

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД. 01 РУССКИЙ ЯЗЫК**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины БД.01 Русский язык разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте 20 декабря 2016 года № 44828).

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель:

Тропина Надежда Юрьевна, преподаватель высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	19

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина БД. 01 Русский язык является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины БД. 01 Русский язык направлено на достижение следующих целей:

- осознание и проявление общероссийской гражданственности, патриотизма, уважения к русскому языку как государственному языку Российской Федерации и языку межнационального общения на основе расширения представлений о функциях русского языка в России и мире; о русском языке как духовной, 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; формирование ценностного отношения к русскому языку;

- овладение русским языком как инструментом личностного развития и формирования социальных взаимоотношений; понимание роли русского языка в развитии ключевых компетенций, необходимых для успешной самореализации, для овладения будущей профессией, самообразования и социализации;

- совершенствование устной и письменной речевой культуры на основе овладения основными понятиями культуры речи и функциональной стилистики, формирование навыков нормативного употребления языковых единиц и расширение круга используемых языковых средств; совершенствование коммуникативных умений в разных сферах

общения, способности к самоанализу и самооценке на основе наблюдений за речью;

- развитие функциональной грамотности: совершенствование умений текстовой деятельности, анализа текста с точки зрения явной и скрытой (подтекстовой), основной и дополнительной информации; развитие умений чтения текстов разных форматов (гипертексты, графика, инфографика и др.); совершенствование умений трансформировать, интерпретировать тексты и использовать полученную информацию в

практической деятельности;

- обобщение знаний о языке как системе, об основных правилах орфографии и пунктуации, об изобразительно-выразительных средствах русского языка; совершенствование умений анализировать языковые единицы разных уровней, умений применять правила орфографии и пунктуации, умений определять изобразительно-выразительные средства языка в тексте.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональных компетенций:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 04	- организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	-психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности.
ОК 05	- излагать свои мысли на государственном языке; -оформлять документы.	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов.
ОК 10	-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 объяснить 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.
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	-обеспечивать наличие, контролировать хранение, расход пищевых продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; -контролировать ротацию неиспользованных продуктов в процессе производства; -составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с учетом потребности и имеющихся условий хранения; -оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; -распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией; -объяснять правила и демонстрировать приемы	- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; -санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); - методы контроля качества полуфабрикатов, пищевых продуктов; - способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения безопасных условий труда, качества и безопасности полуфабрикатов, пищевых продуктов; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - последовательность выполнения технологических операций;

	безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты; -контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; - контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; - демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара; - контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованных полуфабрикатов, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения	- требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; - возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; - виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств; - правила утилизации непищевых отходов; виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; - виды кухонных ножей, других видов инструментов, инвентаря, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение.

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии развивающего обучения; проблемного обучения; коллективная система обучения; технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых и других видов обучающих игр; обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии; здоровье сберегающие технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Объём образовательной программы общеобразовательной дисциплины	72
в том числе:	
1. Основное содержание	64
в том числе:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	20
2. Профессионально ориентированное содержание	8
теоретическое обучение	4
практические занятия	4
Индивидуальный проект (да/нет)	нет
Консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём в часах	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		10	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе.	Основное содержание	4	
	Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. Основные принципы русской орфографии: морфологический, фонетический, исторический. Реформы русской орфографии.	2	
	Практические занятия:		
	<i>Практическая работа по теме</i> «Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе».	1	
	<i>Практическая работа по теме</i> «Этапы культурного развития языка».	1	
Тема 1. 2. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики.	Основное содержание	4	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности.	2	
	Практические занятия:		
	<i>Практическая работа по теме</i> «Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов».	1	
	<i>Практическая работа по теме</i> «Анализ текста «Развиваем в ребёнке уверенность».	1	
Тема 1.3. Язык как система знаков.	Основное содержание	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой	1	

	системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке.		
	Практическое занятие:		
	<i>Практическая работа по теме</i> «Принципы русской орфографии».	1	
Раздел 2. Фонетика, морфология, орфография.		29	ОК 04, ОК 05, ОК 09
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия.	Основное содержание	3	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Фонетика и орфоэпия. Соотношение звука и фонемы, звука и буквы. Чередования звуков: позиционные и исторические. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Основные правила произношения гласных, согласных звуков. Характеристика русского ударения (разноместное, подвижное). Орфоэпия и орфоэпические нормы.	2	
	Практическое занятие:		
	<i>Практическая работа по теме</i> «Правописание гласных в корне слова».	1	
Тема 2.2 Морфемика и словообразование.	Основное содержание	3	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	2	
	Практическое занятие:		
	<i>Практическая работа по теме</i> «Правописание согласных в приставках ПРЕ и ПРИ».	1	
Тема 2.3 Имя существительное как часть речи.	Основное содержание	3	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных.	2	
	Практическое занятие:		
	<i>Практическая работа по теме</i> «Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных».	1	
	Основное содержание	4	

Тема 2. 4. Имя прилагательное как часть речи.	Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Практические занятия:		
	<i>Практическая работа по теме</i> «Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных».	1	
	<i>Практическая работа по теме</i> «Степени сравнения прилагательного».	1	
	Основное содержание	2	
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Практическое занятие:		
	<i>Практическая работа по теме</i> «Правописание числительных».	1	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Основное содержание	3	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные.	1	
	Практические занятия:		
	<i>Практическая работа по теме</i> «Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ».	1	
	<i>Практическая работа по теме</i> «Разряды местоимений по семантике».	1	
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Основное содержание	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции.	1	
	Практическое занятие:		
	<i>Практическая работа по теме</i> «Правописание окончаний и суффиксов глаголов».	1	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола.	Основное содержание	7	
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастия.	2	

	Правописание суффиксов причастия.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Правописание суффиксов деепричастия.	2	
	Практическое занятие:		
	Практическая работа по теме «Правописание суффиксов причастий и деепричастий».	1	
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Основное содержание	3	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Семантика наречия, его морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы.	2	
	Практическое занятие:		
	Практическая работа по теме «Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи».	1	
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация.		17	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Основное содержание	6	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение.	1	
	Односоставное и двусоставное предложения	1	
	Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.	2	
	Практические занятия:		
	Практическая работа по теме «Знаки препинания в простом предложении».	1	
	Практическая работа по теме «Виды подчинительной связи в словосочетании».	1	
Тема 3.2. Второстепенные члены предложения.	Основное содержание	4	
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	1	
	Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.).	1	

	Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов.	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Практическое занятие:		
	<i>Практическая работа по теме</i> « Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами».	1	
Тема 3.3. Сложное предложение.	Основное содержание	6	ОК 04, ОК 05, ОК 09 ПК 4.1.
	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные).	1	
	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	2	
	Типы придаточных предложений. Виды соподчинения.	2	
	Практическое занятие:		
	<i>Практическая работа по теме</i> «Знаки препинания в сложных предложениях».	1	
Раздел 4. Профессионально ориентированное содержание		8	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.	1	
	Практическое занятие:		
	<i>Практическая работа по теме</i> «Терминология и профессиональная лексика, отраслевые терминологические словари».	1	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Профессионально-ориентированное содержание		
	Функциональные стили русского литературного языка как типовые коммуникативные ситуации. Язык художественной литературы и литературный язык. Индивидуальные стили в рамках языка художественной литературы. Разговорная речь и устная речь.	1	
	Практическое занятие:		
	<i>Практическая работа по теме</i> «Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования профессионализмов при составлении документации».	1	
Тема 4.3. Научный стиль речи.	Профессионально-ориентированное содержание		
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частнонаучные и технологические).	1	
	Практическое занятие:		

	<i>Практическая работа по теме Анализ текста «Моё призвание-воспитатель»).</i>	1	
Тема 4.4. Официально-деловой стиль речи.	Профессионально-ориентированное содержание		
	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности.	1	
	Практическое занятие:		
	<i>Практическая работа по теме «Анализ должностной инструкции воспитателя».</i>	1	
Консультации		2	
Экзамен		6	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен Учебный кабинет «Русского языка и литературы» (БТИ № 50), оснащенный оборудованием:

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

Стол ученический – 15 шт.

Стулья ученические –
30 шт.

Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

Компьютер – 1 шт.

Средства аудиовизуализации – 1 шт.

мультимедийный проектор – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для обучающихся

1. Глазкова, М. М. Русский язык для студентов колледжей и техникумов : учебник для СПО / М. М. Глазкова, О. Н. Морозова. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2025. — 398 с. — ISBN 978-5-4488-1573-7, 978-5-4497-1837-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/126277>;

2. Русский язык. 10-11 классы. Учебное пособие/В. Ф. Греков, С.Е. Крючков, Л.А. Чешко и др.- 7-е изд., сер. — Москва: Просвещение, 2024. — 367с.

3. Русский язык : 10-11-е классы : базовый уровень : учебник /Л.М.Рыбченкова, О.М.Александрова, А.Г.Нарушевич и др. - 5-е изд.,стер. - Москва : Просвещение, 2025. - 271, (1) с. : ил. ISBN 978-5-09-103553-7;

4. Русский язык (базовый и углубленный уровни). 10—11 классы: учебник для среднего общего образования / В. Д. Черняк, А. И. Дунев, В. А. Ефремов, Е. В. Сергеева ; под общей редакцией В. Д. Черняк. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 385 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-15628-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520565>.

5. Рачеева, Лилия Анатольевна Русский язык: Практикум: учебное пособие /Л.А. Рачеева. — Москва: КНОРУС, 2024. — 204 с. — (Среднее профессиональное образование).

Для преподавателей

1. Бабайцева, В.В.. Русский язык. 10-11 классы. Углублённый уровень. ЭФУ / В.В. Бабайцева — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099327-2. — URL: <https://book.ru/book/949090>. — Текст : электронный.

2. Буслаев, Ф. И. Историческая грамматика русского языка в 2 ч. Часть 2. Синтаксис / Ф. И. Буслаев. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 335 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-11844-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/516299>.

3. Власенков, А.И.. Русский язык. 10-11 классы. Базовый уровень. ЭФУ / А.И. Власенков, Л.М. Рыбченкова, Н.А. Николина — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099320-3. — URL: <https://book.ru/book/948924>. — Текст : электронный.

4. Грицкевич, Ю. Н. История русского языка. Тесты: для вузов / Ю. Н. Грицкевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 58 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15313-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520357>.

3.2.3. Интернет- ресурсы

1. <https://urait.ru/library>

2. <https://znanium.com/>
3. <http://etymolog.ruslang.ru/>– Этимология и история русского языка
4. <http://rus.1september.ru/> – Электронная версия газеты «Русский язык». Сайт для учителей «Я иду на урок русского языка».
5. <http://slovari.ru/dictsearch> – Словари. ру.
6. <http://spravka.gramota.ru> – Справочная служба русского языка.
7. <http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota>– Учебник грамоты
8. <http://www.ruscorpora.ru/> – Национальный корпус русского языка – информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форм.
9. www.metodiki.ru – «Методики»;
10. www.posobie.ru – «Пособия»
11. www.Ucheba.com/ – Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uoiki.ru)
12. www.uchportal.ru/ – Учительский портал. Уроки, презентации, контрольные работы, тесты, компьютерные программы, методические разработки по русскому языку и литературе

3.2.4. Дополнительные источники. Словари

1. В.В. Лопатин (отв. ред.), И.В. Нечаева, Л.К. Чельцова. — 2-е изд., испр. и доп — М.: 2004.
2. Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. – СПб. 2003
3. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. – 2-е изд. испр. и доп. – М.: 2001
4. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. — М.: 2008
5. Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. – М.: 2005
6. Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. – М.: 2004
7. Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологических выражений. – 25-е изд., испр. и доп. /Под общей ред. Л.И. Скворцова. – М.: 2006
8. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова / О.Е. Иванова
9. Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. – М.: 2005
10. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. – М.: 2006.
11. Фразеологический словарь русского языка / Д. Э. Розенталь, В.В.Краснянский. — М.: 2011
12. Через дефис, слитно или раздельно? Словарь-справочник русского языка/ Сост. В.В. Бурцева. – М.: 2006

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекст	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3 Р 2, Темы 2.1., 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.8, 2.9 Р 3, Темы 3.1., 3.2, 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Практические работы Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Деловая (ролевая) игра Кейс-задания Выполнение экзаменационного теста
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 3, Темы 3.3 Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о/	Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Сообщения Практические работы Выполнение экзаменационного теста
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 4, Темы 4.1.- 4.4 П-о	Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления Практические работы Выполнение экзаменационного теста

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для входного контроля

Входной контроль состоит из заданий, взятых из открытого банка ОГЭ и ВПР по русскому языку. На выполнение заданий входного контроля дается 1 академический час (45 минут).

Входной контроль состоит из 2-х частей: обязательной и дополнительной.

Обязательная часть содержит задания минимального обязательного уровня, дополнительная часть – более сложные задания.

При выполнении заданий требуется представить ход решения и указать полученный ответ. Правильно выполненное задание из обязательной части оценивается в один балл; правильное выполнение заданий дополнительной части оценивается 3 баллами или 1-2 баллами за частичное решение.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
«3» (удов.)	7-9
«4» (хорошо)	10-12
«5» (отлично)	13-15

2. Задания входного контроля

Входной контроль представляет собой работу над текстом и проверяет следующие знания и умения.

Таблица 2

Знания	Умения
Нормы орфографии	Орфографический анализ
Нормы пунктуации	Пунктуационный анализ, синтаксический анализ
Нормы орфоэпии	Фонетический анализ
Словообразовательные нормы	Словообразовательный, морфемный анализ
Грамматические нормы	Морфологический, синтаксический анализ
Структура, композиция, средства выразительности текста	Написание разных видов сочинений, лингвистический анализ текста, написание изложения.

Варианты задания для входного контроля

Ориентировочная основа действий:

1. Орфография. Повторить орфографические правила. Правописание корней слов: гласные и согласные орфограммы; Правописание приставок: русских и иноязычных; букв И и Ы после приставок перед корнем; Правописание суффиксов всех частей речи (от существительного до наречия). Этот раздел орфографии очень объемный и имеет много подводных камней. Один и тот же суффикс в словах разных частей речи имеет разное написание. Поэтому в первую очередь нужно обращать внимание на то, к какой части речи относится анализируемое слово; Правописание окончаний в таких частях речи как существительное, прилагательное, глагол, причастие; Правильное употребление твердого и мягкого знаков в словах; Правописание служебных частей речи (нужно уметь отличать их от омонимичных самостоятельных); Правописание частицы не со словами разных частей речи.
2. Пунктуация. Повторить правила пунктуации в простом предложении (однородные члены предложения; обособленные определения, обстоятельства, дополнения; вводные слова и вставные сочетания слов, обращения) Пунктуация в предложении с прямой речью.
3. Фонетика. Фонетический разбор.
4. Состав слова и словообразование. Морфемный и словообразовательный виды анализа.
5. Морфология. Порядок морфологического разбора частей речи. Лексико-грамматические категории частей речи.
6. Синтаксис. Строение словосочетания, предложения, текста.
7. Связная речь. Стили, типы речи. Структура и содержание сочинения-рассуждения

Система оценивания

За выполнение задания выставляется отметка по пятибалльной шкале.

За каждое правильно выполненное задание ставится 1 балл.

Отметка «2» выставляется в том случае, если обучающийся набрал не более 3 баллов (от 0 до 3) за выполнение задания.

Отметка «3» выставляется в том случае, если обучающийся набрал не менее 4 и не более 6 баллов за выполнение задания.

Отметка «4» выставляется в том случае, если обучающийся набрал не менее 6 и не более 8 баллов за выполнение контрольной работы.

Отметка «5» выставляется в том случае, если обучающийся набрал не менее 9-10 баллов за выполнение задания.

Тест для входного контроля

Вставьте пропущенные буквы				
№		а	б	в
1.	Упр...щенный вариант	А	О	-
2.	Зам...реть на месте	Е	И	-
3.	Принц...пиальный вопрос	Е	Ы	И
4.	Показное см...рение	Е	Ы	И
5.	Обн...вленные документы	А	Ы	О
6.	Другая ст...р...на	О.А	А.О	О.О
7.	Увя...ший цветок	Т	Д	ДТ
8.	Народ безмолв...вует	С	СТ	ССТ
9.	Временное пр...станище	Е	И	Я
10.	Смешной человеч...к	И	О	Е
11.	Арбузное сем...чко	И	Я	Е
12.	Р...данные деньги	АЗ	АС	ОЗ
13.	В прошлогодн...ю зиму	Е	И	Ю
14.	Жить на птичь...х правах	Я	Е	И
15.	Профессиональная кино...емка	С	СЬ	СЬ
16.	Обещ...нная награда	Е	И	А
17.	Усыпа...ый цветами	Н	НН	-
18.	Плете...ая корзина	Н	НН	-
19.	Они тащ...т мешок	А	Я	У
20.	Редкое себ...любие	Е	И	Я
21.	Ему се...надцать лет	МЪ	МЪ	М
22.	Быть в оди...дцать часов	ННО	НА	ННА
23.	Дачная т...аса	ИРР	ЕР	ЕРР
24.	Художественная га...рея	ЛЕ	ЛЛИ	ЛЛЕ
25.	Пятиба...ный шторм	ЛЬ	ЛЛ	ЛЛЬ
Выберите вариант написания				
26.	Дождь кончился, (за)то ветер усилился	слитно	раздельно	дефис
27.	О его настроении я догадался (по)тому, как он улыбался	слитно	раздельно	дефис
28.	Подул холодный ветер, буд(то) вернулась зима	слитно	раздельно	дефис
29.	Она приехала сама и (при)том привезла свою сестру	слитно	раздельно	дефис
30.	Он решил (на)всегда остаться в нашем городе	слитно	раздельно	дефис
31.	Он был удален за (ни/не)спортивное поведение	НЕ слитно	НЕ раздельно	НИ слитно
32.	Во всем этом есть (ни/не)что подозрительное	НЕ слитно	НЕ раздельно	НИ слитно

33.	По дороге мы (не/ни)куда не заходили	НЕ слитно	НЕ раздельно	НИ слитно
34.	Послышался (не\ни)стройный хор голосов	НЕ слитно	НЕ раздельно	НИ слитно
35.	Такое (не\ни) забывается	НЕ слитно	НЕ раздельно	НИ слитно
Выберите вариант расстановки знаков препинания				
36.	Я (1) тот (2) кого никто не любит	1 запятая 2 запятая	1 запятая 2 тире	1 нет 2 запятая
37.	Он (1) не только слушал (2) но и записывал что-то	1 запятая 2 нет	1 нет 2 нет	1 запятая 2 запятая
38.	Твой друг (1) слишком мнительный	1 тире	1 запятая	1 нет
39.	Пустыня(1)иссушенная солнцем(2)казалось бесконечной	1 запятая 2 запятая	1 запятая 2 нет	1 нет 2 нет
40.	На нем был дорогой (1) клубный (2) пиджак	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая
41.	И лес (1) и поле (2) и река (3) словом (4) все вокруг покрылось туманом	1 запятая 2 запятая 3 запятая 4 нет	1 запятая 2 запятая 3 запятая 4 запятая	1 запятая 2 запятая 3 тире 4 запятая
42.	Надо уметь (1) как работать (2) так и отдыхать	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая
43.	Мы (1) то ехали (2) то надолго застревали в пробках	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая
44.	Он (1) или откажется (2) или начнет выдвигать свои условия	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая
45.	Машина (1) купленная еще моим отцом (2) служит теперь моему сыну	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая
46.	Его (1) никто не любил (2) даже родные	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая
47.	В купе я сидел (1) напротив (2) пожилого господина	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая
48.	Вы (1) должно быть (2) тоже любите футбол	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая
49.	Он (1) конечно (2) будет все отрицать	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая
50.	Небо (1) казалось (2) величественным и спокойным	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая
51.	Прости (1) любимая (2) я виноват перед тобой	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая

52.	Он не знал (1) сможет ли она вспомнить (2) что случилось	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая
53.	С крыши капала вода (1) и унылый звук ее падения (2) сливался со стуком часов	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая
54.	Вы ничего не поняли из моих слов (1) или (2) я ошибаюсь?	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая
55.	Не мудрено голову срубить (1) мудрено приставить	1 нет	1 запятая	1 тире
56.	Она прислушалась (1) из-за забора доносился неясный шум	1 нет	1 запятая	1 тире
57.	Андрей пошел на это (1) чтобы помочь нам	1 нет	1 запятая	1 тире
58.	Достоевский известен (1) как мастер психологического анализа	1 нет	1 запятая	1 тире
59.	Он не заметил (1) как стемнело	1 нет	1 запятая	1 тире
60.	Они с сестрой похожи (1) как две капли воды	1 нет	1 запятая	1 тире
61.	Существительное женского рода:	рояль	туннель	мозоль
62.	Укажите слово с ударением на первом слоге:	кремень	каучук	мизерный
63.	Укажите пример с речевой ошибкой:	хуже всего	сильно доволен	был одет
64.	Отметьте неправильно образованную форму множественного числа:	кучера	сторожа	жернова
65.	Укажите предложение, в котором есть грамматическая ошибка:	Они вдвоем несли большой поднос с горшками молока, ягодами, сахаром, хлебом.	Я люблю футбол и хоккей.	Возвращаясь домой, меня застиг дождь.

1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется за работу, в которой нет ошибок;
- оценка «хорошо» выставляется за работу, в которой допущено 1-2 ошибки;
- оценка «удовлетворительно» выставляется за работу, в которой допущено 3-4 ошибки;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется за работу, в которой допущено до 7 ошибок.

Подобрать, где необходимо, проверочные слова. Вставить пропущенные буквы:

ц__плячий пух тёплый капюш__н ж__нглировать мячиками велотренаж__р клоч__к бумаги ч__рствый хлеб отмеж__ванный участок	гастроли ц__рка маленький червяч__ к борьба с саранч__й вооруж__нный солдат парч__вая скатерть смешной медвеж__нок печ__ные яблоки
сургуч__вая печать пред__стория меж__нститутский пан__сламизм из__мать долги стосвеч__вая лампа тяжелая кош__лка	синиц__н клюв ж__вительные силы начать новую ж__знь свеж__е огурц__ ноч__вка в лесу дорогая маш__на
ч__столюбие непок__рённый пок__яние пром__кашка пл__вучий завод г__релка выч__ты из зарплаты щ__дящий режим прот__рать разв__вающиеся флаги вопл__тить в жизнь обог__щение	обм__кнуть перо сапоги пром__кают просв__щённый век зап__рать удачное соч__тание сп__шите задание выд__рать с корнем Р__стислав р__весник прибл__зительно откл__нить предложение
спл__титься отв__рнуть калитку провозгл__шать р__внинный насл__ждение бракосоч__тание неприм__римый ч__столюбивый отм__рающие обычаи непогр__шимый нар__стающий возр__ждение пог__релец бл__стеть	разв__ваться на ветру страшное прив__дение выт__рать приб__ру комнату пок__рать преступника непозв__лительный обг__релый произр__стать обн__жить голову вл__стелин Р__стов з__ревать выг__рки
Багрян__ый закат бесчислен__ое множество глинян__ая посуда дискуссион__ый вопрос мочён__ые яблоки путан__ый ответ клюквен__ое варенье невидан__ые красоты овчин__ый тулуп ослин__ое упрямство	испуган__ые люди фарширован__ые овощи калён__ые орехи прян__ый запах глядеть испуган__о поля ограничен__ы рвом картошка испечен__ая в золе долго ношен__ые вещи распарен__ые косточки плетён__ый забор из лозы

юн__ые натуралисты чугу́н__ая ограда цен__ое изобретение дровя́н__ой склад суше́н__ые грибы выкован__ые обручи лекцион__ый материал племен__ой скот рван__ый рукав овчин__ый тулуп испуган__ые люди кале́н__ые орехи фарширован__ые овощи	жарен__ые в масле пирожки писан__ый красавец выгружен__ая баржа игрушка сломан__а ребёнком запутан__ые ответы выявлен__о много нарушений голоса резки и взволнован__ы неждан__ый ответ фарширован__ый перец рья́н__ый поступок глядеть испуган__о поля ограничен__ы рвом
картошка испечен__а в золе долго ношен__ые вещи распарен__ые косточки плетён__ый из лозы забор	толчён__ый в порошок сахар чугу́н__ая ограда желан__ая работа пря́н__ы запах

2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется за работу, в которой нет ошибок;
- оценка «хорошо» выставляется за работу, в которой допущено 1-2 ошибки;
- оценка «удовлетворительно» выставляется за работу, в которой допущено 3-4 ошибки;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется за работу, в которой допущено до 7 ошибок.

Подобрать, где необходимо, проверочные слова. Вставить пропущенные буквы:

спл__титься
отв__рить калитку
провозгл__шать
р__внинный
насл__ждение
бракосоч__тание
неприм__римый
ч__столюбивый
отм__рающие обычаи
непогр__шимый
нар__стающий
возр__ждение
пог__релец
бл__стеть

разв__ваться на ветру
страшное прив__дение
выт__рать
приб__ру комнату
пок__рать преступника
непозв__лительный
обг__релый
произр__стать
обн__жить голову
вл__стелин
Р__стов
з__ревать
выг__рки

Подобрать, где необходимо, проверочные слова. Вставить пропущенные буквы:

ч__столюбие непок__рённый
пок__яние пром__кашка
пл__вучий завод г__релка
выч__ты из зарплаты
щ__дящий режим прот__рать
разв__вающиеся флаги
вопл__тить в жизнь
обог__щение пощ__дить
обт__реться

обм__кнуть перо
сапоги пром__кают
просв__щённый век
зап__рать удачное
соч__тание сп__шите
задание выд__рать с
корнем
Р__стислав р__весник
прибл__зительно откл__нить
предложение
соб__ру гостей усм__рять
стихию

Ставить, где необходимо, пропущенную букву Н:

юн__ые натуралисты
чугун__ая ограда
цен__ое изобретение
дровян__ой склад
сушён__ые грибы
выкован__ые обручи
лекцион__ый материал
племен__ой скот

рван__ый рукав
овчин__ый тулуп
жарен__ые в масле пирожки
писан__ый красавец
выгружен__ая баржа
игрушка сломан__а ребёнком
запутан__ые ответы
выявлен__о много нарушений
голоса резки

Вставить пропущенные буквы:

ш__коладная конфета ц__ганский
табор маж__рный тон деш__вый
товар камыш__вая крыша ож__г
пальцы главный дириж__р белый
воротнич__к тонкая беч__вка
заверш__нное строительство сладкие
марц__паны светляч__к кумач__вый
флаг моч__ные яблоки
ц__плячий пух тёплый капюш__н
ж__нглировать мячиками велотренаж__р
клоч__к бумаги ч__рствый хлеб
отмеж__ванный участок

сверх__нтересный пост__мпрессионизм
вз__мать налоги сургуч__вая печать
молодож__ны лисиц__н хвост ш__рокий
жест новые лыж__саженц__яблонь
разбит паралич__м черепаш__й шаг
синиц__н клюв ж__вительные силы
начать новую ж__знь свеж__е огурц__
ноч__вка в лесу дорогая маш__на
сургуч__вая печать пред__стория
меж__нститутский пан__сламизм
из__мать долги
гастроли ц__рка

3. Фонд оценочных средств рубежного контроля

Напишите слова и определите их лексическое значение.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется за работу, в которой нет ошибок;
- оценка «хорошо» выставляется за работу, в которой допущено 1-2 ошибки;
- оценка «удовлетворительно» выставляется за работу, в которой допущено 3-4 ошибки;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется за работу, в которой допущено до 7

ошибок.

Биточки-рубленые котлеты приплюснуто- округленной формы в красной панировке. Бифштекс — жареный кусок говядины (вырезки).

Бифштекс рубленый-рубленое изделие приплюснуто-округлой формы.

Бланманже-желе из сливок или миндального молока.

Бланшировка-кратковременная обработка продуктов горячей водой (ошпаривание) или паром с целью облегчения их дальнейшей механической обработки (рыба осетровых пород, томаты) или для удаления горечи (капуста).

Блюдо-сочетание пищевых продуктов (сырья), прошедших кулинарную обработку и подготовленных к употреблению в качестве пищи, с учетом порционирования и оформления.

Брак-испорченные блюда, продукты, не соответствующие стандартам.

Бракераж -снятие пробы и оценка качества блюда по органолептическим показателям: внешний вид, консистенция, запах, вкус.

Бриошь-сдобная булочка особой формы (состоящая из нескольких как бы сросшихся шариков).

Брутто-вес товара вместе с упаковкой (а также продуктов, не прошедших первичной обработки).

Брынза-рассольный сыр из овечьего молока (национальный продукт молдавской, румынской и болгарской кухни).

Буженина-свинина (тазобедренная часть), запеченная, обжаренная или отваренная особым способом.

Бульон -отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, птицы, рыбы.

Буше - маленькие круглые пирожные из особого бисквита (смесь пшеничной и картофельной муки), начиненные мармеладом, желе или кремом.

Ванилин-искусственный заменитель ванили.

Ваниль-натуральная пряность с тонким, нежным ароматом, используемая в кондитерском производстве в качестве ароматизатора сладких блюд.

Варенец-квашеное топленое молоко (вытапливается до красноватого оттенка, сквашивается сметаной).

Варка-способ тепловой обработки, при котором продукты нагреваются в жидкости (воде, молоке, бульоне, отваре) при температуре 100°C или в среде насыщенного водяного пара.

Взбивание-механическая обработка продуктов с помощью легких ударов для получения пышной, рыхлой, пенистой консистенции.

Винегрет-холодное овощное блюдо, подаваемое на закуску; салат из отварных овощей, сдобренный уксусом.

Вкус-один из четырех органолептических параметров оценки качества пищевых продуктов (вкус, цвет, запах, консистенция); главное свойство любого продукта, определяющее его качество.

Всмятку-стадия готовности яиц при варке, когда наступает частичное свертывание белка (лишь его внешней части) и слабое загустение желтка.

Вяление-вид кулинарной обработки и одновременно консервации продукта, заключающийся в медленном обезвоживании его путем сушки на открытом воздухе; готовый продукт характеризуется мягкой консистенцией и эластичностью.

Прочитайте текст, выпишите термины.

С тех времен люди пользуются трудом поваров. И от того какую пищу ест человек зависит его здоровье, настроение, как ему работается. Повар - одна из немногих профессий, где очень важны

органы чувств. Ведь степень готовности блюда и его качество он определяет по виду и цвету, запаху, вкусу. Кроме того, повару необходима хорошая память, чтобы запоминать рецепты разных блюд. Он должен много знать о продуктах: как выбрать самые лучшие, как их правильно хранить, как определять их свежесть. Разные продукты готовятся по-разному и повару необходимо знать особенности их приготовления. Очень важно уметь красиво оформить и подать приготовленное блюдо.

Необходимо учитывать, что это творческая профессия. К тому же, она требует максимум точности и внимания. Во всём мире считается, что лучшие повара – мужчины. Это и не удивительно. Мужчины в этом деле более старательны и самокритичны.

Малейший недостаток в блюде – и оно тут же «летит» в мусорное ведро и готовится заново. Только они могут из обычного блюда раз за разом создавать шедевры. Поэтому, чаще всего, в дорогих элитных ресторанах шеф-повар обязательно мужчина. Кстати, считается, что и официанты-парни лучше всего справляются со своими обязанностями. Они менее заметны, более быстры и сдержанны к критике.

Профессия повара обязывает знать все тонкости приготовления и хранения продуктов, умея при этом отличить качественные от испорченных. В памяти должны «крутиться» множество рецептов самых разнообразных блюд, порой, подкреплённые своими придуманными и модифицированными рецептами.

Повара должны уметь пользоваться и быстро разбираться в технических новинках, помогающих увеличить скорость и комфорт работы.

А профессия повар-кондитер, вообще, требует умения превосходного оформления изготовленных продуктов – они должны своим внешним видом «заманивать» потенциального покупателя.

Выполните фонетический разбор названия профессионализмов.

Чтобы стать хорошим поваром, надо иметь ряд важных для этой профессии качеств. Это фантазия и изобретательность - творить новые блюда, придумывать новые сочетания продуктов. Это смелость – заявлять о себе, вынося на суд едоков свои творения. Это хорошая память – необходимо держать в голове великое множество рецептов. Это вкусовое восприятие – без него и делать нечего на кухне. Это физическая выносливость – рабочий день повар проводит на ногах и большую часть работы ему приходится выполнять вручную в условиях резких перепадов температур.

Повар всегда должен быть чист и опрятен. Что может вкусного приготовить чумазный повар, если он даже не следит за собой? Важно и его настроение. Как только повар начал готовить он должен забыть обо всех своих проблемах.

Приготовление пищи – огромная наука, которая постоянно пополняется новыми открытиями. Кухня любого народа – это часть его культуры, как традиции, как язык, на котором говорят, как народные костюмы. Как правило, чем богаче культура того или иного народа, тем ярче, разнообразнее, вкуснее и сложнее в приготовлении блюда его кухня. Например: японская, русская, китайская кухни. Эти страны с богатыми культурными традициями и историей, разнообразие блюд и вкусов поражает воображение. А в кухне США, относительно молодого государства, соответственно и блюд немного. Самые распространенные - биг-мак и хот дог.

Повара должны уметь пользоваться и быстро разбираться в технических новинках, помогающих увеличить скорость и комфорт работы. А профессия повар-кондитер, вообще, требует умения превосходного оформления изготовленных продуктов – они должны своим внешним видом «заманивать» потенциального покупателя.

Выполнить словообразовательный разбор терминов по специальности.

Повар – профессия очень востребованная. В настоящее время, даже в не очень крупных городах функционирует множество заведений общепита. Поэтому, место на кухне для молодого специалиста найдется всегда. Поначалу, вы будете эдаким «подмастерьем» - «принеси, подай» и т.д. Будете мыть грязную посуду, заниматься нарезкой и измельчением ингредиентов, промывкой и разделкой мяса и рыбы, уборкой кухни. Со временем, если вы покажете себя исполнительным и надежным работником, шеф-повар начнет доверять вам приготовление некоторых блюд (поначалу, несложных). Наверняка, что-то его не устроит. Обязательно учитывайте замечания и в следующий раз, делайте все так, чтобы у шеф-повара не возникало повода делать их вам. Чем лучше вы будете справляться, тем заметнее

будет рост вашей квалификации, тем меньше вам будет приходиться выполнять грязной и глупой работы. А со временем, шеф-повар может уйти на другое место и вас назначат старшим, вместо него. Либо, сам шеф порекомендует вас, как хорошего специалиста, кому-нибудь из знакомых. А работая главным поваром, вы сможете досконально изучить все тонкости ресторанного бизнеса и, со временем, открыть собственное заведение

Выполнить морфологический разбор профессионализмов.

Повар должен производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания. Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам. Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда. Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его. Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты. Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий

Выполнить морфологический разбор прилагательных на тему «История профессии повар».

Профессия повара - одна из древнейших в мире, сложно даже представить, с каких времен она существует. В далеком каменном веке, когда племя уходило на охоту в большой пещере оставался человек, который поддерживал огонь и готовил пищу.

Актуальность и востребованность поварского дела доказана тысячелетней историей этого искусства. Первые повара появились, как только человек научился не только добывать пищу, но и готовить её. А это произошло далеко не сразу, так как поначалу единственным источником еды было собирательство и охота (Как стать охотником). А употребляли древние люди еду в сыром виде. Знатные люди в Древнем Риме и в Древней Греции особенно ценили вкусную пищу. Само собой огромный спрос на разнообразие и обилие разных яств привело к образованию первых кулинарных школ.

Ведь квалифицированных поваров просто не хватало. Кстати, до этого в богатых домах готовили в основном рабы, которые не всегда справлялись. В 19 веке поварские школы стали появляться повсеместно. Европа, Англия и Россия наперебой готовили своих специалистов. Вопреки мнению, что первые повара появились на Руси только в 17 веке, традиции русской кухни берут свое начало задолго до этого.

Так, например, одними из первых поваров были волхвы. И по сей день, поварская профессия ценится по всему миру. Профессионал своего дела сможет найти работу не только у себя на родине, но и за рубежом

Выполнить орфографический диктант профессионализмов и определить их лексическое значение.

Рагу — блюдо из мелких кусочков баранины или телячьей грудинки, обжаренное, а затем тушенное с луком и морковью в соусе.

Рацион питания — набор рекомендуемых потребителю блюд и изделий, скомплектованных по видам приема пищи в соответствии с требованиями рационального питания.

Рецептура — сведения о приготовлении блюд и нормах вложения продуктов.

Ромштекс — панированный полуфабрикат из тонкого или толстого края говядины и блюдо из него.

Ростбиф — крупнокусковой полуфабрикат из говядины или вырезка, жаренная целым куском.

Сандвичи (сэндвичи) — закрытые бутерброды с различными начинками; могут быть многослойными.

Сельдерей — пряное огородное растение, добавляемое в мясные и овощные блюда.

Сладкое блюдо — блюдо, приготавливаемое из плодово-ягодного сырья, молока и продуктов их переработки с добавлением сахара, яиц, железирующих, вкусовых и ароматических веществ.

Соусы — группа вспомогательных блюд- приправ, при помощи которых придается вкус, запах, иногда цвет и всегда особая нежная консистенция различным пищевым продуктам, прошедшим тепловую обработку.

Специи — острые приправы для кушаний, маринадов (горчица, хрен, лавровый лист и др.).

Субпродукты — название потрохов (ливера), крови, кишок, голов, хвостов, ног и др., а также отходов первичной обработки забитой домашней птицы.

Суп — жидкое блюдо, приготавливаемое на бульонах, отварах, квасе, молоке и др., которое состоит из двух частей: жидкой(основы) и плотной (гарнира).

Суточный рацион — рацион питания, включающий скомплектованные обед, завтрак, полдник, ужин.

Сырье — пищевые продукты, предназначенные для приготовления кулинарной продукции.

Тарталетка — выпеченный полуфабрикат в виде корзиночки из несладкого теста для подачи закусок.

ТБ (техника безопасности) — совокупность средств труда, знаний и деятельности, служащих для предотвращения опасности.

Тельное — зразы из рыбной котлетной массы, имеющие форму полумесяца и панированные в сухарях

Тепловая кулинарная обработка — обработка продуктов путем нагревания.

Тефтели — шарообразные котлеты из мясного или рыбного фарша, панированные в муке, обжаренные и тушенные в соусе.

Технологический процесс — ряд последовательных научно обоснованных операций механической и тепловой обработки сырья, в результате которых получают полуфабрикат, кулинарное изделие или кулинарную продукцию.

Томление — приготовление блюд из мяса, рыбы и овощей путем длительного прогревания в русской печи при медленно падающей температуре или при длительном сохранении одной и той же температуры.

Тушение — комбинированный способ, при котором предварительно обжаренные продукты припускают в бульоне или соусе с добавлением специй и пряностей в закрытой посуде.

Выписать из текста предложения с однородными членами и выполнить их синтаксический разбор.

Повар-кондитер — это специалист, который готовит и оформляет разнообразные блюда, десерты и напитки в ресторанах, кафе, отелях и других предприятиях общественного питания.

Профессия требует креативности, художественного вкуса, а также знания рецептур, ингредиентов и технологий приготовления. Повар-кондитер отвечает за вкусовые качества и презентабельный вид блюд, умеет сочетать ингредиенты, придумывает новые рецепты.

К основным обязанностям повара-кондитера относится приготовление холодных и горячих десертов, выпечки, тортов, пирожных, пралине, мармелада, пастилы и других кондитерских изделий по классическим и авторским рецептам. Также в задачи входит художественное оформление десертов с использованием кремов, глазури, ягод, цветов и т.д.

Повар-кондитер работает в кондитерском или горячем цехе, его рабочее место оборудовано производственными столами, печами, холодильным оборудованием, посудой и инвентарём. Работа требует аккуратности, внимательности к деталям, физической выносливости. График может быть сменным, приходится работать в праздники и выходные.

Выписать глаголы из текста и выполнить морфологический разбор.

Истоки профессии "Повар-кондитер" тянутся из далёкого прошлого, начиная с времён, когда пекари в древнем Египте и Греции начали экспериментировать с первыми сладостями, включая в состав выпечки мед и различные фрукты.

С ростом торговли и открытием новых территорий в эпоху Средневековья, в Европу стали поступать экзотические специи и сахар, что стало ключевым моментом для развития кондитерского дела. Значительный вклад в это принесло открытие Америки и импорт какао-бобов, что сделало шоколад любимым ингредиентом и важной составляющей кондитерских изделий.

Во времена Ренессанса, когда Европа переживала бум интереса к искусству и кулинарии, кондитеры стали особенно востребованными. Они начали экспериментировать с рецептурами и украшениями, превращая десерты в произведения искусства. К XVII столетию во Франции и Италии уже функционировали кондитерские лавки, где для аристократии готовились изысканные сладости.

Промышленная революция XIX столетия внесла свои коррективы, привнесла такие новшества, как механические миксеры и печи с возможностью регулировки температуры, что существенно облегчило и ускорило создание кондитерских изделий. Этот период отмечился появлением первых кондитерских магазинов, делая роскошные десерты доступными для широкой аудитории.

В XX столетии кондитерское мастерство продолжало совершенствоваться, вобрав в себя элементы различных культур и традиций. Сегодня кондитеры во всём мире продолжают экспериментировать с ароматами и формами, создавая потрясающие десерты, которые радуют не только вкусом, но и своим внешним видом.

Тест для итогового контроля.

Часть 1

Ответами к заданиям 1–26 являются цифра (число), или слово (несколько слов), или последовательность цифр (чисел). Ответ запишите в поле ответа в тексте работы, а затем перенесите в БЛАНК ОТВЕТОВ

№ 1 справа от номера задания, начиная с первой клеточки, без пробелов, запятых и других дополнительных символов. Каждую букву или цифру пишите в отдельной клеточке соответствии с приведёнными в бланке образцами. Прочитайте текст и выполните задания 1–3.

Экология – это наука о взаимодействии живых организмов и их сообществ между собой и со средой, в которой они обитают. Эти взаимоотношения изучают самые разные науки: биология и химия, астрономия и космология, математика и философия. <...> они вносят свой вклад в экологию, которая сегодня разделилась на ряд самостоятельных дисциплин: общую экологию, агроэкологию, гидроэкологию, экологию человека и т.д. Активно формируется в наши дни экология культуры, или духовная экология. Конечно, между экологией природы и экологией культуры не может быть непроходимой пропасти, вместе с тем между ними есть большое различие. Утраты в природе до известных пределов восстановимы. Иное дело – ценности культурные и нравственные. Они или восстанавливаются с большим трудом, или вовсе исчезают, как, скажем, разрушенные памятники, сгоревшие книги, рукописи...

Если культура – это совокупность достижений общества в области науки, просвещения, искусства, то закрепляются эти достижения, как правило, в языке, в Слове. Возникнув на определённом историческом этапе, литературный язык сам по себе служит свидетельством уровня духовного развития народа, общества. Как всякое живое на Земле не может мириться

со своей смертью, так и живая нация не может смириться с деградацией своего языка. Ведь язык – это и основа национальной памяти, и ключ к пониманию духовного мира, своего и чужого.

(По Л.И. Скворцову)

1. Самостоятельно подберите определительное местоимение, которое должно стоять на месте пропуска в первом (1) абзаце текста. Запишите это местоимение.

Ответ: _____.

2. В тексте выделено пять слов. Укажите варианты ответов, в которых лексическое значение выделенного слова соответствует его значению в данном тексте. Запишите номера ответов.

- 1) ЖИВОЙ. Лёгкий, занимательный, выразительный. Живое изложение.
- 2) СРЕДА. Окружающие социально-бытовые условия, обстановка. Из рабочей среды.
- 3) МИРИТЬСЯ. Терпимо относиться к чему-нибудь. М. с неудобствами.
- 4) ОСНОВА. Источник; главное, на чём строится что-нибудь, что является сущностью чего-нибудь. Экономическая о. общества.
- 5) КЛЮЧ. Металлический стержень с особой комбинацией вырезов для отпирания и запираания замка. Открыть дверь ключом.

Ответ: _____.

3. Укажите варианты ответов, в которых даны верные характеристики фрагмента текста. Запишите номера ответов.

1) Наряду с общеупотребительной лексикой в тексте используются термины (экология, агроэкология, гидроэкология и др.). В тексте можно выделить тематическую группу слов (культура, природа, ценности, памятники, исторический этап, литературный язык, нация, память, духовный мир и др.).

2) Использование метафор (...между экологией природы и экологией культуры не может быть непроходимой пропасти; ключ к пониманию духовного мира), антонимов (свой – чужой), сравнения (Как всякое живое на Земле не может мириться со своей смертью, так и живая нация не может смириться с деградацией своего языка.) способствует эмоциональности, выразительности изложения, помогает дать авторскую оценку описываемым явлениям.

3) Текст имеет грамматические особенности, характерные для книжной речи: отглагольные имена существительные (взаимодействие, вклад, утраты, различие, достижения и др.), конструкции с именами существительными в родительном падеже (между экологией природы и экологией культуры, свидетельством уровня духовного развития народа, к пониманию духовного мира и др.).

4) Выразительность текста обеспечивается синтаксическими средствами, среди которых – ряды однородных членов предложения, вводные слова.

5) Текст относится к научному стилю, так как основные цели автора сообщить информацию, имеющую практическое значение, и дать чёткие инструкции.

Ответ: _____.

4. Укажите варианты ответов, в которых верно выделена буква, обозначающая ударный гласный звук. Запишите номера ответов.

- 1) туфлЯ
- 2) понЯв
- 3) дОнельзя
- 4) корЫсть
- 5) Оптовый

Ответ: _____.

5. В одном из приведённых ниже предложений НЕВЕРНО употреблено выделенное слово. Исправьте лексическую ошибку, подобрав к выделенному слову пароним. Запишите подобранное слово.

Самый обычный обед можно превратить в ПРАЗДНЫЙ, если правильно украсить стол.

Предварительное изучение ЛЕДОВОЙ обстановки в северных морях помогает избежать многих проблем в районе Крайнего Севера.

За годы пребывания в Италии композитор создал ряд оперных произведений, имевших у ПРИЗНАТЕЛЬНЫХ слушателей большой успех.

ОТБОРОЧНЫЙ тур чемпионата Европы по футболу прошёл в столице Великобритании – родине этого вида спорта.

В ПРОДУКТОВОЙ корзине жителя современного мегаполиса обязательно должны быть овощи и фрукты.

Ответ: _____.

6. Отредактируйте предложение: исправьте лексическую ошибку, исключив лишнее слово. Выпишите это слово.

Посев семян хвойных пород необходимо проводить в очень оптимальные сроки, когда почва влажная и температура её верхних слоёв достигает 6–8 °С для кедра и 8–10 °С для ели и пихты.

Ответ: _____.

ИЛИ

7. Отредактируйте предложение: исправьте лексическую ошибку, заменив неверно употреблённое слово. Запишите подобранное слово, соблюдая нормы современного русского литературного языка.

Для каждого человека в самых трудных обстоятельствах главное – сохранить твёрдость духа, то есть совершить победу над самим собой.

Ответ: _____.

8. В одном из выделенных ниже слов допущена ошибка в образовании формы слова. Исправьте ошибку и запишите слово правильно.

урожай ПОМИДОРОВ
БЛИЖАЙШАЯ станция
у наших ВОРОТ

нет ПОЛТОРАСТА рублей

детские ДОКТОРА

Ответ: _____.

9. Установите соответствие между грамматическими ошибками и предложениями, в которых они допущены: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ГРАММАТИЧЕСКИЕ ОШИБКИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ	1) Сразу по приезде в губернский город Чичиков попытался установить деловые связи с местными чиновниками.
А) неправильное употребление падежной формы существительного с предлогом.	2) Возвращаясь в родные места, мне вспомнились детские впечатления от впервые увиденной грозы.
Б) неправильное построение предложения с косвенной речью.	3).Через неделю после венчания А.С. Пушкин сообщает другу П.А. Плетнёв у, что «я женат и счастлив».
В) нарушение в построении предложения с несогласованным приложением.	4) Установить направление движения древних материковых оледенений можно благодаря изучения состава и строения валунов – обкатанных и слегка закуглённых камней.
Г) неправильное построение предложения с деепричастным оборотом.	5) Слова, по мнению Платона, лишены исторического развития и являются результатом постановления «законодателей», которые раз и навсегда определили как звучание, так и значение слов в языке.
Д) ошибка в построении предложения с однородными членами	6). Сверхпроводники – это материалы, не имеющие электрического сопротивления при сильном охлаждении, поэтому плотность электрического тока может достигать гигантских значений.
	7) Если провести опрос среди молодёжи, то можно убедиться в том, что сегодня молодые люди воспринимают и думают о жизни иначе, чем предыдущие поколения.
	8) В пьесе А.П. Чехова «Вишнёвом саде» мысли о будущем России наиболее полно выражены в монологах Пети Трофимова, молодого интеллигента, жизнь которого полна труда и лишений.
	9) Благодаря комментариям Ю.М. Лотмана к «Евгению Онегину» каждый читатель лучше понимает эпоху А.С. Пушкина. Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:

А Б В Г Д

10. Укажите варианты ответов, в которых во всех словах одного ряда пропущена одна и та же буква. Запишите номера ответов.

- 1) заг..релый, непром..каемый, к..мендант
- 2) оп..раться, см..нать (траву), поч..татель (таланта)
- 3) укр..титель (тигров), благосл..вить, симп..тичный
- 4) посв..щение (другу), недос..гаемый, у..звить
- 5) бл..стеть, с..дина (в волосах), прим..рять (поссорившихся)

Ответ: _____.

11. Укажите варианты ответов, в которых во всех словах одного ряда пропущена одна и та же буква. Запишите номера ответов.

- 1) без..нициативный, вз..скать, роз..грыш
- 2) обе..доленный, чере..чур, не..держанный
- 3) пр..бить (гвоздём), пр..клеить (на бумагу), пр..брежный
- 4) арх..важный, ант..художественный, д..сквалификация
- 5) поз..прошлый (год), с..путствовать, р..зослать (письма)

Ответ: _____.

12. Укажите варианты ответов, в которых в обоих словах одного ряда пропущена одна и та же буква. Запишите номера ответов.

- 1) затм..вать, подароч..к
- 2) усидч..вый, ненавид..ли
- 3) аплодир..вать, издавн..
- 4) никел..вый, наста..вать
- 5) солом..нка, разборч..вый

Ответ: _____.

13. Укажите варианты ответов, в которых в обоих словах одного ряда пропущена одна и та же буква. Запишите номера ответов.

- 1) намаж..шь, накле..вший
- 2) рассмoтp..шь, oкoнч..вший
- 3) подремл..шь, определя..мый
- 4) подпрыгн..шь, невид..мый
- 5) кол..щийся (предмет), (льды) та..т

Ответ: _____.

14. Укажите варианты ответов, в которых НЕ с выделенным словом пишется РАЗДЕЛЬНО. Запишите номера ответов.

- 1) Сегодня, когда опреснение морской воды стало затратным и (НЕ)ПОЗВОЛЯЕТ обеспечить всех питьевой водой, в качестве выхода предлагается проект получения воды при растапливании айсбергов.
- 2) (НЕ)ОСОЗНАВАЯ сути правил коммуникации, люди знакомы с ними на словах, забывая о том, что их необходимо использовать каждый день.
- 3) Самостоятельно осваивать технологию обработки металла и получать профессию кузнеца – очень (НЕ)ПРОСТОЕ занятие.
- 4) Я не любитель романтических комедий и лёгких мелодрам, поэтому фильм я так и (НЕ)ДОСМОТРЕЛ до конца.
- 5) Стоит выйти на крыльцо, как осень начнёт дышать в лицо горьким запахом первого тонкого льда, сковавшего (НЕ)ПОДВИЖНЫЕ воды.

Ответ: _____.

ИЛИ

Укажите варианты ответов, в которых НЕ с выделенным словом пишется СЛИТНО. Запишите номера ответов.

- 1) Сегодня, когда опреснение морской воды стало затратным и (НЕ)ПОЗВОЛЯЕТ обеспечить всех питьевой водой, в качестве выхода предлагается проект получения воды при растапливании айсбергов.
- 2) (НЕ)ОСОЗНАВАЯ сути правил коммуникации, люди знакомы с ними на словах, забывая о том, что их необходимо использовать каждый день.
- 3) Самостоятельно осваивать технологию обработки металла и получать профессию кузнеца – очень (НЕ)ПРОСТОЕ занятие.
- 4) Я не любитель романтических комедий и лёгких мелодрам, поэтому фильм я так и (НЕ)ДОСМОТРЕЛ до конца.
- 5) Стоит выйти на крыльцо, как осень начнёт дышать в лицо горьким запахом первого тонкого льда, сковавшего (НЕ)ПОДВИЖНЫЕ воды.

Ответ: _____.

15. Укажите варианты ответов, в которых все выделенные слова пишутся ЧЕРЕЗ ДЕФИС. Запишите номера ответов.

- 1) Старый мельник уже ДАВНЫМ(ДАВНО) стал в здешнем краю ЧЕМ(ТО) вроде живой легенды.
- 2) Тем, кто идёт (ПО)ЗИМНЕМУ парку, зима всегда кажется КАКИМ(НИБУДЬ) неведомым волшебником.
- 3) На то, ЧТО(БЫ) только продиктовать тезисы стенографистке, ушло (ПОЛ)ДНЯ.
- 4) Ночевать туристы ушли в лес, и ПОЧЕМУ(ТО) не в чистый сухой бор, а на болото, (ПО)ВИДИМОМУ считая, что это место для ночлега безопаснее.
- 5) Дорогу размыло, (ПО)ЭТОМУ добирались мы к леснику с большим трудом, (ЗА)ТО какое удовольствие мы испытали, когда расположились у камина в доме хозяина!

Ответ: _____.

ИЛИ

Укажите варианты ответов, в которых все выделенные слова пишутся РАЗДЕЛЬНО. Запишите номера ответов.

- 1) Л.Н. Толстой увидел в личности Наполеона проявление несвободы, ТАК(КАК) подлинная свобода, (ПО)МНЕНИЮ классика, предполагает добровольное подчинение «высшей цели».
- 2) (НА)РЯДУ с картинами на современные темы большое место в творчестве И.Е. Репина занимает ТАК(ЖЕ) историческая живопись.
- 3) (В)ЦЕЛОМ, к этой теме художник периодически возвращался (В)ТЕЧЕНИЕ всей жизни.
- 4) Медленно, тяжело гроыхая, двигался груженный (ДО)ВЕРХУ состав, а (В)ДАЛИ тянулся ещё один.
- 5) Большие радужные капли начали падать (С)КРЫШ, покрытых снегом, (КАК)БУДТО полились радостные весенние слёзы.

Ответ: _____.

ИЛИ

Укажите варианты ответов, в которых все выделенные слова пишутся СЛИТНО. Запишите номера ответов.

- 1) Л.Н. Толстой увидел в личности Наполеона проявление несвободы, ТАК(КАК) подлинная свобода, (ПО)МНЕНИЮ классика, предполагает добровольное подчинение «высшей цели».
- 2) (НА)РЯДУ с картинами на современные темы большое место в творчестве И.Е. Репина занимает ТАК(ЖЕ) историческая живопись. . 3) (В)ЦЕЛОМ, к этой теме художник периодически возвращался (В)ТЕЧЕНИЕ всей жизни.
- 4) Медленно, тяжело гроыхая, двигался груженный (ДО)ВЕРХУ состав, а (В)ДАЛИ тянулся ещё один.
- 5) Большие радужные капли начали падать (С)КРЫШ, покрытых снегом, (КАК)БУДТО полились радостные весенние слёзы.

Ответ: _____.

16. Укажите цифры, на месте которых пишется НН.

Обстановка комнаты скромная: дерева(1)ая кровать; у окна – письме(2)ый стол для занятий; огромный кожа(3)ый сундук, обитый кова(4)ым железом, и удивительный ларчик, оклее(5)ый резной костью.

Ответ: _____.

ИЛИ

Укажите цифры, на месте которых пишется одна буква Н.

Обстановка комнаты скромная: дерева(1)ая кровать; у окна – письме(2)ый стол для занятий; огромный кожа(3)ый сундук, обитый кова(4)ым железом, и удивительный ларчик, оклее(5)ый резной костью.

Ответ: _____.

17. Расставьте знаки препинания. Укажите предложения, в которых нужно поставить ОДНУ запятую. Запишите номера этих предложений.

1) Во всём мире любители музыки П.И. Чайковского восхищаются как операми композитора, так и его симфоническими произведениями.

2) Точный простой и живописный язык произведений М.М. Пришвина надолго запоминается читателям.

3) Кое-где при дороге попадает урюмая ракита или молодая берёзка с мелкими клейкими листьями.

4) В преемственности традиций народных мастеров и верности стилистике древнейшего промысла и содержится секрет успеха и популярности гжельской керамики в наше время.

5) Лес тихо отдыхает от жгучего дневного солнца и степь обдаёт путника накопившимися за день цветочными запахами.

Ответ: _____.

18. Расставьте знаки препинания: укажите цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты.

В 1878 году (1) показанная на VI передвижной выставке (2) картина «Московский дворик» принесла В.Д. Поленову славу (3) явив рождение в русской живописи нового жанра (4) названного «интимным» пейзажем.

Ответ: _____.

19. Расставьте недостающие знаки препинания: укажите цифры, на месте которых в предложениях должны стоять запяты.

Тогда (1) быть может (2) нас спасут

Ирония и жалость к людям,

Которым мы простим их суд,

А сами судьями не будем.

Но (3) ты (4) наверно (5) не продашь

И не отвергнешь (6) друг весенний

(7) Трудлюбивый опыт наш

В пылу повальных отречений.

(Д.С. Самойлов)

Ответ: _____.

20. Расставьте знаки препинания: укажите цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты.

Если (1) мне хотя бы в малой доле (2) удалось передать читателю представление о прекрасной сущности писательского труда (3) то я буду считать (4) что выполнил свой долг перед литературой. (К.Г. Паустовский)

Ответ: _____.

21. Расставьте знаки препинания: укажите цифры, на месте которых в предложении должны стоять запяты.

Илюша был впечатлительным ребёнком (1) и очень любил слушать сказки (2) которые рассказывала ему няня (3) потому что в них было много чудесного (4) и (5) добро всегда побеждало зло.

Ответ: _____.

22. Найдите предложения, в которых тире ставится в соответствии с одним и тем же правилом пунктуации. Запишите номера этих предложений.

(1) Юрий Александрович Бычков – спецкор газеты «Советская культура», общественный деятель в области сохранения культурного наследия. (2) В 1967 году он оказался в Суздале. (3) Цель командировки – подготовить материал о том, как живут старинные российские города. (4) Когда материал был собран, Юрий Александрович решил вернуться в Москву не той дорогой, по которой ехал в Суздаль, а окружным путём – по ярославской трассе. (5) Владимир, Суздаль, Ярославль, Переславль-Залесский, Ростов Великий, Сергиев Посад, Кострому и Иваново – эти города посетил во время поездки Бычков. (6) По итогам командировки в газете «Советская культура» журналист Ю.А. Бычков опубликовал не единственную статью о Суздале, как планировалось изначально, а серию очерков под общим названием «Золотое кольцо», где каждому из городов посвятил отдельный материал. (7) В Москве он увидел, как блестят на солнце купола в Кремле, вспомнил очертания маршрута, по которому проехал, и о том, как блестела рожь вдоль дорог, – так и родилось сочетание «Золотое кольцо».

Ответ: _____.

ИЛИ

Найдите предложения, в которых двоеточие ставится в соответствии с одним и тем же правилом пунктуации. Запишите номера этих предложений.

(1) Флаг Ростова-на-Дону представляет собой прямоугольное полотнище «золотого свечения», состоящее из цветов герба города: синего и красного. (2) На флаге в центре воспроизведён малый герб города в контурном изображении: щит рассечён, на синем поле башня, на красном – военные доспехи. (3) Цвета флага и гербовые фигуры на оборотной стороне располагаются в следующей последовательности от древка флага: на синем фоне – сторожевая башня, на красном – военные трофеи. (4) Исследователи отмечают: «Гербовые фигуры воспроизведены схематически, без излишней детализации, белым цветом». (5) В этом много символического: в гербовых фигурах читается чистота помыслов, свобода и доброта ростовчан, мирное сосуществование граждан разных национальностей в городском сообществе, открытость города для своих друзей, готовность горожан к сотрудничеству.

Ответ: _____.

ИЛИ

Найдите предложения, в которых запятая(-ые) ставится(-ятся) в соответствии с одним и тем же правилом пунктуации. Запишите номера этих предложений.

(1) Наша страна необъятна по своим размерам. (2) Она омывается водами Северного Ледовитого океана, Тихого океана. (3) На Северном полюсе обитают белые медведи, называемые полярными. (4) А на юге так тепло, что можно выращивать чай, гранаты, мандарины. (5) На севере очень холодно, там всегда мороз и льды. (6) На юге растут сосны и пальмы, а в Чёрном море живут дельфины. (7) Такому климатическому разнообразию, пожалуй, может позавидовать любая другая страна.

Ответ: _____.

Прочитайте текст и выполните задания.

(1) И вот опять родные места встретили меня сдержанным шёпотом ольшаника. (2) Вдали показались ветхие крыши старой моей деревни, вот и дом с потрескавшимися углами. (3) По этим углам залезал я когда-то под крышу, неутомимый в своём стремлении к высоте, и смотрел на синие зубчатые леса, прятал в щелях витых кряжей нехитрые мальчишеские богатства.

(4) Из этой сосновой крепости, из этих удивительных ворот уходи когда-то в большой и грозный мир, наивно поклявшись никогда не возвращаться, но чем дальше и быстрее уходил, тем яростней тянуло меня обратно.

(5) Старый дом наш заколочен. (6) Я ставлю поклажу на крыльцо соседки и ступаю в солнечное поле, размышляя о прошлом. (7) Детство вписалось в мою жизнь далёким нервным маревом, раскрасило будущее яркими мечтательными мазками. (8) В тот день, когда я уходил из дому, так же, как и сегодня, вызванивали полевые кузнечики, так же лениво парил надо мной ястреб, и только сердце было молодым и не верящим в обратную дорогу.

(9) И вот опять уводит меня в лесную чащобу узкая тропинка, и снова слушаю я шум летнего леса. (10) Снова торжественно и мудро шумит надо мной старинный хвойный бор, и нет ему до меня никакого дела. (11) И над бором висит в синеве солнце. (12) Оно щедро, стремительно и бесшумно сыплет в лохматую прохладу мхов свои золотые брызги, а над мхами, словно сморённые за пряжей старухи, дремлют смолистые ели. (13) Они глухо шепчут порой, как будто возмущаясь щедростью солнца, а может быть, собственным долголетием. (14) Под елями древний запах папоротника. (15) Я иду чёрной лошадиной тропой, на лицо липнут невидимые нити паутины, с детским беззащитным писком выются передо мной комары, хотя кусают они совсем не по-детски. (16) Мой взгляд останавливается на красных, в белых крапинках, шапках мухоморов. (17) Потом вижу, как дятел, опершись на растопыренный хвост, колотит своим неутомимым носом сухую древесину. (18) В лицо мне хлещут ветки крушины, и вот уже я на сухом месте, и нога едет на скользких иглах. (19) Загудел в соснах ветер, и сосны отозвались беззащитным ропотом. (20) Мне кажется, что в их кронах вздыхает огромный богатырь-тугодум, который с наивностью младенца копит свою мощь не себе, а другим. (21) Под это добродушное дыхание, словно из древних веков, нечёткой белопарусной армадой wypлывают облачные фрегаты.

(22) Мне кажется, что я слышу, как растёт на полях трава, я ощущаю каждую травинку, с маху сдёргиваю сапоги и босиком выбегаю на рыжий песчаный берег, снова стою над рекой и бросаю лесные шишки в синюю тугую воду, в эту прохладную русалочью постель, и смотрю, как расходятся и умирают водяные круги. (23) Я сажусь у тёплого стога возле берёз, и мне чудится в их шелесте укор вечных свидетельниц человеческого горя и радости. (24) Веками роднились с нами эти деревья, дарили нашим предкам скрипучие лапти и жаркую, бездымную лучину, растили пахучие веники, розги, полозья, копили певучесть для пастушьих рожков. (25) Я выхожу на зелёный откос и гляжу туда, где ещё совсем недавно было так много деревень, а теперь белеют одни берёзы. (26) Нет, в здешних местах пожары не часты, и лет пятьсот уже не было нашествий. (27) Может быть, так оно и надо? (28) Исчезают деревни, а взамен рождаются весёлые шумные города. (29) Я обнимаю родную землю, слышу теплоту родимой травы, и надо мной качаются купальницы с лютиками. (30) Шумят невдалеке сосны, шелестят берёзы. (31) Тихая моя родина, ты всё так же не даёшь мне стареть и врачуешь душу своей зелёной тишиной.

(По В.И. Белову*)

* **Василий Иванович Белов** (1932–2012) – советский и российский писатель, поэт и сценарист, один из крупнейших представителей «деревенской прозы».

23). Какие из высказываний соответствуют содержанию текста? Укажите номера ответов.

- 1) Рассказчик каждый год летом приезжал в родную деревню.
- 2) Рассказчика постоянно тянуло на малую родину, несмотря на то что он поклялся никогда туда не возвращаться.
- 3) Знакомые с детства места вызывают у рассказчика тёплые воспоминания о времени, проведённом в родной деревне.
- 4) Приехав в родную деревню, рассказчик сразу же отправился навестить родственников.
- 5) По словам рассказчика, берёзы – свидетельницы человеческого горя и радости.

Ответ: _____.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
по общеобразовательной дисциплине
«Русский язык»

Базовый уровень
Объем: 72 ч.

2024

Учебно-методический комплекс общеобразовательной дисциплины БД.01 Русский язык разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413», Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано в Минюсте 20 декабря 2016 года № 44828).

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель:

Тропина Надежда Юрьевна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

Поурочный тематический план (базовый уровень – вариант 1)	44
Опорные конспекты	59
Технологические карты	74

1. Поурочный тематический план (базовый уровень – вариант 1)

Дисциплина БД.01 Русский язык

Профессия 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Преподаватель Тропина Надежда Юрьевна

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи*	Дополнительная литература*	Оснащение (специальное, дополнительное), если необходимо	Типы оценочных мероприятий
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры	10				Мультимедийное оборудование раздаточный материал, дидактический материал	
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе.	4	Лекция Практическое занятие				Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты

						Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Тема 1.2. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики.	4	Лекция Практическое занятие				Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Тема 1.3. Язык как система знаков.	2	Комбинированное занятие				Устный опрос Тестирование,

		Практическое занятие				Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Раздел 2. Фонетика, морфология и орфография	29				Мультимедийное оборудование раздаточный материал, дидактический материал	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия.	3	Комбинированное занятие Практическое занятие				Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания

						Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Тема 2.2. Морфемика и словообразование	3	Комбинированное занятие Практическое занятие				Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания

						Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	3	Комбинированное занятие Практическое занятие				Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	4					Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры

						Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Излож ения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Тема 2.5. числительное часть речи.	Имя как	2	Комбинированное занятие Практическое занятие			Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания

						Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	2.6. как	3	Комбинированное занятие Практическое занятие			Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	2.7. как	2	Комбинированное занятие Практическое занятие			Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры

						Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола	7	Комбинированное занятие Практическое занятие				Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания

						Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	3	Комбинированное занятие Практическое занятие				Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация	17				Мультимедийное оборудование раздаточный материал,	

					дидактический материал	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	6	Комбинированное занятие Практическое занятие				Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Тема 3.2. Второстепенные члены предложения.	4	Комбинированное занятие Практическое занятие				Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы

						Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Излож ения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос
Тема 3.3. Сложное предложение	6	Комбинированное занятие Практическое занятие				Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Излож ения/Эссе Индивидуальные проекты

						Фронтальный опрос Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты
Раздел 3. Особенности профессиональной коммуникации	12				Мультимедийное оборудование раздаточный материал, дидактический материал	
Прикладной модуль. Раздел 4. Особенности профессиональной коммуникации.						
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	2	Комбинированное занятие Практическое занятие	МДК.03.02. Теория и методика развития речи у детей		Комплект мультимедийного оборудования, комплект учебно-методической документации; - комплект таблиц; - наличие учебников	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе

						Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	2	Практическое занятие	ОГСЭ. 02. Психология общения	Синаторов, А. Л. Культура речевой деятельности педагога / А. Л. Синаторов, О. Н. Андреева, Н. А. Степанова. — Текст: непосредственный // Теория и практика образования в современном мире: материалы X	Комплект мультимедийного оборудования, комплект учебно-методической документации; - комплект таблиц; - наличие учебников	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания

				Междунар. науч. конф. (г. Чита, апрель 2018 г.). — Чита: Издательство Молодой ученый, 2018. — С. 110-112. — URL: https://moluch.ru/conf/ped/archive/277/13969/ (дата обращения: 17.07.2022).		Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления
Тема 4.3. Научный стиль.	2	Комбинированное занятие	МДК.03.02. Теория и методика развития речи у детей		Библиотека - комплект учебно-методической документации; - комплект таблиц; - наличие учебников - комплект мультимедийного оборудования,	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста Контрольные работы Диктанты

					- отраслевые и терминологические словари	Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления
Тема 4.4. Деловой стиль.	2	Комбинированное занятие Практическое занятие	МДК.03.02. Теория и методика развития речи у детей		- комплект учебно-методической документации; - комплект таблиц; - наличие учебников - комплект мультимедийного Оборудования	Устный опрос Тестирование, Лингвистические задачи Деловые игры Кейс - задания Практические работы Выполнение экзаменационного теста

					- рекомендации к выполнению заданий	Контрольные работы Диктанты Разноуровневые задания Сочинения/Изложения/Эссе Индивидуальные проекты Фронтальный опрос Сочинения/Изложения/Эссе Аннотации Тезисы Конспекты Устный опрос Фронтальный контроль Индивидуальный контроль Анализ публичного выступления
Форма промежуточной аттестации		Экзамен				
Итого	72					

ОПОРНЫЕ КОНСПЕКТЫ

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 1

1.	Тема занятия	Основные функции языка в современном обществе.
2.	Содержание темы	1. Языковая система. Разделы языка. Язык и его основные функции в современном обществе. Языковая норма. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиологическая система знаков. Отличие человеческого языка от языка животных. Язык и мышление. Языковая и речевая компетенция. Социальная природа языка. Этапы культурного развития языка. 2. Основные принципы русской орфографии
3.	Типы занятия	Лекция (проблемная лекция) Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная Практическое занятие
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Фронтальный опрос. Индивидуальный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Составьте таблицу «Разделы языка», отразив в ней следующие компоненты системного анализа: предмет изучения, единица, структура, процессы, функции. 2. Вопросы для фронтального опроса: - в чем суть морфологического, фонетического и исторического принципа русской орфографии; - каковы этапы становления русского орфографии? - какие реформы русской орфографии способствовали становлению данного раздела языка?

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 2

1.	Тема занятия	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики
2.	Содержание темы	1) Исконно русская лексика. Старославянизмы и их место в русском языке. Заимствования из различных языков как показатель межкультурных связей. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов. 2) Правописание и произношение заимствованных слов. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности
3.	Типы занятия	Лекция (проблемная лекция) Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная Практическое занятие
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Устный опрос. Индивидуальный опрос Эссе Индивидуальное творческое задание
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Вопросы для устного опроса: 1. К какой языковой семье, группе и подгруппе относится русский язык. Какие еще языки относятся к данной языковой семье, группе, подгруппе? 2. Назовите признаки исконно русской лексики. 3. Каковы причины, условия и пути лексического заимствования? Индивидуальное творческое задание: составьте словарь заимствований из одного языка, предварив его исторической справкой о времени, причинах, условиях и путях лексического заимствования

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 3

1.	Тема занятия	Язык как система знаков.
2.	Содержание темы	1. Понятия язык и речь. Речевая ситуация и ее компоненты. Основные требования к речи: правильность, точность, выразительность, уместность употребления языковых средств. Онтогенез речевого развития детей. 2. Основные сферы речевого общения, их соотнесённость с функциональными разновидностями языка. Сферы и ситуации речевого общения. Компоненты речевой ситуации
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная Практическая работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос Наблюдение Сообщение
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Вопросы - В чем выражается взаимосвязь языка и речи? - Дайте дефиницию понятия речевая ситуация. Какие компоненты характеризуют речевую ситуацию? - Охарактеризуйте основные требования к речи. 2. Подготовить сообщения «Периодизация речевого развития детей (анализ и сравнение классификаций А.К. Марковой и В.П. Глухова)», «Речевая норма и патология», «Виды речевых нарушений»/ Составить таблицу «Сферы и ситуации речевого общения

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 4

1.	Тема занятия	Фонетика и орфоэпия.
2.	Содержание темы	1. Звук и фонема. Открытый и закрытый слог. Соотношение буквы и звука. Фонетическая фраза. Исторические и позиционные чередования. 2. Фонетический разбор слова 3. Основные виды языковых норм: орфоэпические (произносительные и акцентологические). Орфоэпия. Основные правила произношения гласных звуков. Основные правила произношения согласных звуков и сочетаний звуков. Ударение разноместное и подвижное, словесное и логическое. Орфоэпические нормы. Произношение заимствованных слов. 4. Благозвучие речи. Звукопись как изобразительное средство. Ассонанс. Аллитерация 5. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся. Правописание безударных гласных, звонких и глухих согласных. Употребление буквы Ъ. Правописание О/Е после шипящих и Ц. Правописание приставок на З-/С- Правописание И – Ы после приставок.
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная Практическое занятие
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Фронтальный опрос. Индивидуальный опрос Практическая работа Диктант
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Фонетический разбор слов текста. 2. Проанализируйте кейсы в видеозаписи «Занятия по воспитанию звуковой культуры речи». Дайте акустическую и артикуляционную характеристику звуков. 3. Подготовить реферат на тему: «Звуковая культура речи и ее значение для развития личности детей». 6. Орфографический практикум

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 5

1.	Тема занятия	Морфемика и словообразование
2.	Содержание темы	1. Понятие морфемы как значимой части слова. Многозначность морфем. Аффиксальные морфемы. Синонимия и антонимия морфем. 2. Морфемный разбор слова. Типы основ: членимая, нечленимая, простая, сложная. 3. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразовательный разбор. Формообразование 4. Орфография. Правописание приставок ПРИ-/ПРЕ- Правописание сложных слов.
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическое занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная Практическое занятие
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Фронтальный опрос. Индивидуальный опрос Устный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разноуровневые задания: 1. Анализ профессиональной лексики с точки зрения морфемного состава слов; 2. Анализ профессиональной лексики, соответствующей изучаемым правилам орфографии

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 6

1.	Тема занятия	Имя существительное как часть речи.
2.	Содержание темы	Имя существительное как часть речи. Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная, групповая Практическое занятие
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Фронтальный опрос. Индивидуальный опрос Разноуровневые задания
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Проанализировать сложные случаи склонения терминов соответствующей профессии 2. Дать грамматическую характеристику термина-существительного

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 7

1.	Тема занятия	Имя прилагательное как часть речи.
2.	Содержание темы	Имя прилагательное как часть речи. Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: качественные, относительные, притяжательные. Степени сравнения имен прилагательных. Полная и краткая форма имен прилагательных. Семантико-стилистические различия между краткими и полными формами. Грамматические категории имени прилагательного: род, число, падеж. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная Практическое занятие
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Фронтальный опрос. Индивидуальный опрос Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Вопросы к устному опросу: - охарактеризуйте местоимение как часть речи; - назовите разряды местоимений по семантике; - какие лексико-грамматические категории присущи личным, возвратным, притяжательным, вопросительным, относительным, неопределенным, отрицательным, указательным, определительным местоимениям?

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 8

1.	Тема занятия	Имя числительное как часть речи.
2.	Содержание темы	Имя числительное как часть речи. Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная, групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Фронтальный опрос. Индивидуальный опрос Тренировочные упражнения Диктанты Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнение тренировочных упражнений, диктантов на орфографические правила (орфографический практикум)

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 9

1.	Тема занятия	Местоимение как часть речи
2.	Содержание темы	Местоимение как часть речи. Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные. Дефисное написание местоимений. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная, групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Фронтальный опрос. Индивидуальный опрос Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Проанализировать примеры неправильного использования местоимений, предложить свой вариант исправления

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 10

1.	Тема занятия	Глагол как часть речи.
2.	Содержание темы	Глагол как часть речи. Система грамматических категорий глагола (вид, переходность, залог, наклонение, время, лицо, число, род). Основа настоящего (будущего) времени глагола и основа инфинитива (прошедшего времени); их формообразующие функции. Спряжение глагола. Правописание окончаний и суффиксов глаголов
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная, групповая Практическая работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Фронтальный опрос. Индивидуальный опрос Тренировочные упражнения Диктанты Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнение тренировочных упражнений, диктантов на орфографические правила (орфографический практикум)

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 11

1.	Тема занятия	Причастие и деепричастие как особые формы глагола
2.	Содержание темы	Причастие и деепричастие как особые формы глагола. Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий. Правописание суффиксов и окончаний причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная, групповая Практическая работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Фронтальный опрос. Индивидуальный опрос Тренировочные упражнения Диктанты Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнение тренировочных упражнений, диктантов на орфографические правила (орфографический практикум)

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 12

1.	Тема занятия	Наречие как часть речи. Служебные части речи.
2.	Содержание темы	Наречие как часть речи. Его семантика, морфологические признаки и синтаксические функции. Разряды наречий по семантике и способам образования, местоименные наречия. Степени сравнения качественных наречий. Служебные части речи. Разряды предлогов по семантике, структуре и способам образования. Разряды союзов по семантике, структуре и способам образования. Сочинительные и подчинительные союзы. Написание наречий и соотносимых с ними других частей речи (знаменательных и служебных). Слова категории состояния. Правописание производных предлогов и союзов. Правописание частиц. Правописание частицы НЕ с разными частями речи. Трудные случаи правописание частиц НЕ и НИ
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная, групповая Практическая работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Фронтальный опрос. Индивидуальный опрос Тренировочные упражнения Диктанты
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнение тренировочных упражнений, диктантов на орфографические правила (орфографический практикум)

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 13

1.	Тема занятия	Основные единицы синтаксиса.
2.	Содержание темы	Основные единицы синтаксиса. Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение. Односоставное и двусоставное предложения. Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения. Знаки препинания в простом предложении
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие. Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная, групповая Практическое занятие
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Фронтальный опрос. Индивидуальный опрос Выполнение письменных упражнений Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Провести анализ текста, связанного с будущей специальностью: дать характеристику отдельным предложениям; объяснить использование знаков препинания

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 14

1.	Тема занятия	Второстепенные члены предложения.
2.	Содержание темы	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения. Предложения с обособленными членами. Общие условия обособления (позиция, степень распространенности и др.). Условия обособления определений, приложений, обстоятельств. Поясняющие и уточняющие члены как особый вид обособленных членов. Знаки препинания при однородных членах с обобщающими словами. Знаки препинания при оборотах с союзом КАК. Разряды вводных слов и предложений. Знаки препинания при вводных словах и предложениях, вставных конструкциях. Знаки препинания при обращении
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная, групповая Практическое занятие
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Фронтальный опрос. Индивидуальный опрос Выполнение письменных упражнений Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Провести анализ текста, связанного с будущей специальностью: дать характеристику отдельным предложениям; объяснить использование знаков препинания

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 15

1.	Тема занятия	Сложное предложение
2.	Содержание темы	Сложное предложение. Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Типы придаточных предложений. Сложноподчиненные предложения с несколькими придаточными. Бессоюзные сложные предложения. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях.
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, индивидуальная, фронтальная, групповая Практическое занятие
6.	Типы оценочных мероприятий	Самоконтроль. Фронтальный опрос. Индивидуальный опрос Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Практическая работа: расставить знаки препинания в тексте, объяснить свой выбор

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 1

1.	Тема занятия	Основные аспекты культуры речи: нормативный, коммуникативный, этический.
2.	Содержание темы	Соблюдение основных аспектов культуры речи как условие качественной профессиональной деятельности
3.	Тип занятия	Комбинированное занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Лекция

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	Включение обучающихся в деятельность. Приветствие. Определяют цели: осмысление новых знаний.	Демонстрация готовности к обучению	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения	Наблюдение

Подготовка к изучению нового материала/систематизации и обобщения знаний	Представлен слайд презентации с терминами по теме занятия и их дефиницией: национальный русский язык, литературный язык, функции языка, система языка, профессиональная лексика, терминосистема специальности, стили и др.	Формулируют цель занятия: определить область знаний по русскому языку, необходимых для успешного профессионального становления	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Устный контроль
2. Основной этап занятия				

Формирование новых знаний и способов деятельности / Обобщение и систематизация понятий	Обобщение и систематизация понятий	Систематизируются знания по разделам языка: фонетика, графика, лексикология, словообразование, морфология, синтаксис	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Устный контроль
Ведение нового содержания в систему ранее усвоенных, сформированных знаний и	Установление связей с ранее сформированными	Обсуждают особенности реализации	ОК 6. Проявлять гражданско-	Самоконтроль Взаимоконтроль

умений / Обобщение и систематизация, установление связей с ранее сформированными знаниями и умениями (нужное выбрать)	знаниями и умениями. Вводится понятие «основные функции языка»	отдельных функций языка в современном обществе	патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Закрепление (первичное) изученного материала, контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция	Проводится беседа на понимание функций языка в современном обществе. Объясняется смысл определений языка как естественной	Приводят примеры современных речевых ситуаций, направленных на реализацию	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение	Наблюдение Анализ устных ответов

	и небиологической знаковой системы	основных функций языка	на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Определение перспективы дальнейшей работы (изучение разделов языка ориентировано на профессиональное становление личности, формирование	Задают вопросы, соотносят цель и результаты занятия, анализируют учебную деятельность	ОК 6. Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных	Наблюдение

	предметных результатов, формирование готовности обучающихся к саморазвитию и личностному определению, формирование межпредметных понятий и универсальных учебных действий)		общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
4. Задания для самостоятельного выполнения	Напишите эссе: «Роль русского языка в освоении профессий естественно-научного профиля в СПО»	Уточняют объем и структуру эссе	ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять	Метод письменного контроля

			стандарты антикоррупционного поведения ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2

1.	Тема занятия	Функциональные стили русского литературного языка.
2.	Содержание темы	Функциональные стили русского языка как типовые коммуникативные ситуации. Условия, задачи и формы различных видов коммуникации. Разговорная речь и устная речь. Научная речь. Профессиональная речь и термины. Деловая речь и документы. Виды документов. Типовые документы в профессиональной деятельности
3.	Тип занятия	Практическое занятие / практическая работа
4.	Формы организации учебной деятельности	Имитационная игра «Повар как искусство приготовления»

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий для самостоятельного выполнения / входной контроль	Проверка списочного состава студентов. Демонстрирует профессиональную актуальность темы через старт-задание. Помогает сформулировать цель занятия.	Решают старт-задание, определяют профессиональную актуальность темы, формулирует цель занятия	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Старт-задание

Актуализация содержания, необходимого для выполнения практической работы	Преподаватель предлагает выбрать необходимые средства для достижения цели: понятия, правила, алгоритмы. Фиксирует варианты выбранных средств на доске	Студенты осуществляют систематизацию ситуаций, требующих быстроты реакции и творческого подхода. Определяют языковые средства, необходимые для эффективного взаимодействия в конкретной ситуации.	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Отчеты микрогрупп
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических работ, последовательности выполнения	Объяснение студентам последовательности выполнения действий при работе с заданиями или воспроизведения алгоритма действий при выполнении тренировочных упражнений.	Осмысляет ситуацию кейса, формулируют правила эффективного речевого взаимодействия в типовой ситуации.	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	Фронтальный опрос

действий при работе с заданиями, или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)			руководством, клиентами ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений при выполнении	Помогает моделировать алгоритмы действий/модели поведения в условиях типовых профессиональных ситуаций и раздает заранее приготовленные кейс – задачи,	1.Разрабатывают алгоритмы действий при приготовлении различных блюд. 2. Определяют характер необходимой дополнительной информации и языковые средства, оптимально ее отражающие.	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест,	Демонстрация алгоритма/модели микрогруппой

практических работ			оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Самостоятельное выполнение заданий практических или лабораторных работ в соответствии с инструкцией, методическими указаниями, технологическим и картами	Определяет типовые производственные ситуации, указывает на решение ситуации и составление алгоритма действий. Предлагает смоделировать типовые ситуации и определить речевое поведение в их рамках. Оценивает качество и полноту выполненных заданий и действий, комментирует оценку и выставляет ее в учебный журнал	Отрабатывают варианты эффективного речевого взаимодействия в типовых коммуникативных ситуациях. Определяют наиболее эффективные речевые средства для решения ситуаций.	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов,	Отчет микрогрупп Демонстрация подготовленных примерных текстов оповещения населения

			напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий		Формирует доклад и презентует результаты на каждом этапе задания	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Самоотчет публичный/письменный
3. Заключительный этап занятия				

Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Анализирует достигнуты ли поставленные цели занятия Преподаватель поясняет вопросы рефлексии: какие действия выполнены успешно, в каких допущены ошибки, какие не удалось выполнить, в чем причины ошибок/затруднений	Разрабатывают шкалу самоконтроля достижения цели действий на каждом этапе задания Анализирует ошибки при оповещении населения Заносит результаты самоанализа в таблицу на листе оценки Выбирают/уточняют формат и направление заданий для самостоятельного выполнения «Анализ инструкции по противопожарной безопасности в учебном заведении»	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Фронтальный/ устный опрос
4. Задания для самостоятельного выполнения	Прорабатывает со студентами формальные требования: к качеству труда в учебном проекте/исследовании, нормам времени сдачи результатов на этапах работы (защита	Студенты овладевают стандартами: - проектирования (например, стандарт проектирования- примеры ИСО 9001, ГОСТ 34);	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами,	Отчет о результатах работы на каждом этапе проекта/исследования Самоотчет с публичной презентацией исследований/проекта на

	проектной идеи; защита плана работы; защита продукта работы и оформление работы для внешнего использования Помогает установить необходимые связи с преподавателями МДК/экспертами/руководителями производственной практики Согласует со студентами формы самоконтроля, взаимоконтроля и внешнего контроля по ходу реализации проекта/исследования. Проводит регулярную рефлекссию хода проекта/исследования, в том числе рефлексии междисциплинарных связей. Задает критерии качества оформления продукта проектной/исследовательской деятельности на каждом этапе. Содействует демонстрации продукта проектной/исследовательской деятельности в общественной среде	- исследования, нормированными исходя из принятых в науке традиций: постановка проблемы, изучение теории, посвященной данной проблематике, подбор методик исследования и практическое овладение ими, сбор собственного материала, его анализ и обобщение, собственные вывод А также требованиями техники безопасности на производственной практике Демонстрируют продукт проектной/исследовательской деятельности в учебной/общественной среде	руководством, клиентами ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	рубежном контроле или научно-практических конференциях для студентов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 3

Тема занятия	Научный стиль.
Содержание темы	Особенности научного стиля. Лексический и фразеологический анализ терминов, профессионализмов и фразеологизмов профессий и специальностей гуманитарного профиля СПО. Заимствованные слова в профессиональной лексике. Словарь специальности. Наблюдение над функционированием лексических единиц в речи. Выработка навыков составления текстов (устных и письменных) с лексемами профессиональной сферы употребления. Составление связного высказывания (научная статья, реферат, доклад, трактат) на актуальную проблему в профессиональной сфере
Тип занятия	Комбинированное занятие
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, Групповая, Индивидуальная

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий для самостоятельного выполнения / входной контроль	Преподаватель приветствует обучающихся, определяет цели занятия: закрепление знаний, умений и навыков анализа и составления текстов научного стиля	Обучающиеся демонстрируют готовность к учебной деятельности. Записывают тему занятия	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных	Беседа Наблюдение

			и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Преподаватель актуализирует содержание практического занятия: происхождения русской лексики и определения в ней места профессиональной лексики и терминов, в том числе и терминосистемы специальности	Обучающиеся отвечают на вопросы преподавателя. Высказывают свою точку зрения	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в	Преподаватель предлагает тренировочные упражнения, алгоритм их выполнения.	Обучающиеся выполняют тренировочные упражнения, воспроизводят знания и умения,	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей	Индивидуальный контроль Тренировочные упражнения

стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Использует раздаточный материал	действуя по образцу, аналогии	социального и культурного контекста ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации) (для семинаров и практических работ)	Преподаватель предлагает творческие задания: - составить связное высказывание (научная статья, сообщение, трактат) на профессиональную тему с использованием терминов специальности; - подобрать фразеологизмы о воспитании и образовании;	Обучающиеся выполняют задания, обмениваются полученными результатами, зачитывают образцы выполненного задания, обсуждают работы друг друга, делают замечания	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Индивидуальный контроль

	- определить значение аббревиатур специальности			
Самостоятельное выполнение заданий практических или лабораторных работ в соответствии с инструкцией, методическими указаниями, технологическими картами (для лабораторных работ)	Преподаватель предлагает обучающимся задания для самостоятельного выполнения. Подборка заданий: 1. Исправить лексические ошибки (Своя автобиография, отзыв на работу, рецензия о статье и др.). 2. Составить словарь специальности. 3. Подготовить тематическую презентацию «Фразеологизмы специальности». Раздает инструкции к выполнению задания	Обучающиеся изучают инструкции, повторяют лекционные материалы, параграф учебника. Выполняют задание	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Индивидуальный и групповой контроль
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Преподаватель обобщает результаты выполнения практической работы, соотносит цель и	Обучающиеся повторяют цель занятия и конкретизируют	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	Устный опрос

	результаты учебной деятельности	результаты учебной деятельности	учетом особенностей социального и культурного контекста ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Преподаватель подводит итоги работы, в качестве перспектив работы определяет создание брошюры «Термины специальности «Дошкольное образование»	Обучающиеся анализируют итоги работы, акцентируют внимание на закрепленных умениях и навыках (умение анализировать текст, осуществлять лексический анализ терминов составлять тексты научного стиля)	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с	Наблюдение

			инструкциями и регламентами.	
4. Задания для самостоятельного выполнения	Преподаватель предлагает задание для самостоятельного выполнения: подготовить конспект занятия непосредственно образовательной деятельности по развитию связной речи дошкольников. Составьте словарь профессиональной лексики и терминов, используемых в конспекте. Предоставляет методические рекомендации к выполнению задания	Обучающиеся знакомятся с методическими рекомендациями и заданием, задают вопросы по алгоритму его выполнения. Выполняют задание	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Оценка проектной деятельности

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 4

Тема занятия	Деловой стиль
Содержание темы	Информационная переработка текстов профессиональной направленности. Составление связного высказывания на заданную тему, в том числе на профессиональную. Лингвостилистический анализ текстов профессиональной направленности
Тип занятия	Комбинированное занятие Практическое занятие (семинар/ практическая работа /лабораторная работа) (нужное выбрать). Практическая работа (закрепление знаний, умений и навыков)
Формы организации учебной деятельности	Практическое занятие, Индивидуальная, фронтальная

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ВЫПОЛНЕНИЯ / входной контроль	Преподаватель приветствует обучающихся. Актуализирует мотивы учебной деятельности: потребность в закреплении новых умений и навыков. Определяет цель занятия: закрепление знаний, умений и навыков	Обучающиеся приветствуют преподавателя и друг друга. Демонстрируют готовность к образовательной деятельности. Усваивают цель занятия: закрепить умения и навыки по информационной переработке текстов	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов	Наблюдение

		профессиональной направленности	для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Преподаватель проводит устный опрос по выявлению теоретических знаний структуры текста, его признаков	Обучающиеся отвечают на вопросы, освещают аспекты информационной переработки текста (план, тезисы, конспект, реферат, аннотация, отзыв), раскрывают структуру абзаца как средства смыслового членения текста, особенности функционально-смысловых типов речи (повествование, описание, рассуждение), специфику видов соединений в тексте различных типов речи. Освещают аспекты	ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Устный контроль

		лингвостилистического анализа текста		
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Преподаватель предлагает обучающимся задания практической работы на тему: «Официально-деловой стиль. Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем». Выдает комплект учебно-методической документации по выполнению заданий	Обучающиеся знакомятся с комплектом учебно-методической документации по выполнению заданий. Рассматривают особенности разных видов документации специальности. Выполняют задания	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тренировочные упражнения
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью	В соответствии с уровнем подготовки группы подбирает упражнения разной	Обучающиеся уточняют поставленные задачи. Выполняют задания. Формулируют	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	Разноуровневые задания Кейс-задания

формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации) (для семинаров и практических работ)	степени сложности для выполнения обучающимися. Изучите предложенный Вам теоретический материал и выполните следующие задания: 1 Составьте резюме педагога дошкольного образования для устройства в дошкольное образовательное учреждение. 2 Напишите заявление на имя заведующего дошкольного образовательного учреждения об устройстве на работу воспитателем. 3 Напишите служебную записку на имя заместителя заведующего по административно-хозяйственной части о необходимости	собственные мысли, высказывают и обосновывают свою точку зрения; в сотрудничестве с преподавателем и однокурсниками делают выводы. Составляют в группе памятки, знакомят с результатами работы группы, слушают и обсуждают ответы других	языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	

	оснащения кабинета новым техническим оборудованием. 4 Составьте Акт о неисправности имеющегося технического оборудования. 5.Подберите средства наглядности (предметные, сюжетные картинки) для формирования функционально-стилистических типов речи дошкольников: описания, повествования, рассуждения 6.Сделайте лингвостилистический анализ научной литературы по актуальным вопросам дошкольной педагогики			
Самостоятельное выполнение заданий практических или лабораторных работ в	Преподаватель предлагает задания для самостоятельного	Обучающиеся выполняют аналитическую работу с	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Индивидуальный опрос

соответствии с инструкцией, методическими указаниями, технологическими картами	выполнения. Проанализировать текст по плану: 1. Определите стилистические признаки текста научного стиля: а) цель, с которой мы говорим – ...; б) сфера общения – ...; в) обстановка – ...; г) форма речи – ...; вид речи – ...; тип речи – ...; д) речевой жанр – ...; 2. Назовите стилевые черты данного текста, приведите примеры из текста. 3. Охарактеризуйте языковые средства выражения, приведите примеры из текста: а) лексические особенности текста; б) морфологические особенности текста; в) синтаксические особенности текста.	текстами разных стилей, представляют тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров по профессии. Слушают ответы выступающих	государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	

	5. Вывод о принадлежности текста к функциональному стилю речи			
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Преподаватель обобщает результаты выполнения практической работы. Систематизирует их, предлагая заполнить таблицу	Обучающиеся заполняют таблицу «Виды деловой документации профессии»	ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	Письменный контроль
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности)	Преподаватель проводит заключительную беседу по вопросам;	Обучающиеся соотносят цель и результаты учебной деятельности.	ПРБ 06. Сформированность	Наблюдение

обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	заслушивает монологические высказывания, подводит итоги	Осуществляют саморефлексию	представлений об аспектах культуры ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	
4. Задания для самостоятельного выполнения	Преподаватель дает задание для самостоятельного выполнения: создать банк образцов документации профессии	Обучающиеся изучают требования к выполнению задания, знакомятся с рекомендованной литературой. Выполняют	ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК 4.1. Организовывать	Письменный контроль

		задание для самостоятельной работы	подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	

7.КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА -----
УЧЕБНЫЙ ГОД.

по ОДБ.01 Русский язык по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» группа _____

(общее количество часов: 72 часа аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Входное тестирование				1
2	Основные функции языка в современном обществе.				4
3.	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики.				3
4	Язык как система знаков.				2
5	Фонетика и орфоэпия.				3
6	Морфемика и словообразование.				3
7	Имя существительное как часть речи.				3
8	Имя прилагательное как часть речи.				4
9	Имя числительное как часть речи.				2
10	Местоимение как часть речи.				3
11	Глагол как часть речи.				2
12	Причастие и деепричастие как особые формы глагола.				7
13	Наречие как часть речи. Служебные части речи.				3
14	Основные единицы синтаксиса.				6
15	Второстепенные члены предложения.				4
16	Сложное предложение.				6
17	Язык, как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.				2
18	Коммуникативный аспект культуры речи.				2
19	Научный стиль речи.				2
20	Официально-деловой стиль речи.				2

21	Консультация				2
22	Экзамен				6
	ИТОГО				72

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД 02. ЛИТЕРАТУРА**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины БД.02 Литература разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства просвещения России № 1565 от 09.12. 2016 (ред от 17.12.2020) и зарегистрированного приказом Минюста России № 44828 от 20.12.2016.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Составитель:
Панфилова Ольга Леонидовна, преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	30
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	79
7.	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	118

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина БД.02 Литература является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью учебной дисциплины является формирование культуры читательского восприятия и понимания литературных текстов, читательской самостоятельности и речевых компетенций.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Профессиональных компетенций:

ПК2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01	В части 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, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) 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	ПРб 1. Осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 4. Знать содержание, понимание ключевых проблем и осознание историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской, зарубежной классической и современной литературы, в том числе литературы народов России; ПРб 5. Уметь определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; ПРб 10. Уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие); ПРб 11. Иметь представление 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

	результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02	В области 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; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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	ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение 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; ПРб 12. Владеть 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

	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;	сочинения - не менее 250 слов); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; ПРб 13. Уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиапространстве, использовать ресурсы традиционных библиотек и электронных библиотечных систем;
ОК 03	В области духовно-нравственного воспитания: -- 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; 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; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать	ПРб 3. Иметь интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРб 6. Уметь 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; ПРб 7. Осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	решения по их снижению; 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 сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
ОК 04	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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; - 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: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при	ПРб 2. Осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов

	анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 05	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; 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; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	ПРб 8. Уметь выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; ПРб 9. Уметь анализировать и интерпретировать художественное произведение 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; ПРб 11. Сформировать представления 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 уметь применять их в речевой практике
ОК 06	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции	ПРб 3. Сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к

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; В части гражданского воспитания: - 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	отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и сокровищам мировой культуры; ПРБ 5. Сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью

	защите Отечества, ответственность за его судьбу; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 09.	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области 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; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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;	ПРб 12. Владеть 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); уметь редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

	- 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; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	
ПК 2.5.	формирование научного типа мышления, владение научной терминологией, ключевыми понятиями и методами;	Знание сюжета, персонажей, сюжетных линий, проблематики художественного произведения, сюжетных линий в проблематики художественного произведения.

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технологии полного усвоения, технология моделирующего обучения, здоровье сберегающее и информационные.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т. ч.:	
1.Основное содержание	100
в т. ч.:	
теоретическое обучение	72
практические занятия	24
2.Профессионально ориентированное содержание	4
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	4
Консультация	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение.	Содержание учебного материала	2	
Литература и ее место в жизни человека	Входной контроль; систематизация / обобщение / повторение изученного ранее материала (по выбору преподавателя в зависимости от уровня подготовки обучающихся) Групповая работа в малых группах по темам «Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека» или «Связь литературы с другими видами искусств»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 1. Литературы второй половины XIX века		26	
Тема № 1.1	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	<i>Для чтения и изучения:</i> драма «Гроза». Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации.	2	
Тема № 1.2	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Обломов» Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас Работа с избранными эпизодами из романа (чтение и обсуждение). Составление «Словарика непонятных и устаревших слов». Сообщения по темам: «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное		

	описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.)		
Тема 1.3. Социально- нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Отцы и дети». Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты.		
Тема 1.4. Идейно- художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык Работа с избранными эпизодами, подготовка инсценировки, иллюстраций; подготовка материала о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном преподавателем формате и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя		
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	Содержание учебного материала	2	
	<i>Для чтения и изучения:</i> Н.А. Некрасов. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Тройка», «Я не люблю иронии твоей...», «Вчерашний день, часу в шестом...», «Мы с тобой бестолковые люди...», «Поэт и Гражданин», «Элегия» («Пушай нам говорит изменчивая мода...») и другие. Поэма «Кому на Руси жить хорошо» (1866) (обзорно). Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Чтение и анализ стихотворений. Подготовка сообщения / презентации / ролика / подкаста (по выбору) о поэтических текстах Н.А. Некрасова, ставшими впоследствии народными песнями	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	1	
	Работа с инфоресурсами. Поэма «Кому на Руси жить хорошо»: сообщение (по выбору) «Эпопея крестьянской жизни: замысел и его воплощение»; «Фольклорная основа поэмы». <i>Выразительное чтение отрывка наизусть</i>		
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Особенности сатиры в романе-хронике М.Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-хроника «История одного города» (не менее двух глав по выбору: главы «О корени происхождения глуповцев», «Опись градоначальникам», «Органчик», «Подтверждение покаяния» или другие. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык	2	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.7. Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	Содержание учебного материала	4	
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Преступление и наказание». Творческая биография Ф.М. Достоевского. Образ главного героя романа «Преступление и наказание». Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах. Мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	2	
	Работа с избранными эпизодами из романа «Преступление и наказание» (чтение и обсуждение). Работа в малых группах (задания по выбору): подготовка материала о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с информационными ресурсами и картами, подготовка иллюстраций с вероятным маршрутом экскурсии по местам Петербурга, упомянутым в романе. Написание текста-опровержения теории Раскольникова		
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее	Содержание учебного материала	4	
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Война и мир». Основные этапы творчества Л.Н. Толстого, краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир»: история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, экранизации романа, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. Образы солдат батареи Раевского. Платон Каратаев как воплощение идеала «простоты и правды». Сопоставление в романе-	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

«Война и мир»	эпопеи образов Платона Каратаева и Тихона Щербатого. Истоки преображения главных героев: влияние "мысли народной" на князя Андрея и Пьера Безухова. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории.		
	Практические занятия	2	
	Подготовка материала о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста и соотнесении фактов личной биографии с художественным творчеством писателя. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого/ или написание рецензии на экранизацию романа «Война и мир». <i>Выразительное чтение отрывка наизусть</i>		
Тема 1.9. Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	Содержание учебного материала	2	
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору). Например, «Очарованный странник», «Однодум» и другие Работа с отдельными эпизодами. Анализ и интерпретация образов художественных произведений в единстве формы и содержания. Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постер, коллаж / видеоролик или другом формате (по выбору) по теме «Неоднозначность заложенных смыслов и современного подтекста в художественных произведениях Н.С. Лескова»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 1.10. Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»	Содержание учебного материала	2	
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее одного по выбору): «Студент», «Ионыч», «Дама с собачкой», «Человек в футляре» и другие. Комедия «Вишневый сад». Малая проза А.П. Чехова. Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей Инсценировка избранных эпизодов пьесы. Подготовка и участие в дискуссии «Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?» Работа с инфоресурсами: определение теории малых дел и соотнесение определения с содержанием рассказа/или написание рецензии на экранизацию «Вишневого сада»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века			

Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> Статьи Н.А. Добролюбова «Луч света в темном царстве», «Что такое обломовщина?» / Д.И. Писарева «Базаров» и других (<i>не менее двух статей по выбору</i>). Осмысление содержания и ключевых проблем, историко-культурного и нравственно-ценностного взаимовлияния произведений русской классической литературы. Связь литературных произведений второй половины XIX века со временем написания и с современностью. Представления современников о литературном произведении как явлении словесного искусства. Анализ единиц различных языковых уровней и их роли в произведении	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 3. Литература конца XIX – начала XX вв.		8	
Тема 3.1. Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Гранатовый браслет», «Олеся» Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Повесть «Гранатовый браслет»: Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964) / Повесть «Олеся»: тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.2. Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору): «Иуда Искариот», «Большой шлем» и другие. Основные этапы жизни и творчества Л.Н. Андреева. На перепутьях реализма и модернизма. Проблематика произведения. Трагическое мироощущение автора.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.3. Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	Содержание учебного материала <i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (один по выбору): «Старуха Изергиль», «Макар Чудра», «Коновалов» и другие. Пьеса «На дне» Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя. Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики	Содержание учебного материала	2	
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения поэтов Серебряного века (не менее двух стихотворений одного поэта по выбору) Например, стихотворения К.Д. Бальмонта, М.А. Волошина, Н.С. Гумилева и других Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам: «Серебряный век русской литературы»; «Эстетические программы модернистских объединений»; «Художественный мир поэта»; «Основные темы и мотивы лирики поэта» и другие. Чтение и исполнение поэтических произведений, сопоставление различных методов создания художественного образа, стилизация <i>Выразительное чтение стихотворения наизусть (одно стихотворение по выбору)</i>		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 4. Литература XX века		46	
Тема 4.1. Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (два по выбору): «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник», «Господин из Сан-Франциско» и другие	1	
	Практические занятия	1	
	Основные этапы жизни и творчества И.А. Бунина. Тема любви в произведениях И.А. Бунина. Образ Родины. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись» словом, детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина. Новаторство поэта		
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	Содержание учебного материала	4	
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Незнакомка», «Россия», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «На железной дороге», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «О, весна, без конца и без краю...», «О, я хочу безумно жить...» и другие. Поэма «Двенадцать»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Основные этапы жизни и творчества А.А. Блока. Поэт и символизм. Разнообразие мотивов лирики. Образ Прекрасной Дамы в поэзии А.А. Блока. Образ «страшного мира» в лирике А.А. Блока. Тема Родины. <i>Выразительное чтение одного стихотворения по выбору</i>	1	
	Практические занятия Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Поэт и революция»; Поэма «Двенадцать»: история создания, многоплановость, сложность художественного мира поэмы;	2	

	«Герои поэмы «Двенадцать», сюжет, композиция, многозначность финала»; «Художественное своеобразие языка поэмы»		
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	Содержание учебного материала	2	
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «А вы могли бы?», «Нате!», «Послушайте!», «Лиличка!», «Юбилейное», «Прозаседавшиеся», «Письмо Татьяне Яковлевой» и другие. Поэма «Облако в штанах»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	1	
	Новаторство поэтики Маяковского. Лирический герой ранних произведений поэта. Поэт и революция. Сатира в стихотворениях Маяковского. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре		
Тема 4.4. Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях	Содержание учебного материала	2	
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Гой ты, Русь, моя родная...», «Письмо матери», «Собаке Качалова», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Не жалею, не зову, не плачу...», «Я последний поэт деревни...», «Русь Советская», «Низкий дом с голубыми ставнями...» и другие	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия	1	
	Работа с инфоресурсами, подготовка сообщения по темам: «Особенности лирики поэта и многообразие тематики стихотворений: чувство Родины/ образ родной деревни/ особая связь природы и человека/ любовная тема»; «Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни»; «Самобытность поэзии Есенина (народно-песенная основа, музыкальность)»; «Есенин на сцене, в кино и музыке». <i>Выразительное чтение не менее одного стихотворения наизусть по выбору</i>		
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	Содержание учебного материала	1	
	<i>Для чтения и изучения:</i> О.Э. Мандельштам. Стихотворения (не менее двух по выбору): «Бессонница. Гомер. Тугие паруса...», «За гремучую доблесть грядущих веков...», «Ленинград», «Мы живём, под собою, не чуя страны...» и др. М. И. Цветаева. Стихотворения (не менее двух по выбору). Например, «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Идёшь, на меня похожий...», «Мне нравится, что вы больны не мной...», «Тоска по родине! Давно...», «Книги в красном переплёте», «Бабушке», «Красною	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	кистью...» (из цикла «Стихи о Москве») и другие		
Тема 4.6. Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	Содержание учебного материала	2	
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смуглый отрок бродил по аллеям...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мужество», «Приморский сонет», «Родная земля» и другие. Поэма «Реквием» Анализ художественного текста по вопросам: «Многообразие тематики лирики» / «Любовь как всепоглощающее чувство в лирике поэта». <i>Выразительное чтение художественного текста наизусть</i>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.7. Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	Содержание учебного материала	2	
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Как закалялась сталь» (избранные главы). История создания, идейно-художественное своеобразие романа «Как закалялась сталь». Сочинение по теме «Образ Павки Корчагина как символ мужества, героизма и силы духа»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	Содержание учебного материала	5	
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы)	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	3	
	История создания произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа. Основные этапы жизни и творчества М.А. Шолохова. Групповая работа «Анализ художественного текста» по вопросам: особенности жанра, система образов, тема семьи, нравственные ценности казачества. Трагедия народа и судьба одного человека. Традиции Л. Н. Толстого в прозе М. А. Шолохова		
Тема 4.9. Особенности прозы М.А. Булгакова	Практическое занятие	2	
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман «Мастер и Маргарита», роман «Белая гвардия» (один роман по выбору) Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Своеобразие жанра и композиции произведения. Многомерность исторического пространства»; «Система образов»; «Эпическая широта с изображенной панорамы и лиризм		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	размышлений повествователя»; «Смысл финала»		
Тема 4.10. Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	Содержание учебного материала	1	
	<i>Для чтения и изучения:</i> Рассказы и повести (одно произведение по выбору): «В прекрасном и яростном мире», «Котлован», «Возвращение» и другие Этапы творческого пути Андрея Платонова (Андрей Платонович Климентов). Анализ художественного текста, работа в малых группах по темам: «Картины жизни и творчества А. П. Платонова»; «Утопические идеи произведений писателя»; «Особый тип платоновского героя»; «Высокий пафос и острая сатира произведений Платонова»; «Самобытность языка и стиля писателя»		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 4.11. Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору): «Вся суть в одном единственном завете...», «Памяти матери» («В краю, куда их вывезли гуртом...»), «Я знаю, никакой моей вины...», «Дробится рваный цоколь монумента...» и другие Выразительное чтение наизусть лирического произведения (по выбору из перечня) Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам: «Страницы жизни и творчества А.Т. Твардовского»; «Тематика и проблематика произведений автора»; «Основные мотивы лирики Твардовского»; «Поэт и время»; «Тема Великой Отечественной войны»; «Тема памяти. Доверительность и исповедальность лирической интонации Твардовского»		
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала	2	
	<i>Для чтения и изучения:</i> проза о Великой Отечественной войне (по одному произведению не менее чем двух писателей по выбору). Например, В. П. Астафьев «Пастух и пастушка», «Звездопад»; Ю. В. Бондарев «Горячий снег»; В. В. Быков «Обелиск», «Сотников», «Альпийская баллада»; Б. Л. Васильев «А зори здесь тихие», «В списках не значился», «Завтра была война»; К. Д. Воробьев «Убиты под Москвой», «Это мы, Господи!»; В. Л. Кондратьев «Сашка»; В. П. Некрасов «В окопах Сталинграда»; Е. И. Носов «Красное вино победы», «Шопен, соната номер два»; С.С. Смирнов «Брестская крепость». Тема Великой Отечественной войны в прозе (обзор)	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	1	
	Работа в малых группах с инфоресурсами: по темам «Чтение и анализ ключевого эпизода из произведений не менее двух писателей»; «Человек на войне. Историческая правда художественных произведений о Великой Отечественной войне»; «Своеобразие «лейтенантской» прозы»; «Героизм и мужество защитников		

	Отечества»; «Традиции реалистической прозы о войне в русской литературе». Экранизация произведений о Великой Отечественной войне		
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> роман А.А. Фадеева «Молодая гвардия», В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	1	
	Практическое занятие Чтение и анализ эпизодов романа. Жизненная правда и художественный вымысел. Система образов в романе «Молодая гвардия». Героизм и мужество молодогвардейцев. Экранизация романа. Групповая работа по вопросам: «Чтение и анализ эпизодов романа» / «Мужество и героизм защитников Родины» / «Экранизации романа»	1	
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> поэзия о Великой Отечественной войне. Стихотворения (по одному стихотворению не менее чем двух поэтов по выбору) Ю. В. Друниной, М. В. Исаковского, Ю. Д. Левитанского, С. С. Орлова, Д. С. Самойлова, К. М. Симонова, Б. А. Слуцкого	1	
	Практическое занятие Анализ и чтение не менее двух стихотворений, их сопоставление. Проблема исторической памяти в лирических произведениях о Великой Отечественной войне. <i>Выразительное чтение художественного произведения наизусть / Литературно-музыкальная композиция / Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия</i>	1	
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> пьеса В.С. Розова «Вечно живые»	1	
	Практическое занятие Киноурок (просмотр и обсуждение отрывков) / Чтение и анализ фрагментов пьесы. Художественное своеобразие и сценическое воплощение драматического произведения / Просмотр и обсуждение телеспектакля	1	
Тема 4.16.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Во всём мне хочется дойти...», «Снег идёт», «Любить иных — тяжёлый крест...», «Быть знаменитым некрасиво...», «Ночь», «Гамлет», «Зимняя ночь»	1	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	1	
	Работа в микрогруппах с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тематика и проблематика лирики поэта»; «Тема поэта и поэзии»; «Любовная лирика Б.Л. Пастернака»; «Тема человека и природы»; «Философская глубина лирики Пастернака»		
Тема 4.17. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	Содержание учебного материала	3	
	<i>Для чтения и изучения:</i> «Один день Ивана Денисовича», «Архипелаг ГУЛАГ» (фрагменты книги по выбору, например, глава «Поэзия под плитой, правда под камнем» и другие)	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	1	
	Заполнение Чек-листа «Автобиографизм прозы писателя». Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Своеобразие раскрытия «лагерной» темы»; «Анализ рассказа «Один день Ивана Денисовича», творческая судьба произведения»; «Приемы создания образа в повести «Один день Ивана Денисовича»: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки». Анализ кинофрагмента из фильма «Архипелаг ГУЛАГ». Мини – рецензия «Человек и история страны в контексте трагической эпохи в книге писателя		
Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	Содержание учебного материала	2	
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы (не менее двух по выбору) «Срезал», «Обида», «Микроскоп», «Мастер», «Крепкий мужик», «Сапожки»	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	1	
	Реферат на тему «Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина» Составление таблицы «Герой-чудик В. Шукшина и «маленький человек» в литературе XIX века: сходство и отличие» / Речевая характеристика героев / Открытый финал шукшинских произведений		
Тема 4.19.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы и повести (одно произведение по выбору) «Живи и помни», «Прощание с Матёрой»	1	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	1	
	Чтение и анализ фрагментов повести В. Распутина. Выявление основных нравственных проблем (верность заветам предков, преданность родной земле, проблема отцов и детей, проблема экологии и др.). Характеристика образов «старинных старух», представителей молодого поколения). Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (на выбор) по темам «Символика в повести В. Распутина ...»; «Изображение патриархальной русской деревни», «Тема памяти и преемственности поколений»; «Взаимосвязь нравственных и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина»; Просмотр кинофрагмента «Прощание» (1981) и его обсуждение (драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам повести В.Г. Распутина)		
Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее двух по выбору) «Звезда полей», «Тихая моя родина!..», «В горнице моей светло...», «Привет, Россия...», «Русский огонёк», «Я буду скакать по холмам задремавшей отчизны...»	1	
	Практическое занятие	1	
	Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Тема Родины в лирике поэта», «Задушевность и музыкальность поэтического слова Рубцова». <i>Выразительное чтение стихотворений наизусть (не менее одного по выбору)</i>		
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> стихотворения (не менее трёх по выбору) «На смерть Жукова», «Осенний крик ястреба», «Пилигримы», «Стансы» («Ни страны, ни погоста...»), «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественский романс», «Я входил вместо дикого зверя в клетку...».	1	
	Практическое занятие	1	
	<i>Выразительное чтение стихотворений.</i> Работа с инфоресурсами: подготовка презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) по темам «Основные темы лирических произведений поэта»; «Тема памяти»; «Философские мотивы в лирике Бродского»; «Своеобразие поэтического мышления и языка поэта Бродского»		
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков		2	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века	<i>Для чтения и изучения:</i> проза второй половины XX – начала XXI века. Рассказы, повести, романы (по одному произведению не менее чем двух прозаиков по выбору): Ф.А. Абрамов (повесть «Пелагея» и другие); Ч.Т. Айтматов (повесть «Белый пароход»); В.П. Астафьев (повествование в рассказах «Царь-рыба» (фрагменты); В.И. Белов (рассказы «На родине», «Бобришный угор»); Ф.А. Искандер (роман в рассказах «Сандро из Чегема» (фрагменты)); Ю.П. Казаков (рассказы «Северный дневник», «Поморка»); Захар Прилепин (рассказ из сборника «Собаки и другие люди»); А.Н. и Б.Н. Стругацкие (повесть «Понедельник начинается в субботу»); Ю.В. Трифонов (повести «Обмен»)	1	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практическое занятие	1	
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или другом формате (по выбору) по темам «Проблематика произведений писателя ...»; «Нравственные искания героев произведений писателя...»; «Разнообразие повествовательных форм в изображении жизни современного общества писателя ...»		
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века		2	
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	Содержание учебного материала		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> поэзия второй половины XX – начала XXI века. Стихотворения (по одному произведению не менее чем двух поэтов по выбору) В. С. Высоцкого, Н. А. Заболоцкого, Л. Н. Мартынова, Б. Ш. Окуджавы, А. А. Тарковского, Р. И. Рождественского, Ю. П. Кузнецова, А. А. Вознесенского, Б. А. Ахмадулиной, Е. А. Евтушенко, А. С. Кушнера, О. Г. Чухонцева	1	
	Практическое занятие	1	
	Урок-конференция: представление презентации / постера, коллажа / видеоролика или др. формате (по выбору) «Тематика и проблематика лирики поэта» / «Художественные приемы и особенности поэтического языка автора». <i>Выразительное чтение наизусть одного стихотворения из изученных</i>		
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века		2	
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX –	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> драматургия второй половины XX – начала XXI века (произведение одного из драматургов по выбору): А. Н. Арбузов «Иркутская история»; А. В. Вампилов «Старший сын» и другие		
	Практическое занятие	1	
	Киноурок / просмотр телеспектакля. Рецензия / отзыв «Особенности драматургии второй половины XX – начала XXI		

начала XXI века	веков на примере одной пьесы. Основные темы и проблемы пьесы»		
Раздел 8. Литература народов России		2	
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> рассказы, повести, стихотворения (не менее одного произведения по выбору): стихотворения Г. Тукая, К. Хетагурова; рассказ Ю. Рытхэу «Хранитель огня»; повесть Ю. Шесталова «Синий ветер каслания» и другие; стихотворения Г. Айги, Р. Гамзатова, М. Джалиля, М. Карима, Д. Кугультинова, К. Кулиева		
	Практическое занятие	2	
	Взаимовлияние русской художественной литературы и литературы народов России. Историко-культурный контекст и контекст творчества автора художественного произведения. <i>Подготовка сценария литературно-музыкальной композиции / культурно - массового мероприятия</i>		
Раздел 9. Зарубежная литература		4	
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> Зарубежная проза второй половины XIX века-- XX века (одно произведение по выбору). Например, произведения Р.Брэдбери «451 градус по Фаренгейту»; Э. Хемингуэя «Старик и море». Зарубежная поэзия второй половины XIX века -- XX века (не менее двух стихотворений одного из поэтов по выбору). Например, стихотворения А. Рембо, Ш. Бодлера		
Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	<i>Для чтения и изучения:</i> зарубежная драматургия второй половины XIX века (одно произведение по выбору). Например, пьеса Г. Ибсена «Кукольный дом», Б. Брехта «Мамаша Кураж и ее дети»; М. Метерлинка «Синяя птица»; О. Уайльда «Идеальный муж»; Т. Уильямса «Трамвай «Желание»; Б. Шоу «Пигмалион» и другие.		
Профессионально-ориентированное содержание раздела		4	
Тема «Каждый должен быть величествен в своем	Содержание учебного материала: Обобщение и систематизация знаний о профессиональном мастерстве в художественных произведениях писателей и поэтов второй половины XIX - XXI	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,

деле»: пути совершенствования в профессии/специальность	в.в. Знакомство с профессиональными журналами и информационными ресурсами, посвященными профессиональной деятельности		ОК 09 ПК 2.5.
	Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»	1	
Тема «Как написать резюме, чтобы найти хорошую работу»	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 2.5.
	Роль профессии в положении человека в социуме. <i>Резюме</i> как описание способностей человека, которые делают его конкурентоспособным на рынке труда. Цель резюме – привлечь к себе внимание работодателя при первом, как привило, заочном знакомстве, произвести благоприятное впечатление и побудить пригласить вас на личную встречу. Как презентовать себя в резюме, чтобы выглядеть в глазах работодателя именно таким сотрудником, каков ему необходим. Резюме – официальный документ, правила написания которого регламентированы руководством по делопроизводству. Структура резюме. Резюме проектное и резюме действительное.		
	Практические занятия: Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом). Взаимопроверка составленных резюме	1	
Консультация		2	
Экзамен		6	
Всего:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Русского языка и литературы» (БТИ № 50) оснащен оборудованием: доска учебная – 1 шт., стол преподавателя – 1 шт., стул преподавателя – 1 шт., стол ученический – 15 шт., стулья ученические – 30 шт., шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт., компьютер – 1 шт., средства аудиовизуализации – 1 шт., мультимедийный проектор – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для обучающихся

1. Литература: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования: в 2-х ч. Ч. 1 / [Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др.]; под редакцией Г.А. Обернихиной. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2025. – 432 с., ил. ISBN 978-5-4468-4861-4

2. Литература: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования: в 2-х ч. Ч. 2 / [Г.А. Обернихина, Т.В. Емельянова, Е.В. Мацыяка, К.В. Савченко]; под редакцией Г.А. Обернихиной. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2024. – 448 с., ил. ISBN 978-5-4468-4862-1

3. Литература: практикум: учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования [Г.А. Обернихина, А.Г. Антонова, И.Л. Вольнова и др.]; под редакцией Г.А. Обернихиной. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2025. – 452 с., ил. ISBN 978-5-4468-6568-0

Для преподавателя

www.gramma.ru (сайт «Культура письменной речи», созданный для оказания помощи в овладении нормами современного русского литературного языка и навыками совершенствования устной и письменной речи, создания и редактирования текста).

www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).

www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).

www.spravka.gramota.ru (сайт «Справочная служба русского языка»).

Литературные сайты России:

<http://www.netslova.ru/ring/>

<http://kamkniga.ru/>

<http://www.proza.ru/>

<http://www.stihi.ru/>

CD-ROM for Windows. Виртуальная школа Кирилла и Мефодия. Уроки литературы Кирилла и Мефодия. 10 класс;

CD-ROM for Windows. Виртуальная школа Кирилла и Мефодия. Уроки литературы Кирилла и Мефодия. 11 класс.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Коды и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	Сочинения, тесты.
ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	Сочинения, тесты.
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	Сочинения, тесты.
ОК 04 . Работать в коллективе и команде, эффективно	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11	Сочинения, тесты.

взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	Сочинения, тесты.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	Сочинения, тесты.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Введение Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	Сочинения, тесты.
ПК2.5. Осуществлять	Введение	Сочинения, тесты.

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	Р 1, Темы 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5, 1.6, 1.7, 1.8, 1.9, 1.10, 1.11 Р 2, Тема 2.1 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 Р 4, Темы 4.1-4.21 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1, Р 7, Темы 7.1. Р 8, Темы 8.1 Р 9, Темы 9.1, 9.2 ПМ, По/с	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Область применения фонда оценочных средств.

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу общеобразовательной учебной дисциплины БД. 02 Литература.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачета.

Фонд оценочных средств разработан на основании:

- основной профессиональной образовательной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- программы общеобразовательной учебной дисциплины БД. 02 Литература.

Результаты освоения (объекты оценивания)	Основные показатели оценки результата и их критерии	Тип задания; № задания	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
результаты:			
личностные	- осознание себя гражданином и защитником великой страны; - проявление активной гражданской позиции, демонстрация приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономическая активность и участие в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивное взаимодействие и участие в деятельности общественных организаций; - проявление и демонстрация уважения к людям труда, осознание ценности собственного труда. Стремление к формированию в сетевой среде лично и профессионального	Тестовые и контрольные задания по теме, вопросы для устного опроса, онлайн-задания, задания для самостоятельной работы, письменные виды работ, собеседование, защита докладов, сообщений, индивидуальных проектов, выполнение заданий интернет-курсов	Экзамен

	конструктивного «цифрового следа»; - демонстрация приверженности к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России; - проявление уважения к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях; - осознание приоритетной ценностью личность человека; уважение собственной и чужой уникальности в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности; - проявление и демонстрация уважения к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. - сопричастность к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства; - соблюдение и пропаганда правил здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждение либо преодоление зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохранение психологической устойчивости в		

	ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях; - проявление уважения к эстетическим ценностям, обладание основами эстетической культуры.		
<i>метапредметные</i>	- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - умение продуктивно общаться и взаимодействовать в процессе совместной деятельности, учитывать позиции других участников деятельности, эффективно разрешать конфликты; - 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; - готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение	Тестовые и контрольные задания по теме, вопросы для устного опроса, онлайн-задания, задания для самостоятельной работы, письменные виды работ, собеседование, защита докладов, сообщений, индивидуальных проектов, выполнение заданий интернет-курсов	Экзамен

	навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - умение использовать средства информационных и коммуникационных технологий (далее - ИКТ) в решении когнитивных, коммуникативных и организационных задач с соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - умение определять назначение и функции различных социальных институтов; - умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; - владение языковыми средствами - умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства; - 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:	- сформированность понятий о нормах русского литературного языка и применение знаний о них в речевой практике; - владение навыками самоанализа и самооценки на основе наблюдений за собственной речью; - владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; - владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; - знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой; - сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; - сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; - способность выявлять в художественных текстах	Тестовые и контрольные задания по теме, вопросы для устного опроса, онлайн-задания, задания для самостоятельной работы, письменные виды работ, собеседование, защита докладов, сообщений, индивидуальных проектов, выполнение заданий интернет-курсов	Экзамен

	образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; - овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы.		

5.2 Текущий контроль знаний

ЗАДАНИЕ № 1

Раздел 1. Развитие русской литературы и культуры в первой половине XIX века.

Итоговый тест по разделу 1.

Инструкция: Тест состоит из 16 заданий (2 варианта заданий). Прежде, чем приступить к его выполнению, подумайте, в чем заключается смысл задания. Вспомните значения терминов, понятий, указанных в вопросе. Выполняя задания, необходимо выбрать один или несколько правильных ответов, соотнести данные о писателях, выполнить письменный анализ.

Вопросы Части А № 1 - № 10 оцениваются в 1 балл каждый. Максимальное количество баллов – 10.

Вопросы Части В № 1 - № 5 оцениваются в 2 балла каждый. Максимальное количество баллов – 10.

Вопрос Части С № 1 оценивается в 3 балла. Максимальное количество баллов – 3.

Тест

1 вариант

Часть А

Выберите верный ответ. Запишите ответ

1.6 июня 1799 года в Москве в дворянской помещицкой семье родился:

- А) А.С.Пушкин
- Б) М.Ю. Лермонтов
- В) Н.В.Гоголь

Выберите верный ответ. Запишите ответ

2.Родился в Сорочинцах в 1809 году, происходил из старинного дворянского рода:

- А) А.С.Пушкин
- Б) М.Ю. Лермонтов
- В) Н.В.Гоголь

Выберите верный ответ. Запишите ответ

3.Автор стихотворений «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Дума», «Как часто пестрою толпою...», «Валерик», «Выхожу один я на дорогу...», «Родина», «Пророк», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Желание»:

- А) А.С.Пушкин
- Б) М.Ю. Лермонтов
- В) Н.В.Гоголь

Выберите верный ответ. Запишите ответ

4.В каком стихотворении А.С.Пушкина использован сюжет притчи и говорится о том, что рабство становится непреодолимым препятствием для достижения вольности?

- А) «Безумных лет угасшее веселье»
- Б) «Деревня»
- В) «Свободы сеятель пустынный»

Выберите верный ответ. Запишите ответ

5. С детских лет он не отличался крепким здоровьем. Смерть в отрочестве его младшего брата Ивана, безвременная кончина отца наложили отпечаток на его душевное состояние. О ком идет речь?

- А) Н.В.Гоголь
- Б) М.Ю. Лермонтов
- В) А.С.Пушкин

Выберите верный ответ. Запишите ответ

6.Свои первые в жизни стихи поэт написал по-французски. Его прозвище в Лицее было «француз». О ком речь?

- А) А.С.Пушкин
- Б) М.Ю. Лермонтов
- В) Н.В.Гоголь

Выберите верный ответ. Запишите ответ

7.20 февраля врачебный консилиум решается на его принудительное лечение, результатом которого явилось окончательное истощение и утрата сил, вечером он впал в беспамятство, а на утро 21 февраля в четверг скончался. О ком речь?

- А) А.С.Пушкин
- Б) М.Ю. Лермонтов
- В) Н.В.Гоголь

Выберите верный ответ. Запишите ответ

8.Дочери Мария и Наталия, сыновья Александр и Григорий родились в его семье. О ком речь?

- А) А.С.Пушкин
- Б) М.Ю. Лермонтов
- В) Н.В.Гоголь

Выберите верный ответ. Запишите ответ

9. Шестнадцатилетний «отрок», склонный к «сентиментальным суждениям», невзрачный, косолапый, с красными глазами, с вздёрнутым носом и язвительной улыбкой, менее всего мог казаться интересным кавалером для юных барышень. В ответ на его чувства ему предлагали «волчок или верёвочку», угощали булочками с начинкой из опилок. Сушкова, много лет изобразила поэта в недуге безнадёжной страсти и приписала себе даже стихотворение, посвящённое им другой девице — Вареньке Лопухиной, его соседке по московской квартире на Малой Молчановке: к ней он питал до конца жизни едва ли не самое глубокое чувство, когда-либо вызванное в нём женщиной. О ком речь?

А) А.С.Пушкин

Б) М.Ю. Лермонтов

В) Н.В.Гоголь

Установите соответствие. Ответ запишите

10. Установите соответствие по принципу: писатель – годы жизни и смерти:

А) А.С.Пушкин

А) 1809 – 1852

Б) М.Ю.Лермонтов

Б) 1799 – 1837

В) Н.В.Гоголь

В) 1814 – 1841

Часть В

Вставьте пропущенное слово. Запишите имя героя.

1. Поэма «Медный всадник»- «Петербургская повесть», в которой описывается наводнение 1824 года. В этом произведении судьба обычного человека оценивается в исторической эпохе. Петр I- герой поэмы. Это государь- преобразователь, он символизирует новую Россию. Здесь его образ и образ Медного всадника совпадают. Вздыбленный конь готов перенести через черные воды непокорной Невы своего гордого всадника. Этот образ передает характер царя - реформатора и его реформ. Петр не коня поднимает на дыбы, а всю Россию. В своем порыве он забывает обо всем, он смотрит только далеко вперед и не замечает того, что рядом с ним происходит. А рядом с Великим царем оказываются простые смертные люди, которые по его воле и желанию стали заложниками стихии. Другим героем поэмы является - мелкий чиновник из обедневшего дворянского рода.

Запишите правильный ответ

2. Каким стихотворным размером написано стихотворение М.Ю.Лермонтова «Выхожу один я на дорогу...». Определите размер по приведенному ниже отрывку:

Выхожу один я на дорогу;

Сквозь туман кремнистый путь блестит;

Ночь тиха. Пустыня внемлет богу,

И звезда с звездою говорит.

Запишите фамилии, имена, отчества поэтов, писателей

3. Каждый портрет подпишите. А – фамилия, имя, отчество

Б – фамилия, имя, отчество

В – фамилия, имя, отчество

		
А -	Б -	В -

О каком герое речь? Ответ запишите, указав героя, название произведения и автора

4. У него стали появляться припадки бешенства и безумия. Все это вылилось в ужасную болезнь. За три дня он умер, «труп его был страшен».

Запишите ответ

5. С кого был написан портрет, который приобрел Чартков? Что случилось с портретом в конце произведения?

Часть С

6. Выполните письменно анализ стихотворения А.С.Пушкина «Свободы сеятель пустынный»

2 вариант

Часть А

Выберите верный ответ. Запишите ответ

1. 15 октября 1814 года в Москве родился:

- А) А.С.Пушкин
- Б) М.Ю. Лермонтов
- В) Н.В.Гоголь

Выберите верный ответ. Запишите ответ

2. Автор стихотворений «Погасло дневное светило», «Свободы сеятель пустынный», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «Вольность», «Деревня», «Пророк», «Поэту», «На холмах Грузии лежит ночная мгла», «Осень»:

- А) А.С.Пушкин
- Б) М.Ю. Лермонтов
- В) Н.В.Гоголь

Выберите верный ответ. Запишите ответ

3. В каком стихотворении М.Ю.Лермонтова в форме любовного послания воспроизводится итог размышлений и переживаний лирического героя относительно его отношения к любимой женщине и в это спокойное описание внезапно вторгается война?

- А) «Выхожу один я на дорогу»
- Б) «Нет, я не Байрон, я другой»
- В) «Валерик»

Выберите верный ответ. Запишите ответ

4. Автор произведений «Записки сумасшедшего», «Нос», «Тарас Бульба», «Портрет»:

- А) А.С.Пушкин
- Б) М.Ю.Лермонтов

В) Н.В.Гоголь

Выберите верный ответ. Запишите ответ

5. В детстве он не отличался сильным здоровьем. Отец не в состоянии был воспитывать сына, как этого хотелось аристократической родне. Его детство протекало в поместье бабушки. О ком речь?

А) А.С.Пушкин

Б) М.Ю.Лермонтов

В) Н.В.Гоголь

Выберите верный ответ. Запишите ответ

6. Идеи гражданской свободы, политического радикализма, которыми было проникнуто русское общество после победы над Наполеоном, нашли отражение и в стихах, и в поведении юного поэта. «... надобно сослать в Сибирь: он наводнил Россию возмутительными стихами; вся молодежь наизусть их читает» - таково было решение царя Александра I. О каком поэте идет речь?

А) А.С.Пушкин

Б) М.Ю.Лермонтов

В) Н.В.Гоголь

Выберите верный ответ. Запишите ответ

7.Пятнадцатилетним мальчиком он сожалеет, что не слышал в детстве русских народных сказок: «в них, верно, больше поэзии, чем во всей французской словесности». Его пленяют загадочные, но мужественные образы отверженных человеческим обществом — «корсаров», «преступников», «пленников», «узников». О каком поэте речь?

А) А.С.Пушкин

Б) М.Ю.Лермонтов

В) Н.В.Гоголь

Выберите верный ответ. Запишите ответ

8.В марте 1837 года он был в Риме, который чрезвычайно ему понравился и стал для него как бы второй родиной. Европейская политическая и общественная жизнь всегда оставалась чужда и совсем незнакома ему; его привлекала природа и произведения искусства, а Рим в то время представлял именно эти интересы. Он изучал памятники древности, картинные галереи, посещал мастерские художников, любовался народной жизнью и любил показывать Рим, «угощать» им приезжих русских знакомых и приятелей. О ком речь?

А) А.С.Пушкин

Б) М.Ю.Лермонтов

В) Н.В.Гоголь

Установите соответствие. Ответ запишите

9.Установите соответствие по принципу: писатель – годы жизни и смерти:

А) А.С.Пушкин

А) 1809 – 1852

Б) М.Ю.Лермонтов

Б) 1799 – 1837

В) Н.В.Гоголь

В) 1814 – 1841

Выберите верный ответ. Запишите ответ

10.Причиной их гибели была дуэль. Чьей причиной смерти была не дуэль?

А) А.С.Пушкин

Б) М.Ю.Лермонтов

В) Н.В.Гоголь

Часть В

Вставьте пропущенные слова в приведенном ниже отрывке из поэмы А.С.Пушкина «Медный всадник». Запишите эти слова.

1.Поэма «Медный всадник» начинается с высокой оды Петру и его делу. Тема Петра в ее возвышенно-одическом решении звучит в «Медном всаднике» и далее:

Красуйся, _____, и стой
Неколебимо, как _____,
Да усмирится же с тобой
И _____ стихия

Запишите правильный ответ

2.Каким стихотворным размером написано стихотворение А.С.Пушкина «Свободы сеятель пустынный...». Определите размер по приведенному ниже отрывку:

Свободы сеятель пустынный,
Я вышел рано, до звезды;
Рукою чистой и безвинной
В порабощенные бразды
Бросал живительное семя -
Но потерял я только время,
Благие мысли и труды...

Вставьте пропущенное слово. Запишите имя, отчество и фамилию героя.

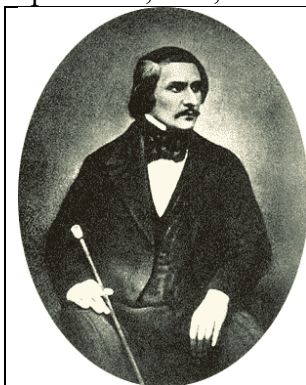
1.Сравнение с Вандиком и Тицианом ему сильно польстило. Фраза: «виват, _____!» также очень понравилась; печатным образом называют его по имени и по отчеству – честь, донныне ему совершенно неизвестная».

Запишите фамилии, имена, отчества поэтов, писателей

2.Каждый портрет подпишите. А – фамилия, имя, отчество

Б – фамилия, имя, отчество

В – фамилия, имя, отчество



А -



Б -



В -

Запишите ответ

3.С кого был написан портрет, который приобрел Чартков? Что случилось с портретом в конце произведения?

Часть С

4.Выполните письменно анализ стихотворения М.Ю.Лермонтова «Выхожу один я на дорогу...».

Эталоны ответов

Часть А	Часть А

1	А	1	Б
2	В	2	А
3	Б	3	В
4	В	4	В
5	А	5	Б
6	А	6	А
7	В	7	Б
8	А	8	В
9	Б	9	А – Б Б – В В – А
10	А – Б Б – В В – А	10	В
Часть В		Часть В	
1	Евгений	1	Град Петров, Россия, побежденная
2	хорей	2	ямб
3	А – Гоголь Николай Васильевич Б – Пушкин Александр Сергеевич В – Лермонтов Михаил Юрьевич	3	Андрей Петрович Чартков
4	Чартков, «Портрет», Н.В.Гоголь	4	А – Гоголь Николай Васильевич Б – Пушкин Александр Сергеевич В – Лермонтов Михаил Юрьевич
5	Ростовщик; портрет исчез, его стащили	5	Ростовщик; портрет исчез, его стащили
Часть С		Часть С	
1	Анализ выполняется обучающимся согласно плану	1	Анализ выполняется обучающимся согласно плану

Шкала оценки образовательных достижений

Задания	Количество баллов	Оценка
Часть А	от 9 до 10 баллов	3 «удовлетворительно»
Часть А + Часть В	10 баллов за Часть А + 8 -10 баллов за Часть В =18-20 баллов	4 «хорошо»
ЧастьА+ЧастьВ+Часть С	от 21 до 23 баллов	5 «отлично»

ЗАДАНИЕ № 2

Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века.

Написание сочинений по творчеству писателей-классиков.

Инструкция: при подготовке к написанию сочинения необходимо использовать черновик, где могут отражаться план, тезисы сочинения и др.

Грамотно оформленное сочинение должно состоять из трех основных частей:

1. *Вступление,*
2. *Содержание,*
3. *Заключение.*

В сочинении ставится задача раскрытия темы в соответствии с поставленными вопросами.

Использование корректоров/других технических средств в тексте недопустимо и оценивается как ошибка.

Минимальный объем сочинения -150 слов. Учителем оценивается содержательная сторона работы (в т.ч. наличие/отсутствие речевых, фактических, стилистических ошибок) и соблюдение грамматических правил (орфографических, пунктуационных, синтаксических).

Тематика сочинений:

А) А.Н. Островский (пьеса «Гроза»):

1. Дикой и Кабаниха. Основные черты самодурства (по драме А.Н. Островского «Гроза»).
2. Душевная драма Катерины (по пьесе А.Н. Островского «Гроза».)
3. Тема греха, возмездия и покаяния в пьесе А.Н. Островского «Гроза».
4. Что отличает Катерину от обывателей города Калинова?
5. Смысл названия драмы А.Н. Островского «Гроза».

Б) Ф.М. Достоевский (роман «Преступление и наказание»):

1. Изображение Петербурга в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».
2. Женские образы в романе Ф. М. Достоевского «Преступление и наказание».
3. Образ Сонечки Мармеладовой в романе «Преступление и наказание».
4. Теория Родиона Раскольникова и ее крах в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание».
5. Тайны внутреннего мира человека и пути спасения души (по роману Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»).

В) Л.Н. Толстой (роман-эпопея «Война и мир»):

1. Что значит быть патриотом? (По роману Л.Н. Толстого «Война и мир»).
2. Тема семьи и личного счастья в романе Л.Н. Толстого «Война и мир».
3. Искусство портрета в романе Л.Н. Толстого «Война и мир».
1. Поведение человека на войне: взгляд Л.Н. Толстого на природу подвига.
2. Кто из героев романа Л.Н. Толстого «Война и мир» Вам особенно близок и почему?
- 3.

ЗАДАНИЕ № 3

Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века.

Тест по роману И.С. Тургенева «Отцы и дети».

Инструкция: Тест состоит из 14 заданий. Прежде, чем приступить к его выполнению, подумайте, в чем заключается смысл задания. Вспомните значения терминов, понятий, указанных в вопросе, характеристики и взгляды главных героев, портретные характеристики. Выполняя задания, необходимо выбрать один или несколько правильных ответов, соотнести данные о героях романа, их поступках, взглядах на жизнь. Онлайн-версия теста размещена в соц. сети ВКонтакте в сообществе «Виртуальный круглый стол»

(ссылка на ресурс: https://vk.com/event172957100?w=app5671337_-172957100), администратор – учитель.

Тест

1.Чей это портрет: «...барин лет сорока с небольшим, в запыленном пальто и клетчатых панталонах... мы видим его в мае месяце 1859 года, уже совсем седого, пухленького и немного сгорбленного, он ждет сына, получившего, как некогда он сам, звание кандидата»?

- 1) Отец Николая Петровича Кирсанова. 2) Николай Петрович Кирсанов.
3) Евгений Васильевич Базаров. 4) Павел Петрович Кирсанов.

2.Какова специальность Базарова. 1) инженер, 2) врач, 3)учитель, 4)военный

3.Чей это портрет: «...человек высокого роста, в длинном балахоне с кистями... обнаженная красная рука... ленивый, но мужественный голос», лицо «длинное и худое, с широким лбом...»?

- 1) Отец Николая Петровича Кирсанова. 2) Николай Петрович Кирсанов. 3) Евгений Васильевич Базаров. 4) Павел Петрович Кирсанов.

4.Чей это портрет: «...человек среднего роста, одетый в темный английский сюрт, модный низенький галстук и лаковые полусапожки... На вид ему было лет сорок пять: его коротко остриженные седые волосы отливали темным блеском, как новое серебро...»?

- 1) Отец Николая Петровича Кирсанова. 2) Николай Петрович Кирсанов.
3) Евгений Васильевич Базаров. 4) Павел Петрович Кирсанов.

5.Чей это портрет: «...Это была молодая женщина лет двадцати трех, вся беленькая и мягкая, с темными волосами и глазами, с красными, детски-пухлявыми губками и нежными ручками. На ней было опрятное ситцевое платье; голубая новая косынка легко лежала на ее круглых плечах»?

- 1) Фенечка. 2) Авдотья Никитишна Кукшина, «эмансипированная женщина». 3) Помещица Анна Сергеевна Одинцова. 4) Катя, сестра Одинцовой.

6.Кто из героев романа «Отцы и дети»: «...утверждал, что «все люди друг на друга похожи как телом, так и душой... небольшие изменения ничего не значат»?

- 1) Фенечка. 2) Губернатор города***.
3) Сын откупщика Ситников. 4) Евгений Васильевич Базаров.

7.Кто из героев романа «Отцы и дети» может быть назван «маленьким человеком»:

- 1) Василий Иванович Базаров. 2) Николай Петрович Кирсанов. 3) Аркадий Николаевич Кирсанов.
4) Фенечка.

8.На какие круги русского общества возлагает надежды Е. Базаров:

- 1) Крестьянство. 2) Дворянскую аристократию. 3) Русское патриархальное дворянство. 4) Интеллигенцию.

9.Кому из героев романа «Отцы и дети» соответствуют приведенные характеристики:

- 1) Представитель молодого дворянского поколения, быстро превращающийся в обыкновенного помещика, духовная ограниченность и слабоволие, поверхностность демократических увлечений, склонность к красноречию, барские замашки и лень.
2) Противник всего подлинно демократического, любующийся собой аристократ, жизнь которого свелась к любви и, к сожалению, об уходящем прошлом, эстет.
3) Бесплезность и неприспособленность к жизни, к новым ее условиям, тип «уходящего барства».
4) Натура независимая, не склоняющаяся ни перед какими авторитетами, нигилист.

а) Евгений Базаров б) Аркадий Кирсанов в) Павел Петрович г) Николай Петрович

10.Кто из героев романа «Отцы и дети»: «...мечтал о том, чтобы в биографии его сына была фраза: «сын простого штабс-лекаря, который, однако, рано сумел

разгадать его и ничего не жалел для его воспитания»? 1) Губернатор города***. 2) Павел Петрович Кирсанов. 3) Николай Петрович Кирсанов. 4) Отец Базарова.

11. Кто из героев романа «Отцы и дети» «...влюбившись в женщину с загадочным взглядом, десять лет прожил «бесцветно, бесплодно и быстро», постепенно состарился, остался холостым и стал жить в деревне, «всю жизнь свою устроил на английский вкус»?

1) Николай Петрович Кирсанов. 2) Павел Петрович Кирсанов.

3) Председатель казенной палаты города***. 4) Виктор Ситников, сын откупщика.

12. Кто из героев романа «Отцы и дети» ...дает другому такую характеристику: «Ваш брат, дворянин, дальше благородного смирения или благородного кипения идти не может, а это пустяки... Ты славный малый; но ты все-таки мякенький, либеральный барич...»?

1) П.П. Кирсанов – Базарову. 2) Кукшина – Ситникову. 3) Крестьяне – Базарову. 4) Базаров – Аркадию.

13. Найдите соответствие героев романа социальному положению:

1) «Эмансипе». 2) Русский аристократ. 3) Полковой лекарь. 4) Студент-барич. 5) Студент-демократ

А) Евгений Базаров Б) Кукшина В) В.И. Базаров Г) Аркадий Кирсанов Д) Павел Петрович Кирсанов

14. Какой момент в биографии Евгения Базарова стал переломным в осознании им своей личности:

1) Разрыв с Аркадием. 2) Любовь к Одинцовой. 3) Спор с П. П. Кирсановым. 4) Посещение родителей.

Эталоны ответов

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Ответ	2	2	3	4	4	4	1	4	1234 бвга	4	2	4	12345 бдвга	2

Критерии оценки:

За правильный ответ на вопрос теста выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопрос выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100 (13-14)	5	отлично
75 ÷ 89 (11-12)	4	хорошо
50 ÷ 74 (7-10)	3	удовлетворительно
менее 50 (менее 7)	2	неудовлетворительно

ЗАДАНИЕ № 4

Раздел 2. Особенности развития русской литературы во второй половине XIX века.

Тест «Жизнь и творчество А.П. Чехова»

Инструкция: Онлайн-тест состоит из 20 заданий, размещенных в соц. сети ВКонтакте в сообществе «Виртуальный круглый стол» (ссылка на ресурс: https://vk.com/event172957100?w=app5671337_-172957100). Прежде, чем приступить к его выполнению, подумайте, в чем заключается смысл задания. Вспомните основные даты жизни и творчества писателя, особенности творческого метода. Выполняя задания, необходимо выбрать один или несколько правильных ответов из предложенного перечня.

Критерии оценки:

За правильный ответ на вопрос теста выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопрос выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100 (18-20)	5	отлично
75 ÷ 89 (15-17)	4	хорошо
50 ÷ 74 (10-14)	3	удовлетворительно
менее 50 (менее 10)	2	неудовлетворительно

ЗАДАНИЕ № 5

Контрольная работа по дисциплине за 1 семестр.

Инструкция: Контрольная работа состоит из 10 заданий. Прежде, чем приступить к его выполнению, подумайте, в чем заключается смысл задания. Вспомните этапы жизни и творчества писателей, характеристики и взгляды главных героев их произведений, портретные характеристики персонажей. Выполняя задания, необходимо выбрать один или несколько правильных ответов, соотнести данные о героях произведений, их поступках, взглядах на жизнь, написать краткий ответ (2-5 предложений).

1. Назовите автора 19 века и его произведение, которое Вам наиболее запомнилось (3-5 предложений). Чем оно Вам запомнилось (впечатлило)?
 2. Как вы понимаете смысл названия драмы Н.А. Островского «Гроза»? (2-3 предложения)
- 3) Соотнести персонажей и их характеристики.

А.Печорин.	1.Он был небольшого роста, весьма красивый молодой человек с определенными и сухими чертами. Всё в его фигуре, начиная от усталого, скучающего взгляда до тихого мерного шага, представляло самую резкую противоположность с его маленькой, оживленную женой.
Б.Раскольников	2.Черты лица его были не лишены приятности, но в эту приятность, казалось, чересчур было передано сахару; в приемах и оборотах его было что-то заискивающее расположения и знакомства. Он улыбался заманчиво, был белокур, с голубыми глазами.

В.Манилов	3.Он был замечательно хорош собою, с прекрасными темными глазами темно-рус, ростом выше среднего, тонок и строен.
Г. Болконский	4.Длинное и худое, с широким лбом, кверху плоским, книзу заостренным носом, большими зеленоватыми глазами и висячими бакенбардами песочного цвету.
Д. Базаров	
Е. Безухов	

Таблица ответов

1.	
2.	
3.	
4.	

4.Определите кульминацию действия пьесы А.Н. Островского «Гроза»:

- А. Решение Катерины взять ключ;
- Б. Публичное покаяние героини;
- В. Финальный монолог Катерины.

5) Прочитайте названия сказок, выпишите только те, автором которых является М.Е. Салтыков-Щедрин.

- А.«Премудрый пескарь»;
- Б. «Сказка о рыбаке и рыбке»;
- В. «Слон на воеводстве»;
- Г. «Медведь на воеводстве»;
- Д. «Три медведя»;
- Е. «Ворона и лисица»;
- Ж. «Орёл-меценат»;
- З. «Волк на псарне»;
- И. «Дикий помещик».

6) В чем основной конфликт романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»? (2-3 предложения)

7) Кто из героев романа «Война и мир» Вам больше понравился и почему? (2-3 предложения)

8) В чем состоит теория Раскольникова? (2-3 предложения)

9) Соотнесите имя героя романа Л.Н. Толстого «Война и мир» и его внешнее описание:

1. 1.« Он не носил усов, как и все пехотные офицеры, и рот его, самая поразительная черта его лица, был весь виден. Линии этого рта были замечательно тонко изогнуты. В середине верхняя губа энергически опускалась на крепкую нижнюю острым клином, и в углах образовывалось постоянно что-то вроде двух улыбок, по одной с каждой стороны; и всё вместе, а особенно в соединении с

- А. Николай Ростов;
- Б. Пьер Безухов;
- В. Фёдор Долохов;
- Г. Андрей Болконский.

Таблица ответов

1.	
2.	

- твёрдым, наглым и умным взглядом, составляло впечатление такое, что нельзя было не заметить этого лица».
2. 2.«... был небольшого роста, весьма красивый молодой человек с определёнными и сухими чертами лица».
3. 3. «Массивный толстый молодой человек с стриженою головой, в очках, светлых панталонах по тогдашней моде, с высоким жабо и в коричневом фраке».

3.	

10) Какие из названных пьес принадлежат А. П. Чехову?

- А. «Недоросль»
 Б. «Бесприданница»
 В. «Вишневый сад»
 Г. «Чайка»
 Д. «Гроза»

Критерии выставления отметок (количество верных ответов)

5 «отлично»	9-10 верных ответов
4 «хорошо»	7-8 верных ответов
3 «удовлетворительно»	5-6 верных ответов
2 «неудовлетворительно»	Менее 5 правильных ответов

Ответы.

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	-	-	1234 гвбд	в	агжи	-	-	-	вгб	вг

ЗАДАНИЕ № 6

Раздел 3. Поэзия второй половины XIX века.

Проверочная работа по разделу 3.

Инструкция: Проверочная работа представлена 20 заданиями. Прежде, чем приступить к ее выполнению, подумайте, в чем заключается смысл задания. Вспомните основные даты жизни поэтов, названия и тематику произведений, особенности творческого метода. Выполняя задания, необходимо дать короткий ответ (слово/несколько слов) на вопрос.

Задания проверочной работы

1. Учение какого немецкого философа лежит в основе пейзажной лирики Ф.И. Тютчева?
2. Какой художественный прием помогает поэтам показать природу одухотворенной?
3. В поэзии Тютчева у природы два лика. О каком «мире» можно сказать: это мир хаоса, где царствуют непознанные тайны, мир, где человек одинок и не защищен?
4. Тютчев показывает природу в движении, в смене явлений, какое природное явления в связи с этим любил поэт?
5. Как назывался цикл стихотворений Тютчева о любви, где это чувство показано как «поединок роковой»?
6. К какому направлению в литературе можно отнести творчество А.А. Фета?

7. В своих стихотворениях А.А. Фет не столько описывал природу и человеческие чувства, сколько выражал впечатление о них. Влияние какого направления в искусстве отражалось в этом?

8. Какое стихотворение А.А. Фета можно считать манифестом «чистого искусства», произведение, в котором поэт не использует ни одного глагола, но при этом природа показана в движении?

9. В поэзии все границы между человеком и природой устранены. С помощью какого приема это показано в стихотворении?

10. Что А.А. Фет считает вечным источником красоты?

11. Напишите автора и название стихотворения.

Тут не одно воспоминанье,
Тут жизнь заговорила вновь,-
И то же в нас очарованье,
И та ж в душе моей любовь!..

12. Напишите автора и название стихотворения

Лишь жить в себе самом умей —
Есть целый мир в душе твоей
Таинственно-волшебных дум;
Их оглушит наружный шум,
Дневные разгонят лучи, —
Внимай их пенью — и молчи!..

13. Напишите автора и название стихотворения

Рассказать, что с той же страстью,
Как вчера, пришел я снова,
Что душа все так же счастью
И тебе служить готова;
Рассказать, что отовсюду
На меня весельем веет,
Что не знаю сам, что буду
Петь - но только песня зреет.

14. Напишите автора и название стихотворения

О, смертной мысли водомет,
О, водомет неистощимый!
Какой закон непостижимый
Тебя страшит, тебя мятет?
Как жадно к небу рвешься ты!
Но длань незримо-роковая,
Твой луч упорный преломляя,
Свергает в брызгах с высоты.

15. Напишите автора и название стихотворения

И всё таинственней, безмерней
Их тень растет, растет, как сон;
Как тонко по заре вечерней
Их легкий очерк вознесен!
Как будто, чуя жизнь двойную
И ей овеяны вдвойне, -
И землю чувствуют родную
И в небо просятся оне.

16. Напишите автора и название стихотворения

Вы зрите лист и цвет на древе:
Иль их садовник приклеил?
Иль зреет плод в родимом чреве

Игрою внешних, чуждых сил?..

17. Напишите автора и название стихотворения

Но меркнет день — настала ночь;
Пришла — и, с мира рокового
Ткань благодатную покрыва
Сорвав, отбрасывает прочь...
И бездна нам обнажена
С своими страхами и мглами,
И нет преград меж ей и нами —
Вот отчего нам ночь страшна!

18. Напишите автора и название стихотворения

Эти ивы и березы,
Эти капли — эти слезы,
Этот пух — не лист,
Эти горы, эти доли,
Эти мошки, эти пчелы,
Этот зык и свист,
Эти зори без затмения,
Этот вздох ночной селения,
Эта ночь без сна,
Эта мгла и жар постели,
Эта дробь и эти трели,
Это все — весна.

19. Напишите автора и название стихотворения

Я ль несся к бездне полуночной,
Иль сонмы звезд ко мне неслись?
Казалось, будто в длани мощной
Над этой бездной я повис.
И с замираньем и смятением
Я взором мерил глубину,
В которой с каждым я мгновением
Все невозвратное тону.

20. Напишите автора и название стихотворения

Ты помнишь ли, при вашей встрече,
При первой встрече роковой,
Ее волшебный взор, и речи,
И смех младенчески живой?
И что ж теперь? И где все это?
И долговечен ли был сон?
Увы, как северное лето,
Был мимолетным гостем он!

Ответы:

1. Шеллинг
2. Олицетворение
3. Ночной
4. Гроза
5. Денисьевский
6. Чистое искусство
7. Импрессионизм
8. «Шепот, легкое дыхание»
9. Психологический параллелизм
10. Природу

11. «Я встретил вас» Тютчев
12. «Silentium»
13. «Я пришел к тебе с приветом» Фет
14. «Фонтан» Тютчев
15. «Заря прощается с землею» Фет
16. «Не то, что мните вы, природа» Тютчев
17. «День и ночь» Тютчев
18. «Это утро, радость эта» Фет
19. «На стоге сена ночью южной» Фет
20. «О, как убийственно мы любим» Тютчев

Критерии оценки:

За правильный ответ на вопрос теста выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопрос выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100 (18-20)	5	отлично
75 ÷ 89 (15-17)	4	хорошо
50 ÷ 74 (10-14)	3	удовлетворительно
менее 50 (менее 10)	2	неудовлетворительно

ЗАДАНИЕ № 7

Написание сочинений по творчеству Н.А. Некрасова (поэма «Кому на Руси жить хорошо»).

Инструкция: при подготовке к написанию сочинения необходимо использовать черновик, где могут отражаться план, тезисы сочинения и др.

Грамотно оформленное сочинение должно состоять из трех основных частей:

21. Вступление,
22. Содержание,
23. Заключение.

В сочинении ставится задача раскрытия темы в соответствии с поставленными вопросами.

Использование корректоров/других технических средств в тексте недопустимо и оценивается как ошибка.

Минимальный объем сочинения -150 слов. Учителем оценивается содержательная сторона работы (в т.ч. наличие/отсутствие речевых, фактических, стилистических ошибок) и соблюдение грамматических правил (орфографических, пунктуационных, синтаксических).

Тематика сочинений:

1. Образы странников в поэме «Кому на Руси жить хорошо?»
2. Образ русской крестьянки в поэме «Кому на Руси жить хорошо?»

3. Образ народа в поэме «Кому на Руси жить хорошо?»
4. Образы народных заступников в поэме «Кому на Руси жить хорошо?»
5. Образ Гриши Добросклонова в поэме «Кому на Руси жить хорошо?»
6. Крестьянский мир на «сельской ярмонке» (по поэме «Кому на Руси жить хорошо?»)
7. Образы помещиков в поэме «Кому на Руси жить хорошо?»
8. Идеино-художественное своеобразие поэмы «Кому на Руси жить хорошо?»
9. Средства раскрытия характеров в поэме «Кому на Руси жить хорошо?»
10. Образ Руси в поэме «Кому на Руси жить хорошо?»

ЗАДАНИЕ № 8

Раздел 4. Особенности развития литературы и других видов искусства в начале XX века.

Тест. Творчество Максима Горького.

Инструкция: Тест состоит из 10 заданий. Прежде, чем приступить к его выполнению, подумайте, в чем заключается смысл задания. Вспомните значения терминов, понятий, указанных в вопросе, творчестве писателя, характеристики и взгляды главных героев произведений, портретные характеристики. Выполняя задания, необходимо выбрать один правильный ответ.

Задания.

Тест

Задание 1

Основоположником какого направления в литературе является М.Горький?

1. *Романтизм*
2. *Критический реализм*
3. *Социалистический реализм*
4. *Сентиментализм*

Задание 2

Романтизм предполагает утверждение исключительной личности. Какое из произведений М.Горького не соответствует этому положению?

1. *«Старуха Изергиль»*
2. *«Челкаш»*
3. *«Макар Чудра»*
4. *«На дне»*

Задание 3

Что составляет своеобразие драмы как рода литературы (найдите лишнее):

1. *Предназначена для постановки на сцене*
2. *Пространство, время и количество действующих лиц ограничено*
3. *Активная динамика сюжета, авторская позиция выражена прямо*
4. *Основная нагрузка ложится на конфликт*

Задание 4

Что является главным предметом изображения в пьесе М.Горького «На дне»:

1. *Социальные противоречия действительности*
2. *Пути разрешения социальных противоречий*
3. *Проблемы обитателей ночлежки*
4. *Сознание и психология обитателей «дна» во всей противоречивости*

Задание 5

«Маленькая драма» в пьесе «На дне» становится большой трагедией. В чём её суть?

1. *В том, что ночлежники оказались на «дне» жизни*
2. *В трагическом финале пьесы (смерть Актёра, Анны)*
3. *В развенчании мифа о возможности социального равенства*
4. *В отсутствии жизненных перспектив для обитателей ночлежки*

Задание 6

Кому автор бросает своим произведением главное обвинение:

5. *Страннику Луке*
6. *Обитателям ночлежки*
7. *Социальному устройству общества*
8. *Хозяевам ночлежки*

Задание 7

В чём проявляется драматический конфликт в пьесе «На дне» М.Горького?

1. *В столкновении социальных противоречий*
2. *В столкновении лжи и правды*
3. *В споре о Человеке*
4. *В столкновении интересов жителей ночлежки*

Задание 8

Какому герою пьесы «На дне» принадлежит фраза: «Человек – это звучит гордо!»?

1. *Сатину*
2. *Луке*
3. *Актёру*
4. *Бубнову*

Задание 9

Кто убивает хозяина ночлежки Костылёва?

5. *Лука*
6. *Сатин*
7. *Васька Пепел*
8. *Татарин*

Задание 10

Для какого произведения Горького не характерна композиция «рассказ в рассказе»?

1. *«Старуха Изергиль»*
2. *«Макар Чудра»*
3. *«Челкаш»*

Критерии выставления отметок (количество верных ответов)

5 «отлично»	9-10 верных ответов
4 «хорошо»	7-8 верных ответов
3 «удовлетворительно»	5-6 верных ответов
2 «неудовлетворительно»	Менее 5 правильных ответов

Ответы.

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	3	4	3	4	4	3	3	1	3	1

ЗАДАНИЕ № 9

Тест. Творчество А.А. Блока.

Инструкция: Тест включает 10 заданий. Прежде, чем приступить к его выполнению, подумайте, в чем заключается смысл задания. Вспомните особенности литературных направлений, методов, приемов, основ стихосложения; жизнь и творчество, названия и тематику произведений поэта, особенности его творческого метода. Выполняя задания, необходимо выбрать один правильный ответ/произвести соотношение (задание 8).

Задания.

Задание 1

К какому литературному направлению относится раннее творчество А.Блока?

1. *Футуризм*
2. *Акмеизм*
3. *Символизм*
4. *Имажинизм*

Задание 2

К какому мотиву творчества А.Блока можно отнести приведённый отрывок:

*«Но к цели движется поэт,
Стремится, истиной влекомый,
И вдруг провидит новый свет
За далью, прежде незнакомой».*

1. *Тема Родины*
2. *Интимная лирика*
3. *Тема поэта и поэзии*

Задание 3

Кому посвящён поэтический цикл А.Блока «Стихи о Прекрасной Даме»:

1. *Н.Н.Волоховой*
2. *Л.Д.Менделеевой*
3. *Л.А.Дельмас*
4. *Другой женщине*

Задание 4

Из какого произведения Блока эти строки:

*В синем сумраке белое платье
За решёткой мелькает резной.*

1. *«Незнакомка»*
2. *«В ресторане»*
3. *«Соловьинный сад»*

Задание 5

Художественной особенностью композиции поэмы «Двенадцать» является построение её на основе:

1. *Сопоставления двух миров*
2. *Противопоставления двух миров*
3. *Событийности времени*

Задание 6

Образ Христа в поэме Блока «Двенадцать» трактовался по-разному. Какова символистская идея поэта?

1. *Иисус Христос как символ будущего, «языческий» Христос*
2. *Иисус Христос как символ революции*
3. *Иисус Христос как Сверхчеловек*
4. *Иисус Христос как символ Высшей Справедливости*

Задание 7

Какой мелодии не слышно в поэме Блока «Двенадцать»?

5. *Марш*
6. *Танго*

7. Частушка
8. Романс

Задание 8

Какие приёмы использует Блок в следующих примерах?

9. «Весенний и тлетворный дух»
 10. «И очи синие, бездонные/ Цветут на дальнем берегу»
 11. «Доколе матери тужить?//Доколе коршуну кружить?»
- а) метафора б) анафора в) оксюморон

Задание 9

Определите стихотворный размер стихотворения А.Блока «Незнакомка»:

*«И каждый вечер в час назначенный
(Иль это только снится мне?)
Девичий стан, шелками схваченный,
В туманном движется окне»*

12. Ямб
 13. Хорей
 14. Дактиль
 15. Амфибрахий
 16. Анапест
- Задание 10.

Определите, какой средство/прием использует поэт в строке «Река раскинулась, течёт, грустит лениво...»

17. Литота.
18. Метонимия.
19. Олицетворение
20. Синекдоха.

Критерии выставления отметок (количество верных ответов)

5 «отлично»	9-10 верных ответов
4 «хорошо»	7-8 верных ответов
3 «удовлетворительно»	5-6 верных ответов
2 «неудовлетворительно»	Менее 5 правильных ответов

Эталоны ответов.

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	3	3	2	3	2	4	2	123 ваб	1	1

ЗАДАНИЕ № 10

Раздел 5. Особенности развития литературы 1920-х годов

Тест. Жизнь и творчество С.А. Есенина

Инструкция: Тест включает 10 заданий. Прежде, чем приступить к его выполнению, подумайте, в чем заключается смысл задания. Вспомните особенности

литературных направлений, методов, приемов, основ стихосложения; жизнь и творчество, названия и тематику произведений поэта, особенности его творческого метода. Выполняя задания, необходимо выбрать один правильный ответ.

Тест

1. Отметьте годы жизни С. А. Есенина а) 1895-1925 б) 1800-1895 в) 1900-1925 г) 1895-1930	2. Какова основная тема стихотворений С. А. Есенина? а) тема крепостного права б) тема поэта и поэзии в) тема Родины г) тема любви
3. Кто один из первых в Петрограде оценил поэзию Есенина, назвав его стихи «свежие, чистые, голосистые»? а) Н. Клюев б) А. Блок в) А. Мариенгоф г) В. Маяковский	4. Как назывался первый сборник поэта? а) «Третьякница» б) «Стихи скандалиста» в) «Радуница» г) «Стихи о Прекрасной Даме»
5. Представителем какого направления в литературе серебряного века был С. А. Есенин? а) акмеизм б) имажинизм в) символизм г) футуризм	6. Как встретил поэт Октябрьскую революцию? а) уехал из страны (эмигрировал) б) был против общественных преобразований в) с радостью и сочувствием г) выступал за сохранение царского режима
7. Какие из произведений Есенина посвящены революции? а) цикл «маленькие поэмы» б) цикл «Персидские мотивы» в) цикл «Москва кабацкая» г) цикл «Любовь хулигана»	8. Какое из произведение НЕ принадлежит С.А. Есенину? а) «Письмо к женщине» б) «Незнакомка» в) «Шагане, ты моя, Шагане...» г) «Анна Снегина»
9. Где закончилась жизнь поэта? а) Ленинград, гостиница «Англетер» б) Москва, гостиница «Интурист» в) Москва, гостиница «Националь» г) в родном доме, в селе Константиново	10. Последним стихотворением С.А. Есенина было: а) «Мы теперь уходим понемногу...» б) «До свиданья, друг мой, до свиданья ...» в) «Черный человек» г) «Исповедь хулигана»

Эталоны ответов.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
а	в	б	в	б	в	а	б	а	б

Критерии выставления отметок (количество верных ответов)

5 «отлично»	9-10 верных ответов
4 «хорошо»	7-8 верных ответов
3 «удовлетворительно»	5-6 верных ответов
2 «неудовлетворительно»	Менее 5 правильных ответов

ЗАДАНИЕ № 11

Раздел 6. Особенности развития литературы 1920-х годов.
Написание сочинения по творчеству М.А. Шолохова.

Инструкция: при подготовке к написанию сочинения необходимо использовать черновик, где могут отражаться план, тезисы сочинения и др.

Грамотно оформленное сочинение должно состоять из трех основных частей:

21. *Вступление,*
22. *Содержание,*
23. *Заключение.*

В сочинении ставится задача раскрытия темы в соответствии с поставленными вопросами.

Использование корректоров/других технических средств в тексте недопустимо и оценивается как ошибка.

Минимальный объем сочинения -150 слов. Учителем оценивается содержательная сторона работы (в т.ч. наличие/отсутствие речевых, фактических, стилистических ошибок) и соблюдение грамматических правил (орфографических, пунктуационных, синтаксических).

Тематика сочинений:

1. «Тихий Дон» как роман-эпопея.
2. Портрет эпохи в романе М. А. Шолохова «Тихий Дон».
3. Трагедия Григория Мелехова (по роману М.А. Шолохова «Тихий Дон»).
4. Женские образы в романе-эпопее М.А. Шолохова «Тихий Дон».
5. Казаки хутора Татарский (по роману М.А. Шолохова «Тихий Дон»).
6. «Вечные проблемы» в романе М.А. Шолохова «Тихий Дон».
7. Смысл названия романа «Тихий Дон» М. А. Шолохова.
8. Идеал любви по роману М.А. Шолохова «Тихий Дон».
9. Художественное своеобразие романа М. А. Шолохова «Тихий Дон».
10. Идея правды в романе М. А. Шолохова «Тихий Дон».

ЗАДАНИЕ № 12

Раздел 7. Особенности развития литературы периода Великой Отечественной войны и первых послевоенных лет.

Итоговый тест по разделу 7.

Инструкция: Тест состоит из 10 заданий. Прежде, чем приступить к его выполнению, подумайте, в чем заключается смысл задания. Вспомните значения терминов, понятий, указанных в вопросе, творчестве писателя, характеристики и взгляды главных героев произведений, портретные характеристики. Выполняя задания, необходимо выбрать один правильный ответ.

Тест

1. Какую книгу написал не Шолохов?

- а) «Тихий Дон»
- б) «Альпийская баллада»
- в) «Донские рассказы»
- г) «Они сражались за Родину»

2. Укажите верное утверждение:

- а) Василий Теркин – это собирательный образ простого советского солдата
- б) Василий Теркин – это реальный образ солдата, знакомого Твардовского
- в) Василий Теркин – это сам Твардовский

3. Укажите автора стихотворения «Жди меня»

- а) Симонов
- б) Гудзенко
- в) Сурков
- г) Твардовский

4. Укажите верное утверждение:

- а) Писателя Быкова прежде всего интересовала психология человека, попавшего в экстремальную ситуацию
- б) Герои повестей Быкова - юные лейтенанты
- в) В своих повестях Быков утверждает, что женщине на войне не место
- г) Главная тема писателя Быкова – партизанская война в Белоруссии

5. Главная мысль повести «А зори здесь тихие» Б. Васильева

- а) война- самое страшное изобретение человека
- б) женщине на войне не место
- в) мы победили, потому что на войне сражались и женщины тоже
- г) чтобы победить, надо быть уверенным в победе

6. Назовите автора этого стихотворения: Я столько раз видала рукопашный,/ Раз наяву. И тысячу - во сне./ Кто говорит, что на войне не страшно,/ Тот ничего не знает о войне./

- а) Ю. Друнина
- б) С. Гудзенко
- в) С. Орлов
- г) М. Джалиль

7. Мысль, которую хочет донести до читателя М. Шолохов в «Судьбе человека»:

- а) человек может и должен оставаться человеком в любых условиях
- б) человек, побывавший в плену, достоин презрения
- в) человек, побывавший в плену, сам виноват в своей тяжелой судьбе
- г) не все на войне вели себя героически

8. Укажите автора стихотворения, начинающегося со строк: «Я убит подо Ржевом,/ В безымянном болоте,/ В пятой роте, на левом,/ При жестоком налете...»

- а) С. Гудзенко
- б) А. Твардовский
- в) С. Орлов
- г) К. Симонов

9. Какая книга написана не Б. Васильевым?

- а) «А зори здесь тихие»
- б) «В списках не значился»
- в) «Волчья стая»
- г) «Завтра была война»

10. Укажите название самой известной поэмы А. Твардовского

- а) «За далью - даль»
- б) «Василий Теркин»
- в) «По праву памяти»
- г) «Страна Муравия»

Критерии выставления отметок (количество верных ответов)

5 «отлично»	9-10 верных ответов
4 «хорошо»	7-8 верных ответов
3 «удовлетворительно»	5-6 верных ответов
2 «неудовлетворительно»	Менее 5 правильных ответов

Эталоны ответов.

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	б	а	а	б	б	а	а	б	в	б

ЗАДАНИЕ № 13

Раздел 8. Особенности развития литературы 1950-1980-х годов.

Проверочная работа по разделу 8. Особенности развития литературы 1950-1980-х годов.

Инструкция: Проверочная работа представлена 5 вопросами (2 варианта заданий). Прежде, чем приступить к ее выполнению, подумайте, в чем заключается смысл задания. Вспомните основные даты жизни поэтов и писателей, названия и тематику произведений, особенности творческого метода. Выполняя задания, необходимо дать краткий ответ (слово/несколько слов/предложений) на вопрос.

Проверочная работа.

1 вариант

24. Соотнесите название произведения и автора:

Название произведения	Автор
1) «Надгробное слово», «Последний замер»	1) Б. Л. Пастернак
2) «Доктор Живаго»	2) Н. Рубцов
3) «Один день Ивана Денисовича»	3) Б. Окуджава
4) «До свидания, мальчики»	4) В. Шаламов
5) «Букет»	5) А. Солженицын

2. Какой рассказ А.И. Солженицына, который был опубликован с личного разрешения Н.С. Хрущева, открыл в литературе тему ГУЛАГа?

3. Какой писатель провел в лагерях 20 лет?

4. Перечислите 3 направления в литературе 50-80-х годов?

25. Какое произведение произвело неизгладимое впечатление и почему, не менее пяти аргументов.

2 вариант

1. Кто входит в так называемую группу «поэтов-шестидесятников»?

2. Какие вопросы поднимали в своем творчестве писатели деревенской прозы?

3. Назовите поэта, актера театра и кино, написавшего около 1000 песен в разных жанрах.

4. В чем особенности «громкой» поэзии и «тихой» лирики?

5. Соотнесите название произведения и автора:

Название произведения	Автор
1) «Утиная охота»	1) А. Твардовский
2) «Василий Теркин»	2) А. Вампилов
3) «О, мой застенчивый герой»	3) Б. Окуджава
4) «Мы за ценой не постоим»	4) В. Высоцкий
5) «Кони привередливые»	5) Б. Ахмадулина

Эталоны ответов

1 вариант.

1) 4

2) 1

3) 5

- 4) 3
- 5) 2
26. «Последний день Ивана Денисовича»
27. В. Т. Шаламов
28. Деревенская проза, поэзия шестидесятников, диссидентская литература.
29. Анализ - по выбору обучающегося.

2 вариант

1. Поэты-романтики (Н. Рубцов, Е. Евтушенко, Р. Рождественский и др.).
2. Сохранение традиций, быта и культуры деревни/села, протест против урбанизации, бездумного отношения к природе.
3. Владимир Высоцкий.
4. «Громкая» лирика поднимает социально злободневные вопросы, «тихая» лирика обращена к душе человека, его переживаниям, эмоциям.
- 5.
1. 2
2. 1
3. 5
4. 3
5. 4

Критерии выставления отметок (количество верных ответов)

5 «отлично»	5 верных ответов
4 «хорошо»	4 верных ответа
3 «удовлетворительно»	3 верных ответа
2 «неудовлетворительно»	Менее 3 правильных ответов

ЗАДАНИЕ № 14

Раздел 9. Русское литературное зарубежье 1920-1990-х годов (три волны эмиграции).

Проверочная работа по разделу 9.

Инструкция: Проверочная работа представлена 5 вопросами. Прежде, чем приступить к ее выполнению, подумайте, в чем заключается смысл задания. Вспомните основные даты жизни поэтов и писателей, названия и тематику произведений, особенности творческого метода. Выполняя задания, необходимо дать короткий ответ (слово/несколько слов/предложений) на вопрос.

Задания.

1. Назовите писателей старшего поколения — эмигрантов I волны.
2. Почему младшее поколение писателей-эмигрантов было названо незамеченным?
3. Назовите основные центры русской эмиграции.
4. Какие литературные кружки и объединения существовали в русской эмиграции в 1920-30-е годы и кто входил в них?
5. Назовите писателей III волны эмиграции.

Эталоны ответов.

1. И. Бунин, А. Белый, Б. Зайцев, А. Куприн, Д. Мережковский, З. Гиппиус, А. Ремизов, В. Ходасевич, М. Цветаева, И. Шмелев и др.
2. Писатели младшего поколения ко времени эмиграции еще не сложились в творческом отношении в России. Они не имели своего стиля, своих читателей, не были известны. Поэтому в эмиграции они оказались в тени старшего поколения, не были замечены сразу.

ни критикой, ни литературным кругом. Их судьба в большинстве своем оказалась трагической. По словам одного из критиков, они «отцвели, не успев расцвести». Исключение составил В. Набоков.

3. Берлин, Париж, Прага, Шанхай, Харбин.

4. «Бунинский кружок»: Г. Кузнецова, Л. Зуров; «Перекресток» — под руководством В. Ходасевича: Терапиано, Н. Берберова, Д. Кнут; «Парижская нота» — вокруг Г. Адамовича: И. Одоевцева, Б. Поплавский, А. Ладинский; «Кочевье» — руководил М. Слоним: А. Глинка, В. Мамченко, А. Присманова.

5. А. Солженицын, В. Некрасов, В. Аksenov, С. Довлатов, В. Войнович, Г. Владимов, В. Максимов. Это диссидентская волна, вызванная наступившим после «оттепели» усилением идеологического контроля, эстетической цензуры.

Критерии выставления отметок (количество верных ответов)

5 «отлично»	5 верных ответов
4 «хорошо»	4 верных ответа
3 «удовлетворительно»	3 верных ответа
2 «неудовлетворительно»	Менее 5 правильных ответов

ЗАДАНИЕ № 15

Раздел 10. Особенности развития литературы конца 1980-2000-х годов.

Итоговая контрольная работа по дисциплине ОДБ. 02 Литература.

Инструкция: Контрольная работа включает 31 задание (30 заданий в форме теста с выбором одного правильного ответа и 1 задание (31) в форме развернутого ответа (не менее 5 предложений). Прежде, чем приступить выполнению заданий контрольной работы, подумайте, в чем заключается смысл задания. Вспомните этапы жизни и творчества писателей, характеристики и взгляды главных героев их произведений, портретные характеристики персонажей, литературоведческие термины, приемы и методы, используемые авторами в художественных текстах.

Задания.

Задания контрольной работы

1. Какое литературное направление господствовало во второй половине 19 века?

- А) романтизм
Б) классицизм
В) сентиментализм
Г) реализм

2. В каком произведении русской классики обличается лень и апатия, безынициативность и скудность жизни главного героя?

- А) «Гроза»; Б) «Отцы и дети»; В) «Обломов»; Г) «Тихий Дон».

3. Кого Н. А. Некрасов считает счастливым в поэме «Кому на Руси жить хорошо»?

- А) Царя
Б) Гришу Добросклонова
В) Попа
Г) Матрену Тимофеевну

4. Теория студента Раскольников, толкнувшая его на убийство, содержала положения о:

- А) расовом превосходстве русских над иноверцами
Б) необходимости равенства и братства людей в мире
В) необходимости преуспевания в жизни любой ценой
Г) делении людей на два разряда — низших и высших и вседозволенности вторых в отношении первых

5. Какой библейский мотив является ключевым в романе «Преступление и наказание»?

- А) распятие Христа
Б) отречение апостола Петра

Г) духовные искания молодого человека

17. На 1-ом съезде союза писателей СССР М. Горький объявил господствующим направлением советской литературы:

- А) критический реализм В) модернизм
- Б) классицизм Г) социалистический реализм

18. Кто является представителем силы зла в романе «Мастер и Маргарита»?

- а) Воланд и его свита;
- б) Мастер и Иешуа Га-Ноцри;
- в) Маргарита и Иван Бездомный.

19. За какое произведение М. А. Шолохову была присуждена Нобелевская премия по литературе?

- а) «Судьба человека»;
- б) «Поднятая целина»;
- в) «Тихий Дон».

20. Какой рассказ М. А. Шолохова привлек большое внимание правдивостью отраженных в нем событий и мужеством главного героя?

- а) «Судьба человека»;
- б) «Калоши»;
- в) «Обида».

21. Как называется первый опубликованный художественный рассказ М. А. Шолохова?

- а) «Родинка»;
- б) «Жеребенок»;
- в) «Коловерть».

22. Назовите значительное произведение А. Н. Толстого, над которым он работал в течение шестнадцати лет и которое так и не успел закончить?

- а) «Хождение по мукам»;
- б) «Петр I»;
- в) «Иван Грозный».

23. В каком селе родился Сергей Александрович Есенин?

- а) Петровское;
- б) Константиново;
- в) Остафьево.

24. Одним из основателей какой группы выступил С. А. Есенин в Москве в 1918 году?

- а) имажинистов;
- б) символистов;
- в) акмеистов.

25. В каком стихотворении герой подписывается в конце текста: «Знакомый ваш, Сергей Есенин»?

- а) «Неуютная жидкая лунность»;
- б) «Русь советская»;
- в) «Письмо женщине».

26. В повести «Котлован» А.П. Платонов поднимает проблему:

- а) иллюзию достижения высших идей социализма;
- б) величие советского строя;
- в) антирелигиозной политики советской власти.

27. Главной чертой социалистического реализма как литературного направления является:

- а) борьба против церкви и ее влияния на умонастроения людей;
- б) противостояние с писателями-эмигрантами;

в) превозношение достижений советского государства и социалистического строя.

28. Какой смысл несет стихотворение М.И. Цветаевой «Душа и имя»?

а) все в мире имеет свое начало и конец;

б) имя человека несет в себе его судьбу;

в) у каждого человека есть право изменить свое имя.

29) Укажите имя поэта-барда:

А) К. Симонов Б) Б. Пастернак; В) В. Высоцкий; Г) М. Светлов

2. Развёрнутый письменный ответ на вопрос.

30. Какие актуальные проблемы поднимали в своих произведениях писатели и поэты-деревенщики в 60-80 годы XX в (с примерами)?

Эталоны ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
г	в	б	г	б	в	г	в	в	в	г	в	б	а	1234
														вабг

16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
в	г	а	в	а	а	б	б	а	в	а	в	б	в	-

Критерии оценки:

За правильный ответ на вопрос теста выставляется положительная оценка – 1 балл.

За не правильный ответ на вопрос выставляется отрицательная оценка – 0 баллов.

Шкала оценки образовательных достижений

Процент результативности (правильных ответов)	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100 (28-30)	5	отлично
75 ÷ 89 (22-27)	4	хорошо
50 ÷ 74 (15-21)	3	удовлетворительно
менее 50 (менее 15)	2	неудовлетворительно

5.2 Задания для промежуточной аттестации – экзамен.

Инструкция для обучающихся по выполнению заданий.

1. На выполнение заданий по литературе отводится (90 минут).

2. Работа выполняется на листах с печатным текстом одного из вариантов зачётной работы. Прежде чем записать ответ в листы зачётной работы, рекомендуется выполнить задание на листах черновика.

3. Перед началом выполнения работы:

- заполните под руководством учителя титульный лист работы с указанием Ваших личных данных (Ф.И.О), номера группы, даты выполнения работы;
- внимательно ознакомьтесь с заданиями работы;
- ознакомьтесь со шкалой перевода баллов в отметки по пятибалльной системе.

4. Работа состоит из 2-х частей: обязательной и дополнительной. Обязательная часть содержит задания минимально обязательного уровня, дополнительная часть – более сложные задания.

Обязательная часть работы включает в себя 14 заданий, дополнительная - 1 задание (развернутый ответ на вопрос задания 15).

Обязательная часть работы включает в себя анализ фрагмента эпических, или лироэпических, или драматических произведений: 14 заданий с кратким ответом (1-14), требующих написания слова, словосочетания, нескольких предложений или последовательности цифр, дополнительная часть - 1 задание (15) с развернутым ответом (10-12 предложений).

При выполнении заданий 9,15 Вам необходимо дать прямой связный ответ на поставленный вопрос, избегая пространных вступлений и характеристик, соблюдая нормы речи.

Указание на объём развёрнутых ответов в заданиях 9 и 15 условно, оценка ответа зависит от их содержательности.

5. Выполнение каждого из заданий работы оценивается в баллах (1 балл за каждое правильно выполненное задание обязательной части, до 3 баллов – за выполнение задания дополнительной части). Если приводится неверный ответ или нет никакого ответа, экзаменуемый получает 0 баллов. Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются. Шкала перевода баллов в отметку по пятибалльной системе показывает, сколько баллов достаточно набрать, чтобы получить отметку «3» («удовлетворительно»), «4» («хорошо»), «5» («отлично»).

6. Начинать работу нужно с заданий обязательной части, выполнение которой оценивается на отметку «3». Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны. Пропускайте задание, которое не удастся выполнить сразу, и переходите к следующему. Если после выполнения всей работы у Вас останется время, Вы сможете вернуться к пропущенным заданиям.

7. После завершения выполнения заданий основной части переходите к выполнению заданий дополнительной части, чтобы повысить отметки до «4» или «5».

8. По истечении времени, отведенного на выполнение заданий дифференцированного зачёта, листы с ответами и черновики сдаются обучающимися на проверку учителю.

9. По итогам проверки письменных работ следует выставление полученных отметок в экзаменационные ведомости и уведомление Вас о результатах выполнения заданий дифференцированного зачёта.

Задания.

Вариант 1.

Прочитайте приведённый ниже фрагмент произведения и выполните задания 1–9.

Явление пятое

Те же, Кабанова, Варвара и Глаша.

Кабанова. Ну, Тихон, пора! Поезжай с богом! (Садится.) Садитесь все!

Все садятся. Молчание.

Ну, прощай! (Встает, и все встают.) Кабанов (подходя к матери). Прощайте, маменька!

Кабанова (жестом показывает на землю). В ноги, в ноги!

Кабанов кланяется в ноги, потом целуется с матерью.

Прощайся с женою!

Кабанов. Прощай, Катя!
Катерина кидается ему на шею.
Кабанова. Что на шею-то виснешь, бесстыдница! Не с любовником прощаешься! Он тебе муж — глава! Аль порядку не знаешь? В ноги кланяйся!
Катерина кланяется в ноги.
Кабанов. Прощай, сестрица! (Целуется с Варварой.) Прощай, Глаша! (Целуется, с Глашей.) Прощайте, маменька! (Кланяется.)
Кабанова. Прощай! Дальние проводы — лишние слезы.
Кабанов уходит, за ним Катерина, Варвара и Глаша.

Явление шестое

Кабанова (одна).

Молодость-то что значит! Смешно смотреть-то даже на них! Кабы не свои, насмеялась бы досыта. Ничего-то не знают, никакого порядка. Проститься-то путем не умеют. Хорошо еще, у кого в доме старшие есть, ими дом-то и держится, пока живы. А ведь тоже, глупые, на свою волю хотят, а выдут на волю-то, так и путаются на покор да смех добрым людям. Конечно, кто и пожалеет, а больше все смеются. Да не смеяться-то нельзя; гостей позовут, посадить не умеют, да еще, гляди, позабудут кого из родных. Смех, да и только! Так-то вот старина-то и выводится. В другой дом и взойти-то не хочется. А и взойдешь-то, так плюнешь да вон скорее. Что будет, как старики перемрут, как будет свет стоять, уж и не знаю. Ну, да уж хоть то хорошо, что не увижу ничего.

Входят Катерина и Варвара.

Явление седьмое

Кабанова, Катерина и Варвара.

Кабанова. Ты вот похвалялась, что мужа очень любишь; вижу я теперь твою любовь-то. Другая хорошая жена, проводивши мужа-то, часа полтора воеет, лежит на крыльце; а тебе, видно, ничего.

Катерина. Не к чему! Да и не умею. Что народ-то смешить!

Кабанова. Хитрость-то не великая. Кабы любила, так бы выучилась. Коли порядком не умеешь, ты хоть бы пример-то этот сделала; все-таки пристойнее; а то, видно, на словах-то только. Ну, я богу молиться пойду; не мешайте мне.

Варвара. Я со двора пойду.

Кабанова (ласково). А мне что! Поди! Гуляй, пока твоя пора придет. Еще насидишься!

Уходят Кабанова и Варвара.

(А. Н. Островский. «Гроза».)

1. К какому литературному роду принадлежит произведение А. Н. Островского «Гроза»?

Ответ: драма.

2. Назовите литературное направление, в русле которого развивалось творчество А. Н. Островского и принципы которого нашли своё воплощение в «Грозе».

Ответ: реализм.

3. По ходу действия автор делает короткие замечания, уточняющие или дополняющие какие-либо детали («Встает, и все встают», «жестом показывает на землю»). Как называются эти замечания?

Ответ: ремарки.

4. Установите соответствие между персонажами, фигурирующими в данном фрагменте, и их поступками: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ПЕРСОНАЖИ

ПОСТУПКИ

- А) Варвара Кабанова
- Б) Катерина
- В) Марфа Игнатьевна Кабанова
- Г) Тихон Кабанов

- 1) не может и не хочет противостоять деспотизму матери
- 2) убегает из дома
- 3) бросает вызов «тёмному царству»
- 4) усердно молится Богу, но при этом каждый день грешит, обижая своих близких

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:

А	Б	В	Г
2	3	4	1

5. В каком веке происходят описываемые в произведении события?

Ответ: 19 век.

6. Как называется форма общения героев, представленная разговором двух или более действующих лиц и являющаяся основной в данном фрагменте?

Ответ: диалог/полилог.

7. В приведённой сцене видно, что деспотизм Кабановой вызывает протест, хотя и скрытый, в сердцах других персонажей. Как называется такое противоборство в литературе?

Ответ: конфликт.

8. Как называется стилистический прием, применяемый автором в предложении: «В ноги, в ноги!...»

Ответ: лексический повтор.

Выполнение задания 9. Дайте прямой связный ответ на вопрос (примерный объём - 3-5 предложений). Опирайтесь на авторскую позицию, при необходимости излагайте свою точку зрения. Аргументируйте ответ, опираясь на текст произведения. Ответы записывайте чётко и разборчиво, соблюдая нормы речи.

9. В каких произведениях русской классики раскрываются характеры героев-деспотов и чем эти герои похожи на персонажей драмы А. Н. Островского «Гроза»?

Ответ: К героям-деспотам можно отнести госпожу Простакову из комедии Д.И. Фонвизина «Недоросль». Простакова господствует в подвластном ей мире, господствует нагло, деспотично, с полной уверенностью в своей безнаказанности. Она поедом ест

своего бессловесного мужа, крепостных, потому что убеждена в своем праве оскорблять, обирать и наказывать. У А.Н. Островского, Д.И. Фонвизина героини-деспоты похожи друг на друга тем, что чувствуют приближение краха их безраздельного господства над окружающими.

Прочитайте приведённое ниже произведение и выполните задания 10–14, 15.

В горах
Поэзия темна, в словах невыразима:
Как взволновал меня вот этот дикий скат.
Пустой кремнистый дол, загон овечьих стад,
Пастушеский костер и горький запах дыма!
Тревогой странною и радостью томимо,
Мне сердце говорит: «Вернись, вернись назад!»—
Дым на меня пахнул, как сладкий аромат,
И с завистью, с тоской я проезжаю мимо.
Поэзия не в том, совсем не в том, что свет
Поэзией зовет. Она в моем наследстве.
Чем я богаче им, тем больше — я поэт.
Я говорю себе, почуяв темный след
Того, что пращур мой воспринял в древнем детстве:
— Нет в мире разных душ и времени в нем нет!

И.А. Бунин, 1916

10. Назовите род литературы, к которому относится стихотворение И. А. Бунина.

Ответ: лирика.

11. Каким термином обозначается созвучие концов стихотворных строк (невыразима — запах дыма; скат — стад и т. п.)?

Ответ: рифма.

12. «Дикий скат», «пустой кремнистый дол». Как называется изображение картин природы в художественном произведении?

Ответ: пейзаж.

13. Из приведённого ниже перечня выберите три названия художественных средств, использованных И. А. Буниным во второй строфе стихотворения.

- 1) сравнение
- 2) гипербола
- 3) неологизм
- 4) повтор
- 5) инверсия

Ответ: 1,4,5.

14. Определите размер, которым написано стихотворение И.А. Бунина «В горах» (без указания количества стоп).

Ответ: ямб.

Для выполнения задания 15 дайте прямой связный ответ на вопрос (примерный объём – 10-12 предложений). Опирайтесь на авторскую позицию, при необходимости излагайте свою точку зрения. Аргументируйте ответ, опираясь на текст произведения. Ответы записывайте чётко и разборчиво, соблюдая нормы речи.

15. Какова роль деталей в романе И.А. Гончарова «Обломов»?

Ответ (примерный): Роман И. А. Гончарова «Обломов» полон множества деталей, которые сыграют далеко не последнюю роль. Уже на первых страницах романа мы узнаем, что главный герой Илья Ильич Обломов проживает в большом доме на Гороховой улице. Эта улица – одна из главных улиц города Петербурга. На ней в свое время жили представители высшего толка, аристократы. Автор, таким образом, хотел подчеркнуть то, что Обломов мог бы быть кем-то другим, нежели тем, какой он есть в начале романа. Что возможно в нем таятся способности человека, который сам может проложить себе дорогу в жизни. Поэтому живет он не где-то, а именно на улице Гороховой.

Еще одна немаловажная деталь – развод мостов на реке Неве. Как раз в тот самый миг, когда душа Обломова, жившего у Пшеницыной, переживала переход в сторону Агафьи Матвеевны; когда он вдруг осознал, какова будет его жизнь с Ольгой и когда он устрасился этой жизни, как раз в это время и развели мосты. Между Ольгой и Обломовым порвалась нить, некогда связывавшая их, и её уже было невозможно восстановить.

Вариант 2

Прочитайте приведенный ниже фрагмент произведения и выполните задания 1–9.

Пьер, не дослушав речи тётушки о здоровье её величества, отошёл от неё. Анна Павловна испуганно остановила его словами:

– Вы не знаете аббата Морио? Он очень интересный человек... – сказала она.

– Да, я слышал про его план вечного мира, и это очень интересно, но едва ли возможно...

– Вы думаете?... – сказала Анна Павловна, чтобы сказать что-нибудь и вновь обратиться к своим занятиям хозяйки дома, но Пьер сделал обратную неучтивость. Прежде он, не дослушав слов собеседницы, ушёл; теперь он остановил своим разговором собеседницу, которой нужно было от него уйти. Он, нагнув голову и расставив большие ноги, стал доказывать Анне Павловне, почему он полагал, что план аббата был химера.

– Мы после поговорим, – сказала Анна Павловна, улыбаясь.

И, отделившись от молодого человека, не умеющего жить, она возвратилась к своим занятиям хозяйки дома и продолжала прислушиваться и приглядываться, готовая подать помощь на тот пункт, где ослабевал разговор. Как хозяин прядильной мастерской, посадив работников по местам, прохаживается по заведению, замечая неподвижность или непривычный, скрипящий, слишком громкий звук веретена, торопливо идёт, сдерживает или пускает его в надлежащий ход, – так и Анна Павловна, прохаживаясь по своей гостиной, подходила к замолкнувшему или слишком много говорившему кружку и одним словом или перемещением опять заводила равномерную, приличную разговорную машину. Но среди этих забот всё виден был в ней особенный страх за Пьера. Она заботливо поглядывала на него в то время, как он подошёл послушать то, что говорилось около Мортемара, и отошёл к другому кружку, где говорил аббат. Для Пьера, воспитанного за границей, этот вечер Анны Павловны был первый, который он видел в России. Он знал, что тут собрана вся интеллигенция Петербурга, и у него, как у ребёнка в игрушечной лавке, разбежались глаза. Он всё боялся пропустить умные разговоры, которые он может услышать. Глядя на уверенные и изящные выражения лиц, собранных здесь, он всё ждал чего-нибудь особенно умного.

Наконец он подошёл к Морию. Разговор показался ему интересен, и он остановился, ожидая случая высказать свои мысли, как это любят молодые люди.
(Л. Н. Толстой. «Война и мир»)

7. К какому жанру относится произведение Л. Н. Толстого «Война и мир»?

Ответ: роман-эпопея.

8. Укажите фамилию Пьера, вызвавшего беспокойство Анны Павловны.

Ответ: Безухов.

3. Как называется приём образного соотнесения предметов и явлений («у него, как у ребёнка в игрушечной лавке, разбегались глаза»)?

Ответ: сравнение.

4. Установите соответствие между тремя персонажами «Войны и мира» и их действиями по отношению к Пьеру. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца. Ответ запишите цифрами в таблице.

ПЕРСОНАЖИ

ДЕЙСТВИЯ

- А) Андрей Болконский
- Б) князь Василий Курагин
- В) Долохов

- 1) пытается завладеть состоянием Пьера, выдав за него свою дочь
- 2) увлекает Пьера идеями масонства
- 3) намеренно раздражает Пьера и провоцирует его на дуэль
- 4) получает ранение в бою под Аустерлицем

Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам:

А	Б	В
4	1	3

5. В приведённом фрагменте искренний и наивный Пьер противопоставлен расчётливой Анне Павловне. Каким термином обозначаются подобные противопоставления?

Ответ: антитеза/контраст.

6. В начале фрагмента Пьер и Анна Павловна беседуют, обмениваясь репликами. Как называется данная форма общения между персонажами?

Ответ: диалог.

7. Укажите литературное направление, принципы которого нашли своё воплощение в «Войне и мире».

Ответ: реализм.

8. Какой лексический приём использует автор, употребляя следующее выражение: «...План аббата был химера».

Ответ: фразеологизм.

Выполнение задания 9. Дайте прямой связный ответ на вопрос (примерный объём – 3-5 предложений). Опирайтесь на авторскую позицию, при необходимости

излагайте свою точку зрения. Аргументируйте ответ, опираясь на текст произведения. Ответы записывайте чётко и разборчиво, соблюдая нормы речи.

9. В каких произведениях русской литературы изображено светское общество и в чём эти произведения можно сопоставить с «Войной и миром»?»

Ответ (примерный): Л.Н. Толстой не единственный в русской литературе, кто обращался к теме светского общества. Так, два известных русских писателя первой половины 18 века, А.С. Грибоедов и М.Ю. Лермонтов, в своих произведениях смогли доподлинно изобразить светское общество со всеми его пороками и недостатками. «Фамусовское общество», представленное в пьесе А.С. Грибоедова «Гор от ума», во многом схоже с лживым обществом Анны Павловны Шерер.

Со светским обществом, представленном в «Войне и мире», можно сравнить также «водяное общество» из романа М.Ю. Лермонтова «Герой нашего времени». Данное общество можно охарактеризовать как неискреннее и лицемерное.

Прочитайте приведённое ниже произведение и выполните задания 10–14.

К ответу!

*Гремит и гремит войны барабан.
Зовёт железо в живых втыкать.
Из каждой страны
за рабом раба
бросают на сталь штыка.
За что?
Дрожит земля
голодна,
раздета.
Выпарили человечество кровавой баней
только для того, чтоб кто-то
где-то
разжился Албанией.
Сцепилась злость человеческих свор,
падает на мир за ударом удар
только для того,
чтоб бесплатно
Босфор
проходили чьи-то суда. Скоро у мира
не останется неполоманного ребра.
И душу вытащат.
И растопчут там её
только для того,
чтоб кто-то
к рукам прибрал
Месопотамию.
Во имя чего
сапог
землю растаптывает скрипяц и груб?
кто над небом боёв -
свобода?
Бог?
Рубль!
Когда же встанешь во весь свой рост ты,*

*отдающий жизнь свою им?
Когда же в лицо им бросишь вопрос: за что
воюем?*

В. В. Маяковский, 1917 г.

10. Назовите авангардистское течение в поэзии, ярким представителем которого являлся В. В. Маяковский.

Ответ: футуризм.

11. Обращаясь к воображаемой аудитории, лирический герой стихотворения задаёт им вопросы, не рассчитывая услышать ответ. Как называются такие вопросы?

Ответ: риторические.

12. Из приведённого ниже перечня выберите три названия художественных средств, использованных поэтом в стихотворении.

- 1) метафора
- 2) сравнение
- 3) анафора
- 4) ирония
- 5) аллитерация

Ответ: 1,3,5.

13. Как называется приём наделения предметов и явлений человеческими свойствами («Дрожит земля, / голодна, / раздета...»)?

Ответ: олицетворение.

14. Как называется созвучие концов стихотворных строк, являющееся важным средством организации стиха (баней — Албанией; свою им — воюем и т. п.)?

Ответ: рифма.

Для выполнения задания 15 дайте прямой связный ответ на вопрос (примерный объём – 10-12 предложений). Опирайтесь на авторскую позицию, при необходимости излагайте свою точку зрения. Аргументируйте ответ, опираясь на текст произведения. Ответы записывайте чётко и разборчиво, соблюдая нормы речи.

15. Как в романе М. А. Шолохова «Тихий Дон» раскрывается тема разрушения казачьего уклада жизни в годы революции и гражданской войны?

Ответ (примерный): Детально воспроизведенный быт, любовное описание донской природы, которая воспринимается как полноправное действующее лицо романа, меткая образная речь, искрящаяся юмором, позволяют читателю ощутить своеобразную прелесть казачьего уклада, понять суть тех традиций, которые исстари определяли жизнь казака. Это верность воинскому долгу защиты отечества от врага и мирный крестьянский труд до седьмого пота, дающий земледельцу возможность укреплять свое хозяйство, жениться, растить детей, которым предстоит пройти тот же четко очерченный жизненный круг.

Кроме того, история женитьбы Григория Мелехова, безусловно, говорит о том, что в казачьей среде сын должен был безропотно подчиняться отцу, принимать его решение как должное, даже если оно определяет всю его дальнейшую жизнь. Именно это произошло и

с Григорием. Пассивно подчинившись воле отца, он вынужден в дальнейшем расплачиваться за эту ошибку, делая несчастными двух незаурядных, гордых и любящих его женщин.

Драматизм личной судьбы Григория Мелехова усугубляется теми потрясениями, которые пришли на мирную донскую землю в 1918 году. Война втягивает в свой кровавый водоворот жителей хутора Татарский, положив начало классовому размежеванию, политической борьбе. Рушится устоявшийся жизненный уклад, распадаются естественные родственные связи, деформируется нравственное чувство. Дружба приносится в жертву абстрактной идее о всеобщем равенстве и братстве, приведя Григория Мелехова и Михаила Кошеревого во враждующие станы.

Роман М. А. Шолохова возвращает нас к трагическим страницам нашей истории, заставляя вновь и вновь осознать простую истину, что высший смысл человеческого бытия – это созидательный труд, забота о детях и, конечно же, любовь, которая согревает души и сердца людей, неся в мир свет милосердия, красоты, человечности. И эти вечные общечеловеческие ценности ничто не способно уничтожить.

Критерии оценки.

Выполнение каждого задания дифференцированного зачёта подлежит оцениванию в баллах. Полученные обучающимся баллы суммируются и переводятся в отметки (по пятибалльной системе оценивания).

Отметки за выполнение заданий дифференцированного зачёта выставляются в зачётную ведомость.

Все задания обязательной части дифференцированного зачёта оцениваются в 1 балл. Задание дополнительной части дифференцированного зачёта оцениваются в 3 балла.

Таким образом, максимально возможное количество баллов за выполнение заданий дифференцированного зачёта составляет 17 баллов. Если обучающийся приводит неверный ответ или не приводит никакого ответа, он получает 0 баллов.

Таблица оценивания выполнения заданий по учебной дисциплине ОУДБ.02 Литература (в баллах).

№ задания	Количество правильных ответов	Количество баллов
1	1	1
2	1	1
3	1	1
4	1	1
5	1	1
6	1	1
7	1	1
8	1	1
9	1	1
10	1	1
11	1	1

12	1	1
13	1	1
14	1	1
15	Количество ошибок (орфографических и пунктуационных, речевых)	
	не более 1 орфографической, 1 пунктуационной, 1 речевой	3
	не более 2 орфографических 2 пунктуационных, 1 речевой	2
	не более 3 орфографических, 3 пунктуационных, 2 речевых	1
	более 3 орфографических, 3 пунктуационных, 3 речевых	0

Шкала перевода баллов в отметку по пятибалльной системе

Отметка	Необходимое количество баллов
«2» (неудовлетворительно)	Менее 9
«3» («удовлетворительно»)	9-14 (без выполнения дополнительного задания)
«4» («хорошо»)	13-15 (с учетом успешного выполнения дополнительного задания)
«5» («отлично»)	16-17 (с учетом успешного выполнения дополнительного задания)

6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Поурочный тематический план базовый уровень
2. Опорные конспекты
3. Технологические карты занятий

6.1 Поурочный тематический план углубленного уровня (108 часов)

Учебный год 2026-2027

Общеобразовательная дисциплина ОДБ.02 Литература

Профессия 43.02.15«Поварское и кондитерское дело»

Преподаватель Панфилова О.Л.

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи*	Дополнительная литература	Оснащение** (специальное, дополнительное), если необходимо	Типы оценочных мероприятий
1	2	3	4	5	6	7
Основное содержание						
Введение. Литература и ее место в жизни человека	2	теоретическое	История, русский язык, общепрофессиональные дисциплины			
Раздел 1. Литература второй половины XIX века	8					
Тема 1.1. Художественный мир драматурга А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	2	теоретическое	История; русский язык	«Выйдет замуж и науки в сторону»: как женщины Российской империи боролись за диплом // [Электронный ресурс] URL: https://skillbox.ru/media/education/kak-zhenshchiny-rossiyskoy-imperii-borolis-za-diplom/		Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 1.2. Понятие «обломовщина» как социально-нравственное явление в романе А.И.	2	теоретическое	История; русский язык	Герои А.И. Гончарова в иллюстрациях русских художников. Литературно-художественный альбом //		Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы

Гончарова «Обломов»				Ульяновский краеведческий музей. [Электронный ресурс] URL: http://www.uokm.ru/text/geroigoncharova.pdf Семь секретов романа «Обломов». Что такое «обломовщина» // Арзамас [Электронный ресурс] URL: https://arzamas.academy/mag/395-oblomov Обломов // Полка [Электронный ресурс] URL: https://polka.academy/articles/515		
Тема 1.3. Социально-нравственная проблематика романа И. С. Тургенева «Отцы и дети»	2	практическое	История; русский язык	«Отцы и дети» // Полка [Электронный ресурс] URL: https://polka.academy/articles/509 Семь секретов романа «Отцы и дети» // Арзамас [Электронный ресурс] URL: https://arzamas.academy/mag/573-bazarov И.С. Тургенев (6 лекций) // Арзамас [Электронный ресурс] URL: https://arzamas.academy/special/ruslit/writers/turgenev		Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов
Тема 1.4. Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчев и	2	теоретическое	История; русский язык	«Между строк»: «День и ночь»: Федора Тютчева Полка [Электронный ресурс] URL:		Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов

А.А. Фет				https://polka.academy/materials/761 «Между строк»: «Сияла ночь...» Полка [Электронный ресурс] URL: https://polka.academy/materials/840		практической работы
Тема 1.5. Гражданская лирика Н.А. Некрасова Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»	2	теоретическое	История; русский язык	Наше почти всё: что сделал Некрасов. «Кому на Руси жить хорошо» // Полка [Электронный ресурс] URL: https://polka.academy/materials/824		Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 1.6. Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»	2	комбинированное	История; русский язык	Экранизации и постановки произведений Щедрина // [Электронный ресурс] URL: http://old.old.imli.ru/litnasledstvo/Tom13-14/30_vol13-14_%D0%AD%D0%BA%D1%80%D0%B0%D0%BD%D0%B8%D0%B7%D0%B0%D1%86%D0%B8.pdf		Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 1.7. Влияние творчества Ф.М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»	2	теоретическое	История; русский язык	Южизнь Достоевского в 12 событиях. Полка [Электронный ресурс] URL: https://polka.academy/materials/816		Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 1.8. Судьба и творчество Л. Н. Толстого «Мысль	4	теоретическое	История; русский язык	Лев Толстой. «Севастопольские рассказы» // Полка [Электронный		Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов

семейная» и «мысль народная» в романе «Война и мир»				ресурс] URL: https://polka.academy/articles/541		практической работы
Тема 1.9. Творческий путь Н.С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова	2	практическое	История; русский язык			Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 1.10 Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишневый сад»	2	практическое	История; русский язык	Н. Шапиро «Деталь в рассказах А.П. Чехова» // Арзамас [Электронный ресурс] URL: https://arzamas.academy/special/ruslit/writers/chekhov «Вишневый сад» Полка [Электронный ресурс] URL: https://polka.academy/articles/482		Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы.
Раздел 2. Литературная критика второй половины XIX века						
Тема 2.1. Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно-ценностное значение русской литературы воценке Н.А. Добролюбова/ Д.И. Писарева	2	практическое	История; русский язык			Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Раздел 3. Литература конца XIX- начала XXвв.						
Тема 3.1 Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна	2	комбинированное	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 175-178	Презентация Выставка книг А. Куприна К/ф «Гранатов	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической

					ый браслет» (фрагмент)	работы
Тема 3.2. Решение нравственно- философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева	2	практич еское	История; русский язык		Презентац ия Выставка книг	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 3.3 Романтические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На дне»	2	теоретич еское	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 211- 218	Презентац ия Выставка книг М. Горького	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 3.4. Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно- художественно е своеобразие лирики	2	теоретич еское	История; русский язык	«Между строк»: «День и ночь»: «Между строк»: «Сияла ночь...» Полка [Электронный ресурс] URL:	Презентац ия Выставка книг	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Раздел 4. Литература XX века						
Тема 4.1 Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	2	комбини рованно е	История; русский язык		Презентац ия Выставка книг И. Бунина	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.2. Тематика и основные мотивы лирики А. А. Блок. Символическое значение поэмы «Двенадцать»	2	теоретич еское	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 198- 204	Презентац ия Иллюстрац ии Юрия Анненског о к поэме	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.3. Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковско го Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»	2	теоретич еское	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 223- 231	Презентац ия	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.4. Тематика и основные	2	практич еское	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2:	Презентац ия Аудиозапи	Устный опрос, наблюдение за деятельностью

мотивы лирики С. А. Есенин. Образ Родины и деревни в стихотворениях				Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 233- 243	сь песен на стихи С. Есенина	студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.5. Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики	2	практич еское	История; русский язык		Презентац ия Выставка книг	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.6 Художественно е творчество А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»	2	теоретич еское	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 262- 265	Презентаци я Аудиозапи сь песен на стихи М. Цветаевой	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.7. Идейно- художественно е своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»	2	теоретич еское	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 271- 278;	Презентац ия аудиозапис ь песен на стихи А. Ахматов ой	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.8. М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»	2	практич еское	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 289- 298	Презентац ия Фрагменты фильма «Тихий Дон» (реж. С. Герасим ов; С. Урсуляк)	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.9. Особенности прозы М. А. Булгаков	2	комбини рованно е	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 283- 287;	Презентац ия Фрагменты фильма «Мастер и Маргарита » (реж. В. Бортко)	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.10 Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова	2	практич еское	История; русский язык; физика		Презентац ия	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы

Тема 4.11. Основные мотивы лирики А. Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта	2	теоретическое	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 312-319	Презентация Репродукции И. Грабаря	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.12. Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне	2	практическое	История; русский язык; экология	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 345-350; 355- 357	Презентация	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.13. Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»	2	практическое	История; русский язык; экология	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 345-350; 355- 357	Презентация	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.14. Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне		практическое	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 334-340	Презентация Выставка книг	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.15. Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова	2	практическое	История; русский язык; экология	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 345-350; 355- 357	Презентация	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы

«Вечно живые»						
Тема 4.16. Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.	2	практическое	История; русский язык; экология	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 345-350; 355- 357	Презентация	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.17. А. И. Солженицын. Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына	2	практическое	История; русский язык; обществознание	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 359-362	Презентация Фрагменты фильма «Иван Денисович»	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.18. Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина	2	практическое	История; русский язык; экология	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 345-350; 355- 357	Презентация	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.19. Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина	2	практическое	История; русский язык; экология	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 345-350; 355- 357	Презентация	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.20. Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова	2	практическое	История; русский язык; экология	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 345-350; 355- 357	Презентация	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 4.21. Философские мотивы в лирике И. А. Бродского	2	практическое	История; русский язык; экология	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 345-350; 355- 357	Презентация	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Раздел 5. Проза второй половины XX – начала XXI веков						
Тема 5.1.	2	практическое	История;	Сигов В. К.	Презентация	Устный опрос,

Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века		еское	русский язык; экология	Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 345-350; 355- 357	ия	наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Раздел 6. Поэзия второй половины XX – начала XXI века						
Тема 6.1. Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века	2	практич еское	История; русский язык; экология	<i>Сигов В. К.</i> Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 345-350; 355- 357	Презентац ия	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Раздел 7. Драматургия второй половины XX – начала XXI века						
Тема 7.1. Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века	2	практич еское	История; русский язык; экология	<i>Сигов В. К.</i> Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 345-350; 355- 357	Презентац ия	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Раздел 8. Литература народов России						
Тема 8.1 Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой	2	практич еское	История; русский язык; экология	<i>Сигов В. К.</i> Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 345-350; 355- 357	Презентац ия	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы

Раздел 9. Зарубежная литература						
Тема 9.1 Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века	2	комбинированное	Русский язык; иностранный язык	<i>Сигов В. К.</i> Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 397-399	Презентация Реквизит, необходимый для драматизации Русско-английский словарь	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 9.2 Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века	2	комбинированное	Русский язык; иностранный язык	<i>Сигов В. К.</i> Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 397-399	Презентация Реквизит, необходимый для драматизации Русско-английский словарь	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Всего	100					

6.2 Опорные конспекты

1.	Тема занятия	Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886).
2.	Содержание темы	Особенности драматургии А. Н. Островского, историко-литературный контекст его творчества. Секреты прочтения драматического произведения, особенности драматических произведений и их реализация в пьесе А.Н. Островского «Гроза»: жанр, композиция, конфликт, присутствие автора. Законы построения драматического произведения, современный взгляд на построение историй (сторителлинг, сценарии); основные узлы в сюжете пьесы. Город Калинов и его жители Противостояние патриархального уклада и модернизации (Дикой и Кулибин). Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского. Семейный уклад в доме Кабанихи. Характеры Кабанихи, Варвары и Тихона Кабановых в их противопоставлении характеру Катерины. Образ Катерины в контексте культурно-исторической ситуации в России середины XIX века – «женский вопрос»: споры о месте женщины в обществе, ее предназначение в семье и эмансипации, отсутствие образования для девочек дворянского и мещанского сословия, типическое в ее образе
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5.	Формы организации учебной деятельности	Групповая; в парах

6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка письменных работ
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1.Объединитесь в малые группы. С опорой на дополнительные источники подготовьте информационную заметку о положении женщины мещанского сословия в обществе в середине 19 века (воспитание, доступ к образованию, работе, социальные роли и др.) и проанализируйте, насколько судьба героини пьесы Катерины («Гроза») (или Ларисы из «Бесприданницы») типична и вписывается в этот контекст. Результаты представьте в виде текста информационной заметки или презентации. 2.Прочитайте избранные эпизоды или посмотрите телеспектакль по пьесе. Объединитесь в пары и подготовьте 1) информационную заметку о случившемся с Катериной «Происшествие в Калинове», в которой отражены только происходившие события, и 2) более подробный рассказ в свободной форме «Однажды в провинции» о произошедшем с главной героиней, где отражены психологические мотивировки и другие причины ее поступков. Сравните ваши получившиеся тексты, обратите внимание, какие фрагменты, слова, образы пьесы становятся нужны при втором подходе, и какими вы могли пренебречь в первом случае; подумайте, какие узловые точки сюжета обязательно стоит включить в каждый рассказ. 3. Прочитайте избранные эпизоды из пьесы, выберите один из них для инсценировки малой группой и представьте инсценировку другим

1.	Тема занятия	Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера
2.	Содержание темы	А.И. Гончаров роман «Обломов». Образ Обломова: детство, юность, зрелость. Понятие «обломовщины» в романе А.И. Гончарова, «обломовщина» как имя нарицательное. Образ Обломова в театре и кино, в современной массовой культуре, черты Обломова в каждом из нас
	Типы занятия	Комбинированное
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1.Прочитайте избранные эпизоды из романа. Составьте «Портрет Ильи Ильича Обломова в интерьере» по описанию в романе и своим впечатлениям, учтите те художественные

		детали, которые стали знаковыми в портрете Обломова (реализация на выбор ученика: текстовое /цитатное описание; визуализация портрета в разных техниках: графика, аппликация, коллаж, видеомонтаж и т.д.). 2.Подумайте и ответьте на вопрос, как выглядит «Обломов наших дней»: есть ли такой тип в современном обществе, знаком ли он вам, подойдут ли художественные средства описания Обломова из романа для описания современного Обломова и почему? Сформулируйте в качестве комментария к портрету отличия романного Обломова от Обломова – вашего современника. 3.Ответьте на вопросы: Что от Обломова есть во мне? Что оказывает влияние на формирование личности? Какова роль друга – Андрея Штольца – в жизни Обломова? Итог жизни Обломова закономерен или случаен и почему вы так считаете? Как и почему в связи с именем главного героя романа «Обломов» возникло понятие «обломовщина» и что оно обозначает? Почему слово «обломовщина» стало нарицательным? 4.Напишите сочинение «Что от Обломова есть во мне?»

1.	Тема занятия	Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 — 1883) «Отцы и дети»
2.	Содержание темы	Творческая история, смысл названия. «Отцы» (Павел Петрович и Николай Петрович Кирсановы) и молодое поколение, специфика конфликта. Вечные темы в спорах «отцов и детей». Взгляд на человека и жизнь общества глазами молодого поколения. Понятие антитезы на примере противопоставления Евгения Базарова и Павла Петровича Кирсанова в романе: портретные и речевые характеристики. Нигилизм и нигилисты
	Типы занятия	Комбинированное
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1.Прочитайте избранные эпизоды из романа И.С. Тургенева «Отцы и дети» и составьте цитатные портреты Базарова и Павла Петровича с опорой на текст, найдя в тексте описание внешности Базарова, описание Павла Петровича; затем дайте характеристику каждому персонажу своими словами и объясните, в чем проявляется противопоставление двух персонажей, на какие детали обращает внимание читателя автор?

		2.Ответьте на вопросы: Почему Базарова можно назвать нигилистом? Насколько актуален конфликт поколений для разных эпох и какие вопросы чаще других вызывают разногласия в спорах отцов и детей? Какие «вечные темы» становятся предметом спора Павла Петровича и Базарова? О чем спорят нынешние «отцы и дети», есть ли похожие темы в их дискуссиях? Чья позиция вам ближе и почему? 3.Напишите рассказ о произошедшем споре от лица Павла Петровича или от лица Базарова и озаглавьте его (можно от лица Аркадия – свидетеля спора), встав на точку зрения персонажа и перечислив все темы, которые были в споре затронуты, и дав оценку от лица персонажа своему оппоненту (исходя из описания героев, которое вы читали ранее)

1.	Тема занятия	Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях
2.	Содержание темы	Авторский замысел и своеобразие жанра литературной сказки. Сходство и различие сказок М.Е. Салтыкова-Щедрина и русских народных сказок. Художественные средства: иносказание, гротеск, гипербола, ирония, сатира. Эзопов язык.
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1.Посмотрите один из мультфильмов по сказке Салтыкова-Щедрина («Органчик» (1933) Николай Ходатаев, «Как один мужик двух генералов прокормил» (1965) Иван Иванов-Вано, «Премудрый пескарь» (1979), «Пропала совесть» (1989) Алексей Соловьев, «История одного города. Органчик» (1991) Валентин Караваев) и напишите отзыв, правильно используя в отзыве термины «иносказание» (аллегория), «гротеск», «ирония». 2.Задания для групповой работы по выбору: 2.1.Прочитайте избранные эпизоды из сказок, выберите один из них для инсценировки малой группой. 2.2.Подготовьте материал о биографии М. Е. Салтыкова-Щедрина в виде ленты времени / инфографики / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя

1.	Тема занятия	Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)
2.	Содержание темы	Роман «Преступление и наказание»: образ главного героя. Причины преступления: внешние и внутренние. Теория, путь к преступлению, крушение теории, наказание, покаяние и «воскрешение». Роль образа Сони Мармеладовой, значение эпизода чтения Евангелия. «Двойники» Раскольникова: теория Раскольникова устами Петра Петровича Лужина и Свидригайлова. Значение эпилога романа, сон Раскольникова на каторге. Внутреннее преображение как основа изменения мира к лучшему. «Самообман Раскольникова» (крах теории главного героя в романе; бесчеловечность раскольниковской «арифметики»; антигуманность теории в целом). Ф.М. Достоевский и современность. Тезисы теории Раскольникова и признаки фашизма из эссе «Вечный фашизм» Умберто Эко (в сопоставлении). Экранизации романа. Жизнь литературного героя вне романа: образ Раскольникова в массовой культуре: элементы сюжета, знаковые художественные детали в основе комиксов, карикатур и в др. текстовых и графических формах, мемориальные места, «маршрут»-экскурсия по местам, описанным в романе, и др.
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1.Прочитайте избранные эпизоды из романа «Преступление и наказание». 2.Объединитесь в малые группы и выполните одно из заданий (по выбору): 2.1.Подготовьте материал о биографии Ф.М. Достоевского в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя. 2.2.Опираясь на электронные источники и карты, подготовьте вероятный маршрут экскурсии с комментариями по местам Петербурга, упомянутым в романе, и визуализируйте его доступными вам средствами графики и картографирования. 2.3.Прочитайте диалог Раскольникова с Порфирием Петровичем о его теории («статье в газете») и эпизод со сном Раскольникова на каторге (о трихинах) и ответьте на вопрос, почему сон можно считать логическим завершением его теории; сравните теорию Раскольникова и признаки фашизма из статьи

		«Вечный фашизм» Умберто Эко, выделите общие признаки и напишите текст-исследование, отвечающий на вопрос «Почему Раскольников убивает?» (В. Набоков) или текст- опровержение теории Раскольникова, приведите не менее двух аргументов против нее и придумав собственный заголовок. 2.4.Посмотрите мультфильм «Преступление и наказание», Петр Думала (2002) или «Сон смешного человека», Александр Петров (1992) и напишите текст «Человек в ситуации выбора», отразив как свои впечатления от увиденного, так и размышление о том, каким образом Достоевский подводит героя к моральному выбору в критической для него ситуации. 2.5.Опираясь на дополнительные источники (в том числе электронные), подготовьте презентацию / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) на тему «Образ Раскольникова в современной массовой культуре»

1.	Тема занятия	Человек в поиске правды и любви в творчестве Л. Н. Толстого (1828—1910)
2.	Содержание темы	«Люцерн» (1857). Истоки проблематики и образов последующих произведений в рассказах и краткая формулировка толстовских идей. Роман-эпопея «Война и мир» (1869) (обзорно): история создания, истоки замысла, жанровое своеобразие, смысл названия, отражение нравственных идеалов Толстого в системе персонажей. «Мысль семейная» и «мысль народная». Роль народа и личности в истории. Экранизации романа. Духовные искания, публицистика, народные рассказы. Толстовство и толстовцы, отлучение от церкви. Музей Ясная Поляна. Значение фигуры Толстого для русской культуры
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемы образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1.Прочитайте избранные эпизоды из «Севастопольских рассказов» Л.Н. Толстого и рассказа «Люцерн» и ответьте на вопросы: Что такое доброта и сопереживание? Зачем нужны любовь к ближнему и эмпатия в жизни отдельного человека и общества в целом? Если бы вам нужно было дать определение слову «гуманизм» с опорой на текст толстовских рассказов, какие примеры из них вы бы привели, иллюстрируя это понятие? 2.Объединитесь в малые группы и выполните одно из заданий

		(по выбору): 2.1.Подготовьте материал о биографии Л.Н. Толстого в виде ленты времени / презентации / видеоролика / постера / коллажа / подкаста или в др. оговоренном учителем формате и соотнесите факты личной биографии с художественным творчеством писателя. 2.2.Опираясь на дополнительные источники (в том числе электронные), подготовьте презентацию / постер, коллаж / видеоролик или др. формате (по выбору) об истории создания романа-эпопеи «Война и мир» Л.Н. Толстого. 2.3.Посмотрите мультфильм «Чем люди живы» по рассказу Л.Н. Толстого (2010, режиссер Надежда Михайлова) и подготовьте свои иллюстрации или сценарий для инсценировки или мультфильма по одному рассказов писателя, сформулировав общий замысел (идею) вашей экранизации и выбрав из текста необходимые вам сцены, диалоги, описания и составив из них последовательный текст с необходимыми комментариями-пояснениями, почему эти сцены важны для передачи общего замысла, для тех, кто бы взялся его экранизировать. 2.4.Подготовьте рецензию на две разные экранизации «Войны и мира», сравнив их

1.	Тема занятия	Образы крестьянского труда и сельского пейзажа в творчестве Н.А. Некрасова и А.А. Фета
2.	Содержание темы	Утверждение крестьянской темы в поэзии второй половины 19 в. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», «Вчерашний день часу в шестом...», «Родина», «Внимая ужасам войны...», «Надрывается сердце от муки...», «О погоде», «Муза» (Нет, музы ласково поющей и прекрасной...) и др. Отрывки из поэмы «Кому на Руси жить хорошо» (1866) А.А. Фет: «Первая борозда», «Зреет рожь под жаркой нивой», «Еще весны душистой нега», (дополнительно: прозаический отрывок из «Записок о вольнонаемном труде», финал гл. «Песня», эпизод «в гостях у Хоря») Сравнение: образы крестьянского труда и крестьян у Некрасова и Фета, образы русского сельского пейзажа.
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемы образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5.	Формы организации учебной деятельности	Групповая, в парах

6.	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1.Прочитайте рекомендованные стихотворения. 2.Объединитесь в малые группы или парами и выполните одно из заданий (по выбору): 2.1.Запишите аудио-/ видеоролик с выразительным исполнением стихотворений / литературно-музыкальной композицией на стихи поэта. 2.2.Опираясь на дополнительные источники (в том числе электронные), подготовьте сообщение / презентацию / ролик / подкаст или др. формате (по выбору) о тех поэтических текстах Н.А. Некрасова, которые впоследствии стали народными песнями, ответив на вопрос, почему его тексты легко превращаются в песни. 2.3.Найдите на карте России топонимы, упомянутые Н.А. Некрасовым в поэме «Кому на Руси жить хорошо», а также то примерное место, откуда герои поэмы отправились на поиски счастья, визуализируйте доступными вам средствами графики и картографирования их путь и их встречи с другими персонажами поэмы, чтобы у вас получилась карта-иллюстрация к поэме 2.4.Чтение и анализ стихотворений и прозаического отрывка: образы крестьянского труда и крестьян у Некрасова и Фета, образы русского сельского пейзажа. в их стихах: сопоставление содержания, художественных средств, анализ отличий; подготовка выразительного чтения стихотворений, подбор иллюстративного материала. 2.5.Дополнительно: подготовка сообщений о жизни и творчестве двух поэтов.

1.	Тема занятия	Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет
2.	Содержание темы	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева <i>Для чтения и изучения:</i> Ф.И. Тютчев: «Наш век», «Silentium», «Не то, что мните вы, природа...» «О, как убийственно мы любим...», «Фонтан», «Чему бы жизнь нас не учила...», «Осенний вечер», «Не рассуждай, не хлопочи...», «Я встретил вас...», «Два голоса», «Еще земли печален вид...», «Она сидела на полу...», «Есть в осени первоначальной...», «Полдень», «Предопределение», «Весь день она лежала в забыты...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветр ночной?» и др. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А.Фета, идиллический пейзаж. Анализ стихотворения «Я пришел к тебе с приветом» (по М. Гаспарову). <i>Для чтения и изучения:</i> А.А. Фет. «Целый мир от красоты»,

		«Кому венец, богине ль красоты...», «Поэтам», «Как беден наш язык», «Шепот, робкое дыханье...», «Что за ночь! Прозрачный воздух скован», «Весенний дождь...», «Какая ночь, как воздух чист...», «Я пришел к тебе с приветом...», «Еще майская ночь», «Заря прощается с землею...», «Еще весны душистой нега...», «Ель рукавом мне тропинку завесила...», «Сияла ночь. Луной был полон сад...», «Я тебе ничего не скажу...», «Это утро, радость эта...», «Первый ландыш», «Смерть» и др.
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, работа в парах
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1.Прочитайте рекомендованные стихотворения Ф.И. Тютчева и А.А. Фета, подготовьте выразительное чтение и анализ 1 стихотворения по выбору или, объединившись в пары, запишите аудио-/ видеоролик с выразительным исполнением стихотворений / литературно-музыкальной композицией на стихи поэта. 2.Учитывая доминирующие темы и образы в лирике Ф.И. Тютчева и А.А. Фета, подберите иллюстрации к выбранным вами стихотворениям каждого поэта (или создайте свои в любой технике) и обоснуйте свой выбор и характер иллюстраций особенностями поэзии каждого

1.	Тема занятия	Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова (1860—1904)
2.	Содержание темы	Малая проза А.П. Чехова. «Дом с мезонином». «Рассказ старшего садовника». Человек и общество. Психологизм прозы Чехова: лаконичность повествования и скрытый лиризм. Пьеса «Вишнёвый сад» (1903). Новаторство Чехова-драматурга: своеобразие конфликта и системы персонажей, акцент на внутренней жизни персонажей, нарушение жанровых рамок. Сколько стоит вишневый сад: историко-культурные сведения. Эволюция драматургии второй половины XIX – начала XX века: от Островского к Чехову. Особенности чеховских диалогов. Речевые и портретные характеристики персонажей
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5.	Формы организации	Фронтальная; групповая

	учебной деятельности	
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1.Прочитайте рассказ «Дом с мезонином» и биографию А.П. Чехова в учебнике и дополнительных источниках, затем с опорой на сведения из биографии Чехова подготовьтесь к участию в дискуссии «На чьей стороне автор?» и ответьте на вопрос, что можно найти общего между героиней рассказа Лидой и самим писателем? Почему Лида раздражается на «господина-пейзажиста»? Что происходит в финале рассказа с рассказчиком? Можно ли назвать деятельность Лиды бессмысленной, исходя из финала рассказа? <i>Вопрос для дискуссии:</i> Как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему? 2.С опорой на дополнительные источники, дайте определение «теории малых дел», возникшей в конце XIX века, и подготовьте связное рассуждение (текст), с ответом на вопрос, можно ли назвать Лиду («Дом с мезонином») сторонницей теории малых дел и почему? (ответ аргументируйте с опорой на текст рассказа). 3.Прочитайте рассказ «Рассказ старшего садовника» и ответьте на вопросы: Как вы думаете, почему садовник хочет, чтоб его называли «старшим»? Почему автор фиксирует на этом читательское внимание? Какая логическая нестыковка возникает между последним словом рассказа и его остальным содержанием? Почему жители признают убийцу невиновным? О каком «вреде» для жителей от такого судебного решения говорится рассказчиком? 4.Напишите речь в защиту или в опровержение мнения старшего садовника, аргументировано обосновав свою позицию (ответ аргументируйте с опорой на текст рассказа и на необходимую вам дополнительную информацию по вопросу). 5.Посмотрите одну из экранизаций пьесы А.П. Чехова «Вишневый сад» и напишите рецензию на экранизацию пьесы. Задания по выбору для работы в малых группах: 6.Объединитесь в малые группы и инсценируйте одно из явлений, эпизодов, действий (по выбору) пьесы А.П. Чехова «Вишневый сад». 7.С опорой на информационные ресурсы («Вишневый кэш», Коммерсант) подготовьте сообщение об экономической подоплеке продажи имения Раневской и значимости этой информации для понимания происходящего в пьесе

Литература XX века

1	Тема занятия	Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина

2	Содержание темы	<i>Лирика.</i> Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Для чтения и изучения: «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту». Проза И. А. Бунина. Мотив запустения и увядания дворянских гнезд, образ «Руси уходящей». Судьба мира и цивилизации в осмыслении писателя. Тема трагической любви в рассказах Бунина. Психологизм бунинской прозы. Пейзаж. Особенности языка: «живопись словом», детали-символы, сочетание различных пластов лексики. Традиции русской классической поэзии и психологической прозы в творчестве Бунина, Новаторство поэта. Для чтения и изучения: рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя)
3	Тип занятия	Комбинированное
4	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	фронтальная; индивидуальная
6	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7	Задания для самостоятельного выполнения	1. Составьте тезисы мини-лекции преподавателя. 2. Выберите стихотворение И. Бунина, обоснуйте свой выбор. Самостоятельно проанализируйте произведение. 3. Построить семантическое поле слово «пейзаж» в поэтическом языке И. Бунина. 4. Письменно составьте развернутый ответ на вопрос: «При помощи каких изобразительно-выразительных средств И. Бунин раскрывает тему природы?» 5. Подготовьте сообщение «Образ "уходящей Руси" в рассказе И. Бунина "Антоновские яблоки"» (инд.). 6. Прочитайте ключевые эпизоды из рассказа «Чистый понедельник». Ответьте на вопросы: Что является основным предметом изображения в рассказе «Чистый понедельник»? Что придает рассказу тематическую целостность? Что Вы можете сказать о композиционном построении, сюжетном начертании рассказа? В чем, на ваш взгляд, смысловая нагрузка такого композиционного построения? В чем, по-вашему, оправданность реминисценций из древнерусской повести – «Повести о Петре и Февронии»? 7. Напишите сочинение-рассуждение по одной из тем: 7.1. «В чем трагизм любви в рассказе ... И. Бунина» (рассказ из

		цикла «Темные аллеи»).
		7.2.«Как характеризует жизненные запросы героя рассказа И. Бунина "Господин из Сан-Франциско" составленный им план поездки?»
1	Тема занятия	Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна
2	Содержание темы	Повесть «Олеся». Тема «естественного человека» в повести. Мечты Олеси и реальная жизнь ее окружения. Трагизм любви героини. Осуждение пороков общества. Рассказ «Гранатовый браслет». Своеобразие сюжета. Герои о сущности любви. Трагическая история любви Желткова. Развитие темы «маленького человека» в рассказе. Смысл финала. Символический смысл заглавия, роль эпиграфа. Авторская позиция. Традиции русской классической литературы в прозе Куприна. «Гранатовый браслет» в кино (А. Роом, 1964)
3	Тип занятия	практическое
4	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	фронтальная; групповая, индивидуальная, в паре
6	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7	Задания для самостоятельного выполнения	1.Составьте тезисы мини-лекции преподавателя. 2.Выберите стихотворение И. Бунина, обоснуйте свой выбор. Самостоятельно проанализируйте произведение. 3.Построить семантическое поле слово «пейзаж» в поэтическом языке И. Бунина. 4.Письменно составьте развернутый ответ на вопрос: «При помощи каких изобразительно-выразительных средств И. Бунин раскрывает тему природы?». 5.Подготовьте сообщение «Образ "уходящей Руси" в рассказе И. Бунина "Антоновские яблоки"» (инд.). 6.Прочитайте ключевые эпизоды из рассказа «Чистый понедельник». Ответьте на вопросы: Что является основным предметом изображения в рассказе «Чистый понедельник»? Что придает рассказу тематическую целостность? Что Вы можете сказать о композиционном построении, сюжетном начертании рассказа? В чем, на ваш взгляд, смысловая нагрузка такого композиционного построения? В чем, по-вашему, оправданность реминисценций из древнерусской повести – «Повести о Петре и Февронии»? 7.Напишите сочинение-рассуждение по одной из тем: 7.1.«В чем трагизм любви в рассказе ... И. Бунина" (рассказ из

		цикла «Темные аллеи»).
		7.2.«Как характеризует жизненные запросы героя рассказа И. Бунина "Господин из Сан-Франциско" составленный им план поездки?»

1.	Тема занятия	Герои М. Горького в поисках смысла жизни
2.	Содержание темы	Рассказ-триптих «Старуха Изергиль». Романтизм ранних рассказов Горького. Проблема героя Особенности композиции рассказа. Независимость и обреченность Изергиль. Индивидуализм Ларры. Подвиг Данко. Величие и бессмысленность его жертвы. Смысл противопоставления героев. Пьеса «На дне». «На дне» как социально-философская драма. Смысл названия пьесы. Система и конфликт персонажей. Обреченность обитателей ночлежки. Старик Лука и его жизненная философия. Спор о назначении человека. «Три правды» в пьесе и их трагическая конфронтация. Роль авторских ремарок, песен, цитат. Неоднозначность авторской позиции. М. Горький и Художественный театр. Сценическая история пьесы «На дне»
3	Тип занятия	комбинированное
4	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	фронтальная; групповая, индивидуальная, в паре
6	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7	Задания для самостоятельного выполнения	1.Составьте конспект мини-лекции преподавателя. 2.Назовите известные вам ранние произведения М. Горького. Что характерно для этих произведений? Какие вопросы в них решаются? (В чем состоит назначение человека? Что главное в жизни?) Расскажите о романтизме как литературном направлении. Какие черты романтизма можно отметить в рассказах Горького? Докажите, что рассказ «Старуха Изергиль» – романтическое произведение. 3.Сравните образы Ларры и Данко. Результаты представьте в таблице. 4.Напишите эссе «В чем величие и бессмысленность жертвы Данко?» 5.Проведите семантический анализ словосочетания «дно жизни» (по пьесе «На дне»). (в паре) 6.Составьте режиссерский комментарий к началу 1 действия: «Ночлежка, в которой обитают персонажи пьесы М. Горького "На дне"»

		7. «Сконструируйте» эпизод «Разговор Луки с Анной, Актером и Васькой Пеплом» (составьте из частей трех эпизодов один). На чем делает акцент Лука в разговоре с каждым из трех обитателей? Как это его характеризует? 8.Подготовьте чтение по ролям эпизода пьесы «Спор о человеке». (групповая работа) 9.Составьте на основе опорной таблицы высказывание «Три правды в пьесе "На дне"»

1	Тема занятия	Серебряный век: общая характеристика и основные представители
2	Содержание темы	<i>От реализма – к модернизму.</i> Серебряный век: происхождение и смысл определения. Серебряный век как культурно-историческая эпоха. Предпосылки возникновения. Классификация литературных направлений: от реализма – к модернизму. Диалог с классикой как «средство развития, обогащения» новых направлений. Основные модернистские направления. <i>Символизм.</i> Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова (символ). <i>Поэты-символисты:</i> В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье»)... Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. <i>Поэты-акмеисты:</i> Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза») <i>Футуризм.</i> Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. <i>Поэты-футуристы:</i> И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре
3	Тип занятия	комбинированное
4	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, индивидуальная
6	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7	Задания для самостоятельного выполнения	1Составьте кластер лекции преподавателя. 2.Подготовьте развернутый ответ на вопрос: «Чем различаются понятия «декаданс», модернизм» и «авангард»? Какие аспекты культурной жизни серебряного века они определяют?».

		3.Подготовьте выразительное чтение стихов поэтов серебряного века (с элементами анализа – выделение признаков того или иного направления). 4.Выполните (в группах) практическую работу: проанализируйте стихотворение В. Брюсова ("Юному поэту", "Каменщик", "Грядущие гунны"). 5.Напишите литературоведческий диктант по теме «Серебряный век русской поэзии». 6.Подготовьте доклад и презентация на тему «Культура авангарда в современной массовой культуре» (работа в группе)

1	Тема занятия	2.2. А. А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»
2	Содержание темы	«Вхожу я в темные храмы...», «Незнакомка», «Ночь, улица, фонарь, аптека...», «О доблестях, о подвигах, о славе...», «В ресторане», «Река раскинулась. Течет, грустит лениво...» (из цикла «На поле Куликовом»), «Россия», «Балаган», «О, я хочу безумно жить...» Лирика Блока – «трилогия вочеловечения». Ранние стихи: мистицизм, идеал мировой гармонии. Любовь как служение и возношение. «Страшный мир» в лирике Блока. Тема трагической любви. Образ Родины: ее прошлое и настоящее. Новаторство в воплощении и интерпретации образа России. Тема призвания поэта. Музыкальность, экспрессивность как художественная особенность поэтической речи Блока. Песни и романсы на стихи поэта. Поэма «Двенадцать». Проблематика, сюжет и композиция. «Рождение будущего в пожаре и крови»: образ революции. Образ «двенадцати». Образ Христа и неоднозначность его интерпретации. Символика образов. Антитеза. Полифонизм поэмы. Поэма в живописи и на сцене
3	Тип занятия	комбинированное
4	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, индивидуальная, в паре
6	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7	Задания для самостоятельного выполнения	1.Подготовьте мини-концерт из стихов современников об А. Блоке (А. Ахматова, М. Цветаева, И. Северянин, Б. Пастернак). (в группе) 2.Проанализируйте стихотворение А. Блока, раскрывая значение символов («Ветер принес издалёка...», «Ушла, но гиацинты ждали...», «Ночь, улица, фонарь, аптека...») (работа в группах). 3.Проанализируйте стихотворение А. Блока «Незнакомка»

		(работав паре). Подготовьте его выразительное чтение. 4.Подготовьте сообщение и презентацию «Образ Родины в цикле стихов А. Блока "На поле Куликовом" и цикле картин И. Глазунова "Поле Куликово"». 5.Определите, в какой главе поэмы А. Блок использует прием многоголосия. Выразительно прочитайте главу по ролям в соответствии с «выделенными голосами» (групповая работа). 6.Подготовьте ответы на вопросы: Какие конкретные образы в поэме указывают на время и место действия? Какими показаны 12 красногвардейцев? Какую роль играют Катя и Ваня? Какова цветовая гамма мира, изображенного в поэме А. Блока "Двенадцать"? Какую роль играет в поэме стихия? Как вы понимаете образ Христа в финале поэмы? 7.Представьте в презентации визуальный ряд к поэме «Двенадцать» из иллюстраций Ю. Анненского. Определите, на основе чего (сюжет, персонажи и др.) вы выстроите этот ряд

1	Тема занятия	Поэтическое новаторство В. Маяковского
2	Содержание темы	«Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Маяковский и футуризм. Ранняя лирика поэта. Сила личности и незащищенность лирического героя перед пошлостью, нелюбовью, рутинностью. Мотив одиночества, любви и смерти. Поэт и революция. Сатира Маяковского. Тема поэта и поэзии. Поэтическое новаторство Маяковского (ритмика, рифма, строфика и графика стиха, неологизмы, гиперболичность). Своеобразие жанров и стилей лирики поэта. Стихи поэта в современной массовой культуре Поэма-триптих «Облако в штанах». Образ лирического героя-бунтаря и его возлюбленной. Новаторское открытие Маяковского в жанре поэмы: усиление лирического начала (превращение поэмы в лирический монолог). Особенности рифмовки
3	Тип занятия	комбинированное
4	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, индивидуальная, в паре
6	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7	Задания для самостоятельного	1Подготовьте рассказ о биографии Маяковского в формате

	выполнения	путешествия по поэме Н. Асеева «Маяковский начинается» (с использованием презентации) (в паре). 2.Подготовьте сообщение «В. Маяковский и футуристы». 3.Подготовьте выразительное чтение стихотворения Маяковского (по выбору). Обоснуйте выбор. 4.Подготовьте (по группам) развернутый ответ на вопрос: 1).Какое место в творчестве Маяковского занимает тема любви? На какие биографические предпосылки она опирается? 2).Против чего бунтует лирический герой Маяковского? 3).Какую роль в поэзии Маяковского играет тема будущего? С помощью каких приемов Маяковский создает образ будущего? 4).В чем Маяковский видел назначение поэта и поэзии? 5.Ответьте на вопросы: Какой образ мира рисует Маяковский в поэме? Какие черты соединяет в себе образ главного героя? 6.Подготовьте ответ на проблемный вопрос: «В. Маяковский пишет, что его поэма «Облако в штанах» – это «четыре крика четырех частей», четыре «долгой». Найдите в тексте подтверждение словам поэта. Что, по-вашему, стало причиной подобного отношения лирического героя к миру?» 7.Подготовьтесь к написанию литературоведческого диктанта по теме «Поэтическое новаторство В. Маяковского». 8.Подготовьтесь к созданию литературно-критического эссе «Произведение В. Маяковского, которое произвело на меня впечатление» или «Мой ли поэт В. Маяковский?»

1	Тема занятия	Драматизм судьбы поэта. С. А. Есенин
2	Содержание темы	«Гой ты, Русь моя родная!», «Тебе одной плету венок...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»; «Сорокоуст», «Я покинул родимый дом...», «Русь советская», «Письмо к матери»; «Отговорила роща золотая...», «Собаке Качалова»; «Не бродить, не мять в кустах багряных...», «Мы теперь уходим понемногу...», «Шаганэ ты моя, Шаганэ...», «Письмо к женщине», «Не жалею, не зову, не плачу...». Чувство Родины основное в творчестве Есенина. Образ родной деревни, ее судьба в ранней и поздней лирике поэта. Посвящение матери. Особая связь природы и человека. Любовная тема. Исповедальность лирики: отражение потерь и обретений на дороге жизни. Самобытность поэзии

		Есенина (музыкальность, народно-песенная основа,). С. Есенин на сцене, в кино и музыке
3	Тип занятия	комбинированное
4	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, индивидуальная
6	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7	Задания для самостоятельного выполнения	1. Составьте тезисы мини-лекции преподавателя о С. Есенине. 2. Чтение наизусть стихотворения Есенина. 3. Выполните практическую работу (в группах): проанализируйте стихотворения Есенина разных лет о Родине («Тебе одной плету венок...», «Я покинул родимый дом...», «Спит ковыль. Равнина дорогая...», «Неуютная жидкая лунность...»). 4. Создайте литературно-критическое эссе: «Тебе одной плету венок...». 5. Прочитайте стихи С. Есенина, посвященные любовной теме, и ответьте на вопросы: 1). «<i>Не бродить, не мять в кустах багряных...</i>»: Докажите, что лирический герой прощается со своей любовью? Какие выразительные средства языка используются для создания образа возлюбленной? 2) «<i>Заметался пожар голубой...</i>»: О каких поступках в своей жизни сожалеет лирический герой? К чему он готов во имя любви? Какие черты облика возлюбленной ему особенно дороги? 3). «<i>Собаке Качалова</i>»: В чем особенность изображения любовного чувства в стихотворении? Какова цель комического пафоса в стихотворении? Почему, говоря о любви, лирический герой обращается к собаке? 6. Подготовьте развернутый ответ на вопрос «В чем красота и притягательность поэзии С. Есенина?» в формате страницы из читательского дневника (с последующим размещением ее в социальной сети). 7. Подготовьте сообщение и презентацию «Песенное творчество С. Есенина» (групповая работа)

1	Тема занятия	Исповедальность лирика М. И. Цветаевой
2	Содержание темы	«Роландов Рог», «Моим стихам, написанным так рано...», «Кто создан из камня, кто создан из глины...», «Куст», «Тоска по родине! Давно...», «Вчера еще в глаза глядел...», «Идешь на меня похожий...», «Все рядком лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твоё – птица в руке...»),

		«У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой») Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта; тема тоски по родине, бесприютности; тема жизни и смерти; тема «влюбленности» в творчество поэтов-современников Живописность и музыкальность образов. Особенности поэтического синтаксиса. Жизнь и творчество М. Цветаевой в кино и музыке
3	Тип занятия	комбинированное
4	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, индивидуальная, в паре
6	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7	Задания для самостоятельного выполнения	1.Составьте конспект мини-лекции преподавателя «Исповедальность лирики М. Цветаевой» (формат по выбору: вербальный или креолизованный текст) и ответьте на вопросы: О каких событиях в жизни и творчестве М. Цветаевой вы узнали? Что в личности Цветаевой вас поразило? 2.Подготовьте мини-концерт из стихотворений М. Цветаевой (групповое задание). 3.Прочитайте стихотворения М. Цветаевой «Моим стихам, написанным так рано...». Почему это стихотворение можно считать пророческим? 4.Подготовьте развернутый ответ на вопрос: «Какие темы и мотивы оказываются главными, доминирующими в поэзии Цветаевой?». 5.Подготовьте выразительное чтение стихотворения М. Цветаевой «Вчера еще в глаза глядел...» и его анализ по вопросам: Почему Цветаева называет любовь мачехой? Каков смысл рефрена «Мой милый, что тебе я сделала»? С одинаковой ли интонацией он читается? Как меняется смысл этой обвинительной фразы? 6.Выполните (по группам) практическую работу: проанализируйте стихотворения М. Цветаевой, посвященные А. Блоку, А. Ахматовой, В. Маяковскому и С. Есенину. 7.Подготовьте развернутый ответ на вопрос: Как решается в поэзии Цветаевой тема творчества, в чем поэтесса видит главную особенность творческой личности? 8.Подготовьте сообщение и презентацию «Творчество М. Цветаевой в музыке» (в паре)

1	Тема занятия	Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой
2	Содержание темы	«Песня последней встречи», «Сжала руки под темной вуалью...», «Смятение», «Под крышей промерзшей пустого жилья...», «Муза», «Муза ушла по дороге...», «Мне ни к чему одические рати...», «Не с теми я, кто бросил землю...», «Мне голос был. Он звал утешно...», «Родная земля», «Смуглый отрок бродил по аллеям...» Основные темы лирики Ахматовой: любовь как всепоглощающее чувство, как мука; тема творчества; гражданская тема; пушкинская тема. Поэма «Реквием». Памятник страданиям и мужеству. Трагический пафос произведения. Жанр и композиция поэмы. Смысл названия. Образ лирической героини. Эпизод поэмы: личная трагедия героини и общенародное горе. Библейские мотивы и образы в поэме. Тема исторической памяти. Аллюзии и реминисценции в произведении. Жизнь и творчество А. Ахматова в кино и музыке
3	Тип занятия	комбинированное
4	Планируемые образовательные результаты	- Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; - Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; - Сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; - Сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; - Способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; - Овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, индивидуальная

6	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7	Задания для самостоятельного выполнения	1.Подготовьте сообщение и презентацию на основе знакомства с фактами жизни А. Ахматовой и историческими реалиями ее времени и выявления, как они преломляются произведениях поэтессы (работа в группе). 2.Постройте семантическое поле (или «облако слов» в том числе с использованием специальных сервисов по генерации слов в интернете) слова «любовь» в поэтическом языке А. Ахматовой. 3.Проанализируйте в группе ахматовское стихотворение по предложенным вопросам (1). «Сжала руки под темной вуалью...»; 2). «Песня последней встречи»; 3). «Не с теми я, кто бросил землю...»; 4). «Творчество»). 4.Подготовьте чтение наизусть стихотворения А. Ахматовой (по выбору). 5.Сопоставьте стихотворения А. Ахматовой «Муза» и А. Пушкина «Осень». Ответьте на вопрос: «Что общего в чувстве лирической героини Ахматовой и состоянии поэта-творца из стихотворения Пушкина?» 6.Ответьте на вопросы: Как вы понимаете эпиграф к поэме «Реквием»? Каковы главные события поэмы? 7.Выделите лирические отступления о переживаниях матери в поэме А. Ахматовой «Реквием». Охарактеризуйте образ матери. Объясните, какими способами он создается. 8. Подготовьте сообщение «Творчество А. Ахматовой в музыке»

1	Тема занятия	«Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков
2	Содержание темы	Роман «Мастер и Маргарита». История создания и издания романа. Жанр и композиция: прием «роман в романе». Библейский и бытовой уровни повествования. Реальность и фантастика (литературная среда Москвы; Воланд и его свита). Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа <i>или</i> Роман «Белая гвардия». История создания произведения. Смысл названия. Эпиграфы. Жанр и композиция. Система образов. Образ Дома и Города в вихре Гражданской войны. Нравственный выбор героев в эпоху распри и раздора. Честь как главное качество

		человека. Смысл финала. Литературные ассоциации в романе. Сценическая и киноистория романа
3	Тип занятия	комбинированное
4	Планируемые образовательные результаты	-Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; -Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; -Сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; -Сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; -Способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -Овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; -Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, индивидуальная, в паре
6	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7	Задания для самостоятельного выполнения	1.Составьте конспект мини-лекции преподавателя ««Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков» (в формате креолизованного текста). 2.Подготовьте сообщение «Жанр и особенности названия романа М. Булгакова «Мастер и Маргарита». 3.Подготовьте сообщение «Фантастическое и реальное в романе М. Булгакова "Мастер и Маргарита"» и презентацию, содержащую иллюстрации разных художников к роману (работа в паре). 4.Проанализируйте ключевые эпизоды и выполните (в группах) самостоятельную работу: <i>Библейские сцены</i>: 1). Пилат и Иешуа: В каких преступлениях обвиняют

		Иешуа? Почему Понтий Пилат утверждает смертный приговор? Чего он боится? <i>Московские сцены</i>: 1). Как представлена литературная и культурная среда? Охарактеризуйте ее. 2). Найдите характеристику Мастера и его братьев по перу. Что отличает Мастера от представителей литературной среды? 3). Воланд и его свита. Роль в романе представителей темной силы? 4). Подтвердите (на примере поступков Маргариты) справедливость утверждения: «Кто любит, должен разделять участь того, кого он любит». 5). Составьте (устно) высказывание-рассуждение для ответа на вопрос «Кто из героев романа М. Булгакова вызывает ваши симпатии или антипатии? Почему?» 6). Проанализируйте эпизод «Разговор Пилата и Афрания» и сопоставьте его с интерпретаций в фильме реж. В. Бортко. Где сатирическая направленность эпизода, описывающего встречу двух героев, выражена более ярко?

1	Тема занятия	М. А. Шолохов. Рассказы. Роман-эпопея «Тихий Дон»
2	Содержание темы	Роман-эпопея «Тихий Дон» (избранные главы). История создания. Смысл названия. Жанр произведения. Герои романа-эпопеи о всенародной трагедии. Семья Мелеховых. Образ Григория Мелехова. Любовь в его жизни. Герой в поисках своего пути среди «хода истории». Финал романа-эпопеи. Проблема гуманизма в произведении. Полемика вокруг авторства. Киноистория романа
3	Тип занятия	комбинированное
4	Планируемые образовательные результаты	-Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации; -Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; -Сформированность представлений об изобразительно-выразительных возможностях русского языка; -Сформированность умений учитывать исторический, историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественного произведения; -Способность выявлять в художественных текстах

		образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -Овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; -Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, индивидуальная
6	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7	Задания для самостоятельного выполнения	1.Составьте тезисы статьи учебника о М. Шолохове и шолоховском вопросе (Сухих И. Н. Литература: учебник. В 2 ч. Ч. 2. – С. 5-15). 2. Проанализируйте (в группах) ключевые эпизоды (повороты в судьбе главного героя): «Любовная коллизия», «Участие в Первой мировой войне», «Встреча с Гаранжой», «Гражданская война. Метания героя», «Расплата за окаянство». Ответьте на вопросы: Как развиваются отношения Григория и Аксиньи? Почему Григорий согласился жениться на Наталье? Как менялось его отношение к любимой женщине и жене? Почему Григорий терпит поражение в личном плане? Каковы первые впечатления Григория от войны? Его состояние после убийства австрийца? О чем говорит факт награждения Григория Георгиевскими крестами? Зачем автор проводит своего героя через участие в белом, красном движении, приводит в банду? К какому финалу приходит жизнь Григория в историческом плане? Исторический смысл родительского дома? 3.Подготовьтесь с трактовкой финала романа, предложенной литературоведом И. Н. Сухих. Выразите приятие или неприятие такой интерпретации финала, мотивируйте свое мнение. 4.Подготовьте доклад «Женские судьбы в романе». 5.Напишите развернутый ответ на проблемный вопрос: «В чем трагедия Григория Мелехова, так и не нашедшего свой путь среди «хода истории?»». 6.Просмотрите киноверсий романа-эпопеи М. Шолохова «Тихий Дон» двух режиссеров: С. Герасимова и С. Урсуляка. Сравните финалы. В чем

		различие трактовок режиссерами финала шолоховского произведения? Какая из этих интерпретаций ближе вашему восприятию главного героя и представлению о его характере?

1	Тема занятия	Тема Великой Отечественной войны в литературе
2	Содержание темы	«Лейтенантская проза»: В. П. Астафьев, Ю. В. Бондарев, В. В. Быков, Б. Л. Васильев, К. Д. Воробьев, В. Л. Кондратьев и др. (обзор прозы «молодых» лейтенантов). <i>Проблема нравственного выбора на войне</i> В. В. Быков. Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). В. П. Астафьев. Традиции и новаторство писателя в изображении войны. Рассказ «Связистка». Мотив испытания войной на войне и после войны. Герои рассказа. Дилемма нравственного выбора между «воинским долгом и человеческой жизнью». Тема покаяния, ответственности за каждый свой поступок
3	Тип занятия	комбинированное
4	Планируемые образовательные результаты	-Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и второстепенной информации -Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; -Способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -Овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; -Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, индивидуальная

6	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов
7	Задания для самостоятельного выполнения	1. Составление рекомендательного списка книг (не менее 3-х книг) <i>о войне</i> для своих одноклассников. 2. Презентация выбранных книг (в любом формате). 3. Подготовьте анализ ключевых эпизодов из повести В. Быкова «Сотников». Ответьте на вопросы: Похожи ли судьбы Сотникова и Рыбака? Можно ли сказать, что до определенного момента они «шли одной дорогой»? Почему больной Сотников отправился вместе с Рыбаком за продуктами? В какой момент пути героев расходятся? Какова роль эпизода «В семье Демчихи»? Как ведут себя герои в плену? В чем причина падения Рыбака? В чем истоки героизма Сотникова? Как ведет себя во время казни Сотникова Рыбак? Оставляет ли писатель выход для героя? 4. Составьте высказывание-сравнительную характеристику «Герои повести В. Быкова «Сотников» в ситуации выбора». 5. Подготовить сообщение «Страшная правда о войне в произведениях В. Астафьева» 6. Проанализируйте эпизод «Испытание главного героя рассказа В. Астафьева "Связистка" войной после войны». 7. Подготовить развернутый ответ на проблемный вопрос: «Что важнее: воинский долг или человеческая жизнь?» (по рассказу В. Астафьева «Связистка»; вариант – дискуссия). 8. Напишите рецензию на рассказ В. П. Астафьева «Связистка»

1	Тема занятия	Тема тоталитаризма в литературе второй половины XX века
2	Содержание темы	А. И. Солженицын. Повесть « <i>Один день Ивана Денисовича</i> ». Общественный резонанс, вызванный произведением. История создания повести. Лагерный мир в произведении. Образ главного героя. Устойчивость и приспособленность Ивана Денисовича к жутким условиям лагерной жизни. «Счастливый день» в жизни героя. Черты национального характера в образе Шухова. Приемы создания образа: детали портрета, ночные пейзажи, связанные с героем, речь и поступки и др. Экранизация повести
3	Тип занятия	практическое
4	Планируемые образовательные результаты	- Владение умением анализировать текст с точки зрения наличия в нем явной и скрытой, основной и

		второстепенной информации -Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; -Способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -Овладение навыками анализа художественных произведений с учетом их жанрово-родовой специфики; осознание художественной картины жизни, созданной в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; -Сформированность представлений о системе стилей языка художественной литературы. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая,
6	Типы оценочных мероприятий	Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
7	Задания для самостоятельного выполнения	1.Собрать в процессе web-сёрфинга материал о ГУЛАГе, сделать обзор одной из статей. 2.Составьте план статьи учебника (И. Н. Сухих. Литература: учебник. В 2 ч. Ч. 2. – С. 254-261). 3.Дополните («разверните») плана статьи на основе самостоятельно собранного материала. 4.Проанализируйте (по группам) ключевые эпизоды повести: 1) со слов «Бригадиры разошлись» до слов « Шухов надел шапку и пошел в санчасть»; 2) со слов «Шухов доел кашу» до слов « После чего взял охолодевшую кашу Цезаря и пошел»; 3) со слов «И не видел больше Шухов ни озера дальнего, где солнце блестело на снегу...» до слов «Схвачено. Следующий!»; 4) со слов «И тут же в утихом, усмиренном бараке слышали...» до слов «Прошел день, ничем не омраченный, почти счастливый...». Ответьте на вопросы: Какие черты поведения Шухова показывают, что он приспособился к жизни в лагере и живет по законам выживания? Как члены бригады помогали друг другу выжить? Почему выживание для Шухова становится главной целью? Докажите, что читатель

		видит лагерный мир глазами Шухова. Почему прошедший герой посчитал счастливым? Как в повести отразилась авторская мысль о возможности сохранения в себе человека в самых тяжелых обстоятельствах? 5.Напишите сочинение-рассуждение на тему «Что помогало Шухову в любой ситуации оставаться человеком?» 6.Составить развернутый ответ на вопрос: «Какие черты русского народного характера воплощены в Шухове?». 7.Просмотрите киноверсию повести (режиссер Г. Панфилов). Сопоставьте название произведения А. Солженицына и фильма. Как в названии фильма определена его главная проблема?

1	Тема занятия	Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена
2	Содержание темы	<i>Р. Брэдбери.</i> Научно-фантастические рассказы «И грянул гром», «Вельд». Рассказы-предупреждения. Роль цивилизации, технологий в судьбе человека и общества. Психологизм рассказов. Ответственность настоящего перед будущим («эффект бабочки» – «И грянул гром»). Переплетение разных тем (тема отцов и детей, детской жестокости, влияния технологий на жизнь человека – «Вельд»). Сочетание сказки и фантастики. <i>Э. Хемингуэй.</i> Новелла «Кошка под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания. Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». «Принцип айсберга». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди
3	Тип занятия	практическое
4	Планируемые образовательные результаты	-Владение умением представлять тексты в виде тезисов, конспектов, аннотаций, рефератов, сочинений различных жанров; -Знание содержания произведений русской и мировой классической литературы, их историко-культурного и нравственно-ценностного влияния на формирование национальной и мировой; -Способность выявлять в художественных текстах образы, темы и проблемы и выражать свое отношение к ним в развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях; -Сформированность представлений о системе стилей

		языка художественной литературы. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06
5	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, индивидуальная
6	Типы оценочных мероприятий	проверка эссе
7	Задания для самостоятельного выполнения	1.Прочитайте рассказы Р. Брэдбери. Ответьте на вопросы: когда происходит действие в рассказе «И грянул гром...»? С какой целью Экельс приобретает билет в прошлое? Что случается во время охоты на тираннозавра? Какое правило было нарушено? К чему это привело в настоящем? Что стало причиной? Почему мир изменился? Какова главная мысль рассказа писателя? 2.Подготовьте развернутый ответ на вопрос: «Фантастические произведения Р. Брэдбери часто называют произведениями-предупреждениями человечеству. Согласны ли вы с такой оценкой?» Обоснуйте свое мнение, обратившись к произведениям писателя. 3.Подготовьте развернутый ответ на вопрос: «Какие еще темы, связанные с научно-техническим прогрессом, раскрывает Р. Брэдбери в рассказах «И грянул гром» и «Вельд»?». Расскажите об одной из них, опираясь на произведения Р. Брэдбери (например, о проблеме отцов и детей). 4.Подтвердите, что в новелле Э. Хемингуэя «Кошка под дождем» писатель использует свой любимый «принцип айсберга». Обратившись к фрагменту новеллы, докажите это в процессе лингвистического исследования. 5.Напишите публицистическое эссе «Всегда ли близкие люди способны понять и почувствовать друг друга?» (по новелле Э. Хемингуэя «Кошка под дождем»)

7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА 2026 – 2027

учебный год

по БД.02 Литература 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», группа _____

(общее количество часов: 108 часов аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Введение. Литература и ее место в жизни человека				2
2	Художественный мир драматурга А.Н. Островского. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского				2
3	Понятие «обломовщина» как социально- нравственное явление в романе А.И. Гончарова «Обломов»				2
4	Социально-нравственная проблематика романа И.С. Тургенева «Отцы и дети»				2
5	Идейно-художественное своеобразие лирики Ф.И. Тютчева и А.А. Фета				2
6	Гражданская лирика Н.А. Некрасова. Проблематика поэмы «Кому на Руси жить хорошо»				2
7	Особенности сатиры в романе-хронике М. Е. Салтыкова-Щедрина «История одного города»				4
8	Влияние творчества Ф. М. Достоевского на развитие русской литературы. Философская проблематика романа «Преступление и наказание»				2
9	Судьба и творчество Л. Н. Толстого. «Мысль семейная» и «мысль народная» в романе-эпопее «Война и мир»				6
10	Творческий путь Н. С. Лескова. Нравственный поиск героев в рассказах и повестях Н.С. Лескова				2
11	Человек и общество в рассказах А.П. Чехова. Символическое звучание пьесы «Вишнёвый сад»				6
12	Литературная критика второй половины XIX века. Историко-литературное и нравственно- ценностное значение русской литературы в оценке Н.А. Добролюбова / Д.И. Писарева				2
13	Нравственная сущность любви в произведениях А.И. Куприна				2
14	Решение нравственно-философских вопросов в произведениях Л.Н. Андреева				2
15	Романические произведения М.А. Горького. Авторская позиция в социальной пьесе «На				2

	дне»				
16	Стихотворения поэтов Серебряного века. Тематика и идейно-художественное своеобразие лирики				2
17	Тематическое разнообразие и психологизм произведений И.А. Бунина				2
18	Тематика и основные мотивы лирики А.А. Блока. Символическое значение поэмы «Двенадцать»				2
19	Тематика и основные мотивы лирики В.В. Маяковского. Поэтическое новаторство в поэме «Облако в штанах»				2
20	Тематика и основные мотивы лирики С.А. Есенина. Образ Родины и деревни в стихотворениях				2
21	Своеобразие поэзии первой половины XX века: О.Э. Мандельштам, М.И. Цветаева. Тематика и основные мотивы лирики				2
22	Художественное творчество А.А. Ахматовой. Тема Родины и судьбы в поэме «Реквием»				2
23	Идейно-художественное своеобразие романа Н.А. Островского «Как закалялась сталь»				2
24	М. А. Шолохов. Проблема гуманизма и нравственный поиск героев романа-эпопеи «Тихий Дон»				2
25	Особенности прозы М.А. Булгакова				2
26	Нравственная проблематика произведений А.П. Платонова				2
27	Основные мотивы лирики А.Т. Твардовского. Тема Великой Отечественной войны в стихотворениях поэта				2
28	Проза о Великой Отечественной войне. Историческая правда и нравственная проблематика произведений о Великой Отечественной войне				2
29	Жизненная правда и нравственная проблематика романов А.А. Фадеева «Молодая гвардия» и В.О. Богомолова «В августе сорок четвёртого»				2
30	Поэзия о Великой Отечественной войне. Проблема исторической памяти в стихотворениях о Великой Отечественной войне				2
31	Драматургия о Великой Отечественной войне. Нравственно-ценностное звучание пьесы В.С. Розова «Вечно живые»				2
32	Идейно-художественное своеобразие лирики Б. Л. Пастернака.				2
33	А. И. Солженицын.				2

	Социально-нравственная проблематика «лагерной» темы в произведениях А.И. Солженицына				
34	Нравственные искания героев рассказов В.М. Шукшина				2
35	Взаимосвязь нравственных, философских и экологических проблем в произведениях В. Г. Распутина				2
36	Идейно-художественное своеобразие лирики Н. М. Рубцова				2
37	Философские мотивы в лирике И. А. Бродского				2
38	Проза второй половины XX – начала XXI века. Социально-философская проблематика и нравственные искания героев произведений русской литературы второй половины XX – начала XXI века				2
39	Поэзия второй половины XX – начала XXI века. Тематика и основные мотивы лирики второй половины XX – начала XXI века				2
40	Драматургия второй половины XX – начала XXI века. Основные темы и проблемы второй половины XX – начала XXI века				2
41	Литература народов России. Идейно-художественное своеобразие литературы народов России и её взаимосвязь с русской литературой				2
42	Основные темы и мотивы зарубежной поэзии и прозы второй половины XIX века - XX века				2
43	Отражение социальных проблем в зарубежной драматургии второй половины XIX века - XX века				2
Всего:					100

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.03 ИСТОРИЯ**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины БД.03 История разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», письма Министерства просвещения Российской Федерации от 07 августа 2023 г. № А-3318/03 «Об использовании единых учебников истории для 10-11 классов», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 20.12.2016 года N 44828).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель:

Пуртова Алена Владимировна, преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27
5	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина БД.03 является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью исторического образования обучающихся является формирование и развитие личности студента, способного к самоидентификации и определению своих ценностных ориентиров на основе осмысления и освоения исторического опыта своей страны и человечества в целом, активно и творчески применяющего исторические знания и предметные умения в учебной и социальной практике. Данная цель предполагает формирование у обучающихся целостной картины российской и мировой истории, понимание места и роли современной России в мире, важности вклада каждого её народа, его культуры в общую историю страны и мировую историю, формирование личностной позиции по отношению к прошлому и настоящему Отечества.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

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

Профессиональных компетенций:

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 экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

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

Коды компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01	В части 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;	-уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в., оценивать их полноту и достоверность, соотносить с историческим периодом; выявлять общее и различия; привлекать

- интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) 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;	контекстную информацию при работе с историческими источниками; - владеть комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времен до настоящего времени; - уметь анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времен до настоящего времени

	- способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02	В области 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; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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	- уметь осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности; - уметь объяснять критерии поиска исторических источников и находить их; учитывать при работе специфику современных источников социальной и личной информации; объяснять значимость конкретных источников при изучении событий и процессов истории России и истории зарубежных стран; приобретение опыта осуществления учебно-исследовательской деятельности

	этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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; - 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: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	- приобретать опыт осуществления проектной деятельности в форме участия в подготовке учебных проектов по новейшей истории, в том числе – на региональном материале (с использованием ресурсов библиотек, музеев и т.д.); - приобретать опыт 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; уважения к историческому наследию народов России

ОК 05	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества; - готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; 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; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	- уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. 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; - отстаивать историческую правду в ходе дискуссий и других форм межличностного взаимодействия, а также при разработке и представлении учебных проектов и исследований по новейшей истории, аргументированно критиковать фальсификации отечественной истории; рассказывать о подвигах народа при защите Отечества, разоблачать фальсификации отечественной истории
ОК 06	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - 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; В части гражданского воспитания:	- понимать значимость России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в., знание достижений страны и ее народа; умение характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны, нэпа, индустриализации и коллективизации в СССР, решающую роль Советского Союза 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

	- 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; - освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные,	XXI в.; особенности развития культуры народов СССР (России); - знать имена героев Первой мировой, Гражданской, Великой Отечественной войн, исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое, политической и культурное развитие России в XX – начале XXI в.; - уметь составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. 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; - уметь выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы; - уметь 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 в.; определять современников исторических событий истории России и человечества в целом в XX – начале XXI в.; - уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в.; сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм; - уметь защищать историческую правду, не допускать умаления подвига народа при защите Отечества, готовность давать отпор фальсификациям российской истории; - знать ключевые события, основные даты и этапы истории России и мира в XX – начале XXI в.; выдающихся деятелей отечественной и всемирной истории; важнейшие достижения культуры,

	коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	ценностные ориентиры; - понимать значимость роли России в мировых политических и социально-экономических процессах с древнейших времен до настоящего времени; - уметь характеризовать вклад российской культуры в мировую культуру; - иметь сформированность представлений о предмете, научных и социальных функциях исторического знания, методах изучения исторических источников
ПК 1.1.	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; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	уметь анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты/схемы, по истории России, сопоставлять информацию, представленную в различных источниках; формализовать историческую информацию в виде таблиц, схем, графиков, диаграмм
ПК 1.2.	составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов истории родного края, истории России и всемирной истории XX – начала XXI в. и их участников, образа жизни людей и его изменения в Новейшую эпоху;	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; уважения к историческому наследию народов России
ПК 2.3.	выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы	умение осуществлять с соблюдением правил информационной безопасности поиск исторической информации по истории России и зарубежных стран XX – начала XXI в. в справочной литературе, сети Интернет, средствах массовой информации для решения познавательных задач; оценивать полноту и достоверность информации с точки зрения ее соответствия исторической действительности

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: личностно-ориентированные педагогические технологии (диалогические методы обучения, метод направляющих текстов, интерактивное обучение, кейс-метод); метод проектов; технология развития критического мышления (приемы «Фишбоун», кластер, синквейн, эссе и т.д); информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	136
в т. ч.:	
1. Основное содержание	136
в т. ч.:	
теоретическое обучение	90
практические занятия	36 -2
2. Профессионально ориентированное содержание	10
теоретическое обучение	10
практические занятия	-
Индивидуальный проект	-
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание образовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, прикладной модуль (если предусмотрены)	Объём часов	Формируемые общие и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Входное тестирование	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - диагностическая работа по теме «Россия и мир с древности до 1914 года»; - работа с текстом	2	
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Российской революции (1914–1922)		22	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 1.1. <i>Россия и мир в годы Первой мировой войны</i>	Основное содержание	8	ОК 02 ОК 05 ОК 06
	Россия и мир накануне Первой мировой войны. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Военно-политические блоки. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Предвоенные международные кризисы. Сараевский выстрел и начало войны. Российская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия в 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Нарастание революционных настроений. Патриотический подъём в начале войны. Экономика России в годы войны. Власть и общество, политические партии в годы войны.	6	
	Практические занятия	2	
	Итоги Первой мировой войны. Работа с картой	2	
Тема 1.2. <i>Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования</i>	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Великая российская революция: Февраль 1917 г. Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Великая российская революция: Октябрь 1917 г. Изменение общественных настроений. Русская православная церковь в условиях революции. Выступление генерала Л. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооружённого восстания в Петрограде.	4	

<i>большевиков</i>	Свержение Временного правительства и взятие власти большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Первые революционные преобразования большевиков. Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Первая Конституция России 1918 г.		
	Практические занятия	2	
	Первые революционные преобразования большевиков. Работа с источниками	2	
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	Основное содержание	6	
	Экономическая политика советской власти. «Военный коммунизм». Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в деревне. План ГОЭЛРО. Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Выступление левых эсеров. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. На фронтах Гражданской войны. События 1918—1919 гг. Военспецы и комиссары в Красной Армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Окончание Гражданской войны. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Революция и Гражданская война на национальных окраинах. Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством. Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в повседневной жизни общественных настроениях. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь и общественные настроения. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны.	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия	2	
	Революция и Гражданская война в России. Общественно-политическая и социокультурная жизнь в РСФСР в годы Гражданской войны. Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, исторические революционные и военные песни, отражающие события Гражданской войны	2	
Профессионально-ориентированное содержание			
Историческая судьба территории под названием Югра»: история развития питания в годы Первой мировой		2	ОК 01, ОК 02, ОК

войны. Наш край в 1914-1922 гг.			04 ОК 05, ОК 06 ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.3.
Раздел 2. Советский Союз в 1920–1930-е годы		30	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Экономический и политический кризис начала 1920-х гг. Переход к нэпу. Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразвёрстки в деревне единым продналогом. Нэп в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа.	4	
	Практические занятия	2	
	Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти	2	
Тема 2.2. Образование СССР. Национальная политика в 1920гг.	Основное содержание	6	
	Образование СССР. Национальная политика в 1920-е гг. Предпосылки и значение образования СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Политическое развитие в 1920-е гг. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. \ Болезнь В. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри ВКП(б). Международное положение и внешняя политика СССР в 1920-е гг. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Культурное пространство советского общества в 1920-е гг. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и церковь. Развитие образования. Наука и техника. Начало «нового искусства». Перемены в	6	

	повседневной жизни и общественных настроениях.		
Тема 2.3. Индустриализация в СССР. "Великий перелом".	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	«Великий перелом». Индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации. Издержки индустриализации. Итоги курса на индустриальное развитие.	2	
Тема 2.4. Коллективизация сельского хозяйства	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Коллективизация успех или трагедия для страны? Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932—1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации.	4	
	Практические занятия	2	
	Культурная революция и «угар НЭПа». Работа с историческими источниками: агитационные плакаты, анализ произведений художественной литературы (Зощенко М.М., Островский Н.А., Булгаков М.А. и др.), исторических песен об «успехах народного хозяйства»	2	
Тема 2.5. Политическая система и национальная политика СССР в 1930-е гг.	Основное содержание	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Укрепление власти И. Сталина в 1930-е гг. Конституция 1936 г. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации. Национальная политика и национально-государственное строительство. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг.: создание «нового человека». Развитие науки, образования, здравоохранения. Формирование «нового человека». Власть и церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советский кинематограф. Музыка. Изобразительное искусство. Театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Культура Русского Зарубежья. СССР и мировое сообщество в 1929—1939 гг. Мировой экономический кризис 1929—1933 гг. и пути выхода из него. СССР и мировое сообщество. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор.	4	

	Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении. СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939—1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчёты накануне войны.		
	Практические занятия	4	
	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна. Результативность внешней политики СССР межвоенного периода. Работа с историческими источниками и исторической картой Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряжённости в 30-е гг. Работа с историческими источниками	4	
Профессионально ориентированное содержание			
Становление советского общепита. Работники общепита в 1920-1930-е гг. Наш край.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ПК 1.1, ПК 1.2.
Раздел 3. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы		26	ОК 01, ОК 02, ОК 04 ОК 05, ОК 06
Тема 3.1. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	Основное содержание	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Начало Великой Отечественной войны. План «Барбаросса»: вероломство, помноженное на жестокость. Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжёлые бои летом—осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Битва за Москву и блокада Ленинграда. Москва готовится к обороне. Укroщение «Тайфуна». Непокорённый Ленинград. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны.	6	
	Практические занятия	2	
	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2	
Тема 3.2.	Основное содержание	6	ОК 02

Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Сталинградская битва. Начало коренного перелома в ходе войны. Боевые действия весной и в начале лета 1942 г. Начало битвы за Кавказ. Сражение за Сталинград. Курская битва. Завершение коренного перелома. Наступление советских войск в январе—марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943г.	6	ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 3.3. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция.	2	
Тема 3.4. Наука и культура в годы войны. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	Основное содержание	8	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Вклад в победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях. Освобождение народов Европы. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобождённых стран. Ялтинская конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская (Берлинская) конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери.	6	
	Практические занятия	2	
	Завершающий период Великой Отечественной войны. Разгром милитаристской Японии. Работа с исторической картой. Уроки войны. Дискуссия по методу дебатов	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Общественное питание в годы Великой Отечественной войны		2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06

			ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.3.
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы.		30	<i>ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06</i>
Тема 4.1. СССР в 1945– 1953 гг.	Основное содержание	8	<i>ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06</i>
	Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление хозяйства и экономики после ВОВ. Влияние Победы. Потери. Демография. Социальная адаптация фронтовиков. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный Центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Усиление идеологического контроля. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Внешняя политика СССР в 1945—1953 гг. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побеждёнными противниками. Начало холодной войны: её причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии. Корейская война.	6	
	Практические занятия	2	
	СССР в 1945–1953 гг.	2	
Тема 4.2. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	Основное содержание	8	<i>ОК 02 ОК 05 ОК 06</i>
	Новое руководство страны. Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Н. Хрущёв. XX съезд КПСС и идеологическая кампания по разоблачению культа личности Сталина. Реабилитация политических репрессий. Реорганизация государственных органов, партийных и общественных организаций. Новая Программа КПСС и проект Конституции СССР. Воспитание «нового человека». Экономическое и социальное развитие в 1953—1964 гг. Экономический курс Г. Маленкова. Развитие промышленности. Военный и гражданский секторы экономики. Развитие сельского хозяйства. Попытки решения продовольственной проблемы. Социальное развитие. Развитие науки и техники в СССР в 1953—1964 гг. Научно-техническая революция в СССР. Компьютерная техника. Организация науки. Фундаментальная наука и производство. Освоение Арктики и Антарктики. Самолётостроение. Ракетостроение. Освоение космоса.	6	

	Культурное пространство в 1953—1964 гг. Условия развития советской культуры. Первые признаки наступления оттепели в культурной сфере. Власть и интеллигенция. Развитие образования. Власть и церковь. Зарождение новых форм общественной жизни. Советский спорт. Перемены в повседневной жизни в 1953—1964 гг. Демография. Изменение условий и оплаты труда. Перемены в пенсионной системе. Решение жилищной проблемы. Жизнь на селе. Популярны формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой необходимости. Книги, журналы, газеты. Туризм. Молодёжная субкультура. Изменение общественных настроений и ожиданий. Внешняя политика в 1953—1964 гг. внешняя политика СССР в 1950-х — первой половине 1960-х гг. Новый курс советской внешней политики: от конфронтации к диалогу. СССР и страны Запада. Гонка вооружений. СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальной системы. СССР и страны третьего мира.		
	Практические занятия	2	
	СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	2	
Тема 4.3. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	Основное содержание	6	
	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Философия 19 века. Политический курс Л. Брежнева. Конституция СССР 1977 г. Социально-экономическое развитие СССР в 1964—1985 гг. Новые ориентиры аграрной политики: реформа 1965 г. и её результаты. Косыгинская реформа промышленности. Рост социально-экономических проблем. Развитие науки, образования, здравоохранения в 1964—1985 гг. Успехи науки и социальной сферы в СССР в 1964—1985 гг. Научные и технические приоритеты. Советская космическая программа. Развитие образования. Советское здравоохранение. Идеология и культура в 1964—1985 гг. Особенности социально-экономического развития СССР в 1964—1985 гг. Новые идеологические ориентиры. Концепция «развитого социализма». Диссиденты и неформалы. Литература и искусство: поиски новых путей. Повседневная жизнь советского общества в 1964—1985 гг. Национальная политика и национальные движения в 1964—1985 гг. Новая историческая общность. Изменение национального состава населения СССР. Развитие республик в рамках единого государства. Национальные движения. Внешняя политика СССР в 1964—1985 гг. Новые вызовы внешнего мира. Отношения СССР со странами Запада. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ). СССР и развивающиеся страны. Ввод советских войск в Афганистан. СССР и страны социализма.	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06

	СССР и мир в начале 1980-х гг. Предпосылки реформ. Нарастание кризисных явлений в СССР. Ю. Андропов и начало формирования идеологии перемен. М. Горбачёв и его окружение: курс на реформы.		
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Внешняя политика СССР в середине 60-х – начале 80-х гг. Работа с историческими источниками	2	
Тема 4.4. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Социально-экономическое развитие СССР в 1985—1991 гг. Первый этап преобразований М. Горбачёва: концепция ускорения социально-экономического развития. Второй этап экономических реформ. Экономический кризис и окончательное разрушение советской модели экономики. Разработка программ перехода к рыночной экономике. Перемены в духовной сфере в годы перестройки. Гласность и плюрализм. Реабилитация. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Результаты политики гласности. Реформа политической системы СССР и её итоги. Начало изменения советской политической системы. Конституционная реформа 1988—1991 гг. I Съезд народных депутатов СССР и его значение. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике. СССР и Запад. Начало разоружения. Разблокирование региональных конфликтов. Распад социалистической системы. Результаты политики нового мышления. Отношение к М. Горбачёву и его внешней политике в СССР и в мире. Национальная политика и подъём национальных движений. Распад СССР. Кризис межнациональных отношений. Нарастание националистических и сепаратистских настроений, обострение межнациональных конфликтов. Противостояние между союзным Центром и партийным руководством республик. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Разработка нового союзного договора. Августовский политический кризис 1991 г. и распад СССР.	4	
	Практические занятия	2	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Успехи и проблемы общественного питания в СССР. Наш край в 1945-1991 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 05,

			ОК 06, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.3.
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг.		26	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)	Основное содержание	12	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Российская экономика в условиях рынка. Начало радикальных экономических преобразований. Ваучерная приватизация. Положение в экономике России в 1992—1998 гг.: корректировка курса реформ и появление олигархов. Дефолт 1998 г. и его последствия. Особенности формирования политической системы Российской Федерации. Разработка новой Конституции России. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Конституция России 1993 г. и её значение. Российская многопартийность и становление современного парламентаризма. Президентские выборы 1996 г. Результаты политического развития России в 1990-е гг. Отставка президента Ельцина. Проблемы построения федеративного государства в 1990-е гг. Народы и регионы России после распада СССР. Федеративный договор. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Повседневная жизнь в 1990-е гг. Численность и доходы населения. Социальное расслоение. Досуг и туризм. Россия и мир. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг. международное положение и новые приоритеты внешней политики России в 1990-е гг. Новое место России в мире. Взаимоотношения с США и странами Запада. Агрессия НАТО в Югославии и изменение политики России в отношении Запада. Отношения со странами Азии, Африки и Латинской Америки. Россия на постсоветском пространстве. Результаты внешней политики страны в 1990-е гг.	10	
	Практические занятия	2	
	Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий.	2	
Тема 5.2. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи	Основное содержание	10	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Основные приоритеты и направления внутренней политики в 2000—2008 гг. Укрепление вертикали власти. Противодействие террористической угрозе. Урегулирование кризиса в Чечне. Обеспечение гражданского согласия и единства общества. Утверждение	6	

модернизации	государственной символики. Военная реформа. Стабилизация политической системы в годы президентства В. Путина. Россия в 2008—2011 гг. Основные направления и мероприятия внутренней и внешней политики в период президентства Д. Медведева. Президент Д. Медведев и его программа. Военный конфликт в Закавказье. Новый этап политической реформы. Выборы в Государственную думу 2011 г. Социально-экономическое развитие России в начале XXI в. Приоритетные национальные проекты. Экономическое развитие в 2000—2007 гг. Россия в системе мировой рыночной экономики. Мировой экономический кризис 2008 г. Социальная политика. Изменения в структуре, занятости и численности населения. Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х — начале 2020-х гг. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Литература. Кинематограф. Музыка. Театр. Изобразительное и монументальное искусство. Развитие российской культуры в XXI в. Наука. Формирование суверенной системы образования. Средства массовой информации. Российский спорт. Государство и основные религиозные конфессии. Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Становление нового внешнеполитического курса России в 2000—2007 гг. Рост международного авторитета России и возобновление конфронтации со странами Запада в 2008—2020 гг. Россия в 2012 — начале 2020-х гг. Основные направления развития страны. Укрепление обороноспособности страны. Социально-экономическое развитие. Выборы в Государственную думу 2016 г. Президентские выборы 2018 г. Национальные цели развития страны. Конституционная реформа 2020 г. Выборы в Государственную думу VIII созыва. Россия сегодня. Специальная военная операция (СВО). Отношения с Западом в начале XXI в. Давление на Россию со стороны США. Противодействие стратегии Запада в отношении России. Фальсификация истории. Возрождение нацизма. Украинский неонацизм. Переворот 2014 г. на Украине. Возвращение Крыма. Судьба Донбасса. Минские соглашения. Специальная военная операция. Противостояние с Западом. Украина — ультранационалистическое государство. Новые регионы. СВО и российское общество. Россия — страна героев.		
	Практические занятия	4	
	Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками.	4	
Профессионально ориентированное содержание			
Успехи и проблемы общественного питания в России конца 20 – начала 21 веков. Наш край в 1992-2022 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК

		05, ОК 06, ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 2.3.
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Всего:	136	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрен Учебный кабинет № 247 «Обществоведческие дисциплины» (БТИ № 47)

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

Стол ученический – 15 шт.

Стулья ученические – 30

Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

Компьютер – 1 шт.

Средства аудиовизуализации – 1 шт.

Мультимедийный проектор – 1 шт.

Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт.

Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1 шт.

Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт.

Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для обучающихся:

1. Мединский В.Р. История России. 1914-1945 годы: 10 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2024

2. Мединский В.Р. История России. 1946 год – начало XXI века: 11 класс: базовый уровень: учебник / Мединский В.Р., Шубин А.В., Мягков М.Ю., Никифоров Ю.А. и другие. – М: АО «Просвещение», 2024

Для преподавателей:

1. Князев, Е. А. История России. XX век: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Князев. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13336-3. — Текст: электронный

2. Попова А. История государства и права России: XX в. 1941-1993 гг: учебник / Попова А., В., Горохова С., С. — Москва : КноРус, 2025. — 502 с. — ISBN 978-5-406-10342-5.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, П-о/с ¹ Р 2, П-о/с Р 3, П-о/с Р 4, П-о/с Р 5, П-о/с	Диагностическая работа Устный и письменный опрос Письменный контроль Практические работы Самооценка с использованием «оценочного листа» Тестирование
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Р 1, Тема 1.2, 1.3, П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3 П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р1, Тема 1.1,1.2,1.3. П-о/с Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.4 П-о/с Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, П-о/с Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3, П-о/с	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья,	Р 1 П-о/с Р 2 П-о/с Р 3 П-о/с	

материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 4. П-о/с Р 5 П-о/с	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.	Р 1 П-о/с Р 2 П-о/с Р 3 П-о/с Р 4. П-о/с Р 5 П-о/с	
ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.	Р 1 П-о/с Р 2 П-о/с Р 3 П-о/с Р 4. П-о/с Р 5 П-о/с	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для входного, текущего, рубежного контроля и промежуточной аттестации

1.1. Фонд оценочных средств для входного контроля (диагностическая работа)

1. Назначение контрольной работы

«Входной контроль» проводится в начале учебного года.

Задачи проведения диагностической работы:

- определить уровень усвоения содержания образования по учебному предмету «История»;
- предоставить подросткам возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить пути совершенствования преподавания курса «История» на уровне среднего профессионального образования.

2. Характеристика фонда оценочных средств

Диагностическая работа состоит из 17 заданий, из них 15 с записью краткого ответа и 2 задания с развернутым ответом. В работе содержатся задания базового и повышенного уровней сложности. На выполнение работы отводится 45 мин. Для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. Выполнение задания в зависимости от типа и трудности оценивается разным количеством баллов. Максимальный балл за выполнение всей контрольной работы – 30 баллов.

3. План (спецификация) работы

№	Планируемый результат	Уровень сложности задания	Максимальный балл за выполнение задания
Часть 1			
1	Систематизация исторической информации (умение определять последовательность событий)	П	1
2	Систематизация исторической информации (задание на установление соответствия)	Б	2
3	Выбор одного элемента (термина, названия) из данного ряда	Б	1
4	Определение термина по нескольким признакам	Б	1
5	Систематизация исторической информации (задание на установление соответствия)	Б	2
6	Умение проводить поиск исторической информации в текстовом историческом источнике (задание на установление соответствия)	Б	2
7	Систематизация исторической информации (множественный выбор)	П	2
8	Систематизация исторической информации (задание на установление соответствия)	Б	2
9	Работа с текстовым историческим источником (краткий ответ в виде слова, словосочетания)	Б	1
10	Работа с текстовым историческим источником	П	2
11	Работа с исторической картой (схемой)	Б	1
12	Работа с исторической картой (схемой)	Б	1
13	Работа с исторической картой (схемой)	П	2
14	Использование иллюстративного материала	П	1

	(изображения) как источника информации		
15	Заполнение таблицы на основе анализа текстовой и нетекстовой информации	П	2
Часть 2			
16	Умение использовать принципы структурно-функционального, временного и пространственного анализа при рассмотрении фактов, явлений, процессов (задание-задача)	В	3
17	Умение использовать исторические сведения для аргументации в ходе дискуссии	В	4
Всего заданий – 15 ; по уровню сложности: Б – 9 ; П – 6 ; В – 2 . Общее время выполнения работы – 45 минут . Максимальный первичный балл – 30			

4. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом

Каждое из заданий 1-15 считается выполненным верно, если правильно указаны последовательность цифр или слово. Полный правильный ответ на каждое из заданий 1, 3-4, 9, 11-12, 14 оценивается 1 баллом; неполный, неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Полный правильный ответ на задания 2, 5-9, 10, 13, 15 оценивается 2 баллами; если допущена одна ошибка (в т.ч. отсутствует одна из цифр или имеется одна лишняя цифра) – 1 балл; если допущено две и более ошибок (в т.ч. отсутствуют две и более цифры или имеются две и более лишних цифр) или ответ отсутствует – 0 баллов.

Задание 16 с развёрнутым ответом оцениваются в зависимости от полноты и правильности ответа в соответствии с критериями оценивания. Названы все три элемента – три балла, два элемента – 2 балла, один элемент – 1 балл. Задание 17 с развёрнутым ответом оцениваются в зависимости от полноты и правильности ответа в соответствии с критериями оценивания. Названы два аргумента в подтверждение и два в опровержение оценки – 4 балла, приведены два аргумента в подтверждение и один в опровержение оценки или приведен один аргумент в подтверждение и два в опровержение оценки – 3 балла, приведен один аргумент в подтверждение и один в опровержение оценки – 2 балла, приведены только два аргумента в подтверждение оценки или приведены только два аргумента в опровержение оценки – 1 балл, приведён только один любой аргумент или приведены только факты, иллюстрирующие события (явления, процессы), связанные с данной точкой зрения, но не являющиеся аргументами – 0 баллов.

Полученные обучающимся баллы за выполнение всех заданий суммируются. Суммарный балл переводится в отметку по пятибалльной шкале с учётом рекомендуемой шкалы перевода:

Суммарный балл	% выполнения	Отметка по 5-балльной шкале
24-30	80-100	«5»
18-23	60-76	«4»
11-17	34-53	«3»
1-10	0-33	«2»

**Диагностическая работа
по теме «Россия и мир с древности до 1914 года»**

Часть 1

Задания 1-15 требуют ответа в виде цифры, последовательности цифр или слова (словосочетания), которые следует записать в поле ответа в тексте работы.

- 1. Расположите в хронологической последовательности исторические события. Запишите цифры, которыми обозначены исторические события, в правильной последовательности в таблицу.**

- 1) Возникновение государства франков
2) Марафонская битва
3) Монгольское нашествие на Русь

Ответ:	А	Б	В

- 2. Установите соответствие между событиями и годами: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца**

СОБЫТИЯ	ГОДЫ
А) Призвание Рюрика	1) 1389 г.
Б) битва на Косовом поле	2) 1240 г.
В) Съезд князей в Любече	3) 1097 г.
Г) Первые Олимпийские игры	4) 862 г.
	5) 776 г. до н.э.
	6) 476 г.

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:	А	Б	В	Г

- 3. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением одного, относятся к периоду зависимости Руси от Золотой орды.**

- 1) Выход; 2) Ярлык; 3) Кортесы; 4) Баскак; 5) Пайцза; 6) Хан.

Найдите и запишите порядковый номер термина, относящегося к другому историческому периоду.

Ответ:	

- 4. Запишите термин, о котором идёт речь.**

Порядок назначения на должности в Московском государстве в XV–XVII вв. по знатности рода и важности должностей, занимаемых предками, назывался

_____.

Ответ: _____

- 5. Установите соответствие между процессами (явлениями, событиями) и фактами, относящимися к этим процессам (явлениям, событиям): к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.**

ПРОЦЕССЫ (ЯВЛЕНИЯ, СОБЫТИЯ)

ФАКТЫ

- А) Ливонская война
Б) Походы Александра Македонского
В) Столетняя война
Г) Походы Святослава

- 1) Ям-Запольское перемирие
2) Битва на реке Калке
3) Битве при Креси
4) разрушение Вавилона
5) Битва на реке Граник
6) Разгром Хазарского каганата

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:	А	Б	В	Г

6. Установите соответствие между фрагментами исторических источников и их краткими характеристиками: к каждому фрагменту, обозначенному буквой, подберите по две соответствующие характеристики, обозначенные цифрами

ФРАГМЕНТЫ ИСТОЧНИКОВ	
А)	Пришла весть к великому князю, что царь Ахмат идет в полном сборе, со своей ордой и царевичами, с уланами и князьями, да еще в соглашении с королем Казимиром – ибо король и направил его против великого князя, желая сокрушить христианство. Князь великий пошел на Коломну и стал у Коломны, а сына своего великого князя Ивана поставил у Серпухова, а князя Андрея Васильевича Меньшого в Тарусе, а прочих князей и воевод в иных местах, а других – по берегу. Царь Ахмат, услышав, что князь великий стоит у Оки на берегу со всеми силами, пошел к Литовской земле, обходя реку Оку и ожидая на помощь себе короля или его силы, и опытные проводники вели его к реке Угре на броды. Князь же великий сына своего, и брата, и воевод послал на Угру со всеми силами, и, придя, они стали на Угре и заняли броды и перевозы. А сам князь великий поехал из Коломны на Москву к церквам Спаса и Пречистой Богородицы и к святым чудотворцам, прося помощи и защиты православному христианству, желая обсудить и обдумать это с отцом своим митрополитом Геронтием, и со своей матерью великой княгиней Марфой, и своим дядей Михаилом Андреевичем, и со своим духовным отцом архиепископом ростовским Вассианом, и со своими боярами – ибо все они тогда пребывали в осаде в Москве. И молили его великим молением, чтобы он крепко стоял за православное христианство против басурман
Б)	И стал Владимир княжить в Киеве один, и поставил кумиры на холме за теремным двором: деревянного Перуна с серебряной головой и золотыми усами, и Хорса, Дажьбога, и Стрибога, и Симаргла, и Мокошь. И приносили им жертвы, называя их богами, и приводили своих сыновей и дочерей, и приносили жертвы бесам, и оскверняли землю жертвоприношениями своими. И осквернилась кровью земля Русская и холм тот. Но преблагый Бог не захотел гибели грешников, и на том холме стоит ныне церковь святого Василия, как расскажем об этом после. Теперь же возвратимся к прежнему. Владимир посадил Добрыню, своего дядю, в Новгороде. И, придя в Новгород, Добрыня поставил кумира над рекою Волховом, и приносили ему жертвы новгородцы как богу

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 1) Владимир взойшёл на великокняжеский престол в Киеве в результате междоусобной войны с братом Святополком

- 2) Указанные события относятся к концу X в.
- 3) Князем, участвовавшим в описываемых событиях, был принят Судебник 1497 г.
- 4) В результате указанных событий Русь освободилась от ордынской зависимости
- 5) Указанная в документе религиозная реформа потерпела неудачу, но не остановила попыток князя реформировать сферу религии
- 6) В данном источнике описываются событие, произошедшее 4 марта 1380 г.

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:	Фрагмент А		Фрагмент Б	

7. **Что из перечисленного характеризует эпоху «дворцовых переворотов» в XVIII в.? Выберите три ответа и запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.**

1. Решение крестьянского вопроса.
2. Начало промышленного освоения Урала.
3. Отмена местничества.
4. Усиление роли гвардии в государстве.
5. Расширение дворянских привилегий.
6. Начало складывания всероссийского рынка.

Запишите в таблицу выбранные цифры

Ответ:			

8. **Установите соответствие между именами правителей и документами, появившимися в их царствование: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.**

ДОКУМЕНТЫ

- А) «Манифест о вольности дворянства»
- Б) «Соборное Уложение»
- В) «Указ о престолонаследии»
- Г) «Жалованная грамота дворянству»

ПРАВИТЕЛИ

- 1) Алексей Михайлович
- 2) Михаил Федорович
- 3) Петр Первый
- 4) Екатерина Вторая
- 5) Петр Третий
- 6) Павел Первый

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:	А	Б	В	Г

9. **Прочтите отрывок из указа российского император и назовите его имя.**

«1) Если кто из помещиков пожелает отпустить благоприобретённых или родовых крестьян своих поодиночке или целым селением на волю и вместе с тем утвердить им участок земли..., то сделав с ними условия, какие по обоюдному согласию признаются лучшими, имеет представить их при прошении своём через губернского дворянского предводителя к министру внутренних дел для рассмотрения и представления нам...

4) Крестьяне и селения, от помещиков по таковым условиям с землею отпускаемые, если не пожелают войти в другие состояния, могут оставаться на собственных их землях земледельцами и сами по себе составляют особенное состояние свободных хлебопашцев.

На сем основании Правительствующий сенат не оставит учинить все нужные распоряжения.

Контрассигнировал (т. е. скрепил печатью) министр внутренних дел граф Виктор

Кочубей».

Ответ: _____.

10 Прочтите отрывок из воспоминаний современницы.

«В апреле месяце... после тревожной зимы, в продолжение которой вся почти Москва волновалась, требуя войны за освобождение болгар, война, наконец, была решена. Я не разделяла общего настроения, напротив того, я совершенно враждебно относилась к страстному настроению всей славянофильской партии и большинства публики, увлекшейся мыслью, одни о воссоздании единства «славянского», другие чисто религиозною мыслию об освобождении «единоверцев» христиан от ига турецкого, басурманского, как говорили в простом народе. По многим причинам... всё это движение мне казалось преувеличенным под влиянием передовых статей «Московских Ведомостей» и других газет... Мне казалось, что спасти других при неурядице нашего общественного строя невозможно. Притом наше безденежье, враждебное отношение Европы к этой новой форме той же страсти к завоеваниям мне являлись препятствиями непреодолимыми к достижению какого бы то ни было результата даже и тогда, когда бы война окончилась для нас «блистательно».

Я боялась войны уже и потому, что при наших порядках, отсутствии ума в руководящих сферах, отсутствии людей и генералов, отсутствии улучшенного оружия в армии и беспорядках в управлении её можно было ожидать не побед и славы, а поражений и стыда. Крымская кампания ещё была свежа в моей памяти, ещё свежее запечатлелась в ней франко-прусская война...»

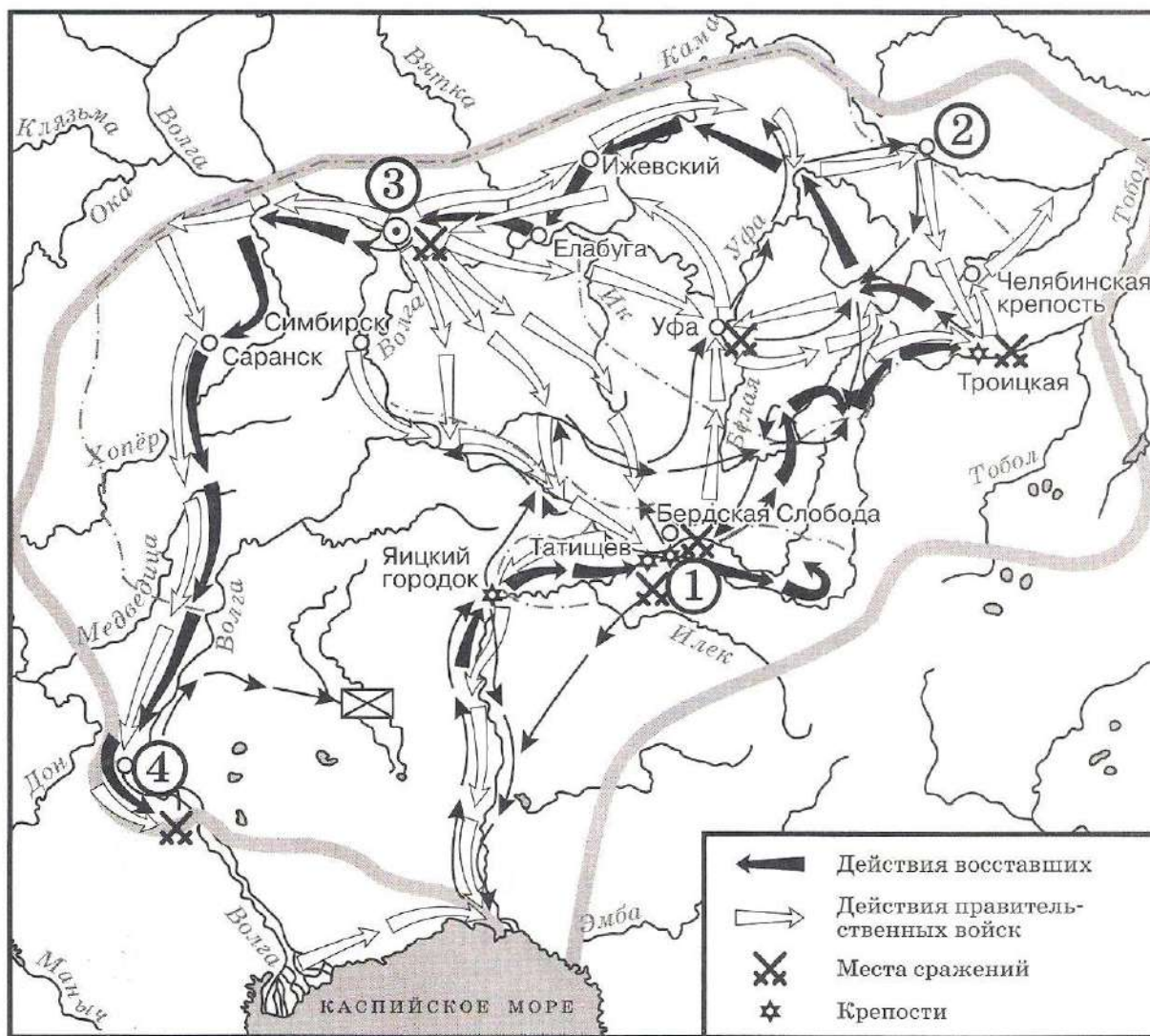
Используя текст и знания по истории, выберите в приведённом списке три верных суждения.

Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

- 1) Воспоминания относятся к периоду царствования Николая I.
- 2) Война, о начале которой говорится в тексте, закончилась подписанием Сан-Стефанского мирного договора.
- 3) Война, о начале которой говорится в тексте, закончилась поражением России.
- 4) Автор отмечает, что одной из причин войны было стремление части российского общества помочь «единоверным» народам.
- 5) Участником войны, о начале которой говорится в тексте, был генерал М.Д. Скобелев.
- 6) Одним из важнейших событий этой войны стал штурм Плевны, которую русские войска так и не смогли захватить.

Запишите в таблицу выбранные цифры.

Ответ:			



11. Назовите предводителя восстания, которое обозначено на карте².

Ответ: _____.

12. Напишите название города, обозначенного на карте цифрой «1».

Ответ: _____.

13. Какие суждения, относящиеся к событиям, обозначенным на карте, являются верными? Выберите три суждения из шести предложенных. Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

- 1) Отряды восставших одержали победу и добились отмены крепостного права.
- 2) Предводитель восстания погиб в одной из битв на Урале.
- 3) На карте обозначен и подписан населенный пункт, который в годы Великой Отечественной войны получит неофициальное название «Танкоград»
- 4) Восстание началось в 1774 году.
- 5) Цифрой «3» на карте обозначена Казань.
- 6) Город, обозначенный на карте цифрой «4», восставшим захватить не удалось.

Запишите в таблицу выбранные цифры.

Ответ:			

Рассмотрите изображение и выполните задание 14.



14. Какие суждения о данной картине³ являются верными? Выберите два суждения из пяти предложенных. Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

- 1) Между историческими персонажами, изображёнными на картине, возник конфликт, который стал причиной смерти одного из них.
- 2) Изображённые на картине исторические персонажи жили во второй половине XVIII в.
- 3) Художник, написавший данную картину, был современником событий, которые изобразил на картине.
- 4) Царь, изображённый на картине, установил порядок престолонаследия по завещанию, передав престол своей жене Екатерине.
- 5) С деятельностью царя, изображённого на картине, связано превращение России в Империю.

Запишите в таблицу выбранные цифры.

Ответ:		

15. Какие памятники культуры⁴ появились в том же веке, что и изображенные на картине события? В ответе запишите две цифры, под которыми они указаны.



Запишите в таблицу выбранные цифры.

Ответ:		

Часть 2

Для записи ответов на задания этой части (16–17) используйте отдельный лист. Запишите сначала номер задания (16, 17 и т.д.), а затем развёрнутый ответ на него. Ответы записывайте чётко и разборчиво

16. После Отечественной войны 1812 г. в Российской империи возникают тайные общества, состоявшие преимущественно из офицеров русской армии. Деятельность этих обществ завершилась неудачными попытками совершить военный переворот в конце 1825 – начале 1826 г. Укажите название одного из тайных обществ, о которых идёт речь. Укажите одну из программных целей, выдвигаемых участниками данных обществ. Объясните, почему именно период конца 1825 – начала 1826 г. стал временем, когда они попытались совершить вооружённый переворот
17. В исторической науке существуют дискуссионные проблемы, по которым высказываются различные, часто противоречивые, точки зрения. Ниже приведена одна из спорных точек зрения, существующих в исторической науке. «Поражения на фронтах русско-японской войны стали важнейшей причиной начавшейся Первой российской революции».

Рассмотрите схему и выполните задания 11-13.

Используя исторические знания, приведите два аргумента, которыми можно подтвердить данную точку зрения, и два аргумента, которыми можно опровергнуть её. При изложении аргументов обязательно используйте исторические факты.

Ответ запишите в следующем виде.

Аргументы в подтверждение:

1) ...

2) ...

Аргументы в опровержение:

1) ...

2) ...

Система оценивания диагностической работы по истории

Часть 1

Полный правильный ответ на каждое из заданий 1, 3-4, 9, 11-12, 14 оценивается 1 баллом; неполный, неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Полный правильный ответ на задания 2, 5-9, 10, 13, 15 оценивается 2 баллами; если допущена одна ошибка (в т.ч. отсутствует одна из цифр или имеется одна лишняя цифра) – 1 балл; если допущено две и более ошибок (в т.ч. отсутствуют две и более цифры или имеются две и более лишних цифр) или ответ отсутствует – 0 баллов.

№ задания	Ответ
1	213
2	4135
3	3
4	Местничество
5	1536
6	3425
7	245
8	5134
9	Александр Первый
10	245
11	Пугачев
12	Оренбург
13	356
14	15
15	24

Часть 2.

Критерии оценивания заданий с развёрнутым ответом

- 16.** После Отечественной войны 1812 г. в Российской империи возникают тайные общества, состоявшие преимущественно из офицеров русской армии. Деятельность этих обществ завершилась неудачными попытками совершить военный переворот в конце 1825 – начале 1826 г. Укажите название одного из тайных обществ, о которых идёт речь. Укажите одну из программных целей, выдвигаемых участниками данных обществ. Объясните, почему именно период конца 1825 – начала 1826 г. стал временем, когда они попытались совершить вооружённый переворот.

Содержание верного ответа и указания по оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
1) <u>названия тайных обществ:</u>	

– Северное общество; – Южное общество; 2) <u>программные цели</u> : – ликвидация крепостной зависимости; – установление конституционной монархии; – установление республиканского строя; – наделение крестьян землёй; 3) <u>Причина, например</u> : – заговорщики решили воспользоваться непонятной ситуацией с престолонаследием, сложившейся после неожиданной смерти Александра I; – о существовании обществ стало известно властям, и откладывать выступление было невозможно. Могут быть названы другие причины.	
Правильно указаны три элемента ответа	3
Правильно указано два элемента ответа	2
Правильно указан один элемент ответа	1
Ответ не указан ИЛИ ответ неправильный	0
Максимальный балл	3

- 17.** В исторической науке существуют дискуссионные проблемы, по которым высказываются различные, часто противоречивые, точки зрения. Ниже приведена одна из спорных точек зрения, существующих в исторической науке.

«Поражения на фронтах русско-японской войны стали важнейшей причиной начавшейся Первой российской революции».

Используя исторические знания, приведите два аргумента, которыми можно подтвердить данную точку зрения, и два аргумента, которыми можно опровергнуть её. При изложении аргументов обязательно используйте исторические факты.

Ответ запишите в следующем виде.

Аргументы в подтверждение:

1) ...

2) ...

Аргументы в опровержение:

1) ...

2) ...

Содержание верного ответа и указания по оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Правильный ответ должен содержать <u>аргументы</u> : <u>в подтверждение</u> , например: 1) война с Японией привела к ухудшению экономического положения России и условий жизни населения; 2) рабочие и крестьяне не понимали целей России в этой войне, что накаляло ситуацию в стране; 3) сдача Порт-Артура, гибель находившейся там тихоокеанской эскадры, поражения в крупнейших сухопутных сражениях дискредитировали существующий режим; <u>в опровержение</u> , например: 1) причины революции были связаны прежде всего с нерешённостью рабочего и аграрного вопросов, последствием которой были мощные выступления рабочих и крестьян ещё до начала войны; 2) первые революционные партии, возглавившие революционное движение,	

возникли до Русско-японской войны; 3) Русско-японская война изначально расценивалась царским правительством как средство для поднятия пошатнувшегося авторитета монархии («нам нужна маленькая победоносная война») и начало войны действительно сопровождалось патриотическим подъёмом. Могут быть приведены другие аргументы	
Приведены два аргумента в подтверждение и два в опровержение оценки	4
Приведены два аргумента в подтверждение и один в опровержение оценки. ИЛИ Приведены один аргумент в подтверждение и два в опровержение оценки	3
Приведены один аргумент в подтверждение и один в опровержение оценки	2
Приведены только два аргумента в подтверждение оценки или приведены только два аргумента в опровержение оценки	1
Приведён только один любой аргумент или приведены только факты, иллюстрирующие события (явления, процессы), связанные с данной точкой зрения, но не являющиеся аргументами. ИЛИ Приведены рассуждения общего характера, не соответствующие требованию задания. ИЛИ Ответ неправильный	0
Максимальный балл	4

1.2. «Модельные примеры» фонда оценочных средств для текущего контроля

1.2.1. Самооценка образовательных результатов обучающимися

Самооценка – это суждение человека о наличии, отсутствии или слабости тех или иных качеств, свойств в сравнении их с определенным образцом – эталоном. Основными средствами самооценки являются: самонаблюдение, самоанализ, самоотчет, сравнение. Самооценка зависит от развитости у человека рефлексии, критичности, требовательности к себе и окружающим. В современной методике преподавания выделяют три вида самооценки: 1) ретроспективная – самооценка обучающегося предшествует оценке преподавателя; 2) рефлексивная – основой такой самооценки являются знания о собственном знании и незнании, о собственных возможностях и ограничениях; 3) прогностическая – обучающийся оценивает себя с позиции: «Справлюсь ли я с решением?».

Планируемые образовательные результаты. Важным результатом обучения в СПО является развитие умений самооценки, умения проверять и контролировать свою деятельность, соотносить получаемый результат с поставленной целью и вносить коррективы в выбор средств и методов для устранения ошибок и решения новых задач. Следовательно, способствует развитию умения проектировать свои действия для достижения положительного результата, что особенно актуально в современных реалиях динамично изменяющегося мира.

Одним из важных элементов самооценки обучающегося СПО является не просто констатация факта: «справлюсь/ не справлюсь», а еще и умение выявить причины «отрицательного»/ «положительного» результата для последующей корректировки своей деятельности. Комментирование обучающимся своих затруднений развивает умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению. Это один из самых ключевых этапов самооценки, который формирует у обучающегося СПО умение проявлять самоконтроль и ответственность за свою деятельность. Таким образом, самооценка должна содержать не только комментарий преподавателя, но и комментарий обучающегося.

Самооценка является своеобразной заявкой на ту или иную отметку, позволяет обучающемуся самостоятельно без участия преподавателя определить объем своих знаний и уровень владения конкретными умениями, что способствует развитию самостоятельности в проектировании своей деятельности. Обучающийся учится соотносить результат деятельности с трудоемкостью, что содействует его самоорганизации и личностному развитию. Умение проводить самооценку увеличивает внутреннюю мотивацию обучающегося, повышает заинтересованность достигать успеха, проявлять инициативность.

Оформление самооценки может быть представлено либо на отдельном листе, либо самооценка своих учебных результатов может фиксироваться обучающимся непосредственно на листе, где выполнена самостоятельная (практическая) работа. Так, преподаватель до фактической проверки работы сможет ознакомиться с информацией, как обучающиеся оценили свои результаты, и составить представление о сложности для них темы и заданий, которое позже подтвердит/опровергнет проверка.

Объем выполнения (в %)	Вариант самооценки		Возможный комментарий обучающегося	Возможный комментарий преподавателя
Менее 35	Не знаю и не понимаю материал	Не понял(а) тему, не справился(ась) с большей частью заданий	- не владею базовым материалом (не читал(а) материал), - не понимаю спецификации задания, которое необходимо выполнить <i>Итог:</i>	- прочитать учебник, - оформить конспект, - обратиться за консультацией к преподавателю, - составить индивидуальный маршрут с заданиями базового уровня

			- изучить материал в учебнике, - составить конспект основных элементов содержания темы, - решать типовые задания, - обратиться за консультацией к преподавателю	<i>Итог:</i> обучающийся не владеет базовым содержанием изученной темы, не понимает, как работать с заданиями, требуется индивидуальная консультация и помощь преподавателя для устранения пробелов
От 35 до 65	Знаю, но не понимаю, как применить	Остались вопросы по теме, в части заданий допущены ошибки	- не отработал(а) материал на типичных заданиях <i>Итог:</i> - ознакомиться с содержанием темы повторно, - составить краткую схему содержания темы, - решать типовые задания, - обратиться за консультацией к преподавателю	- решать типичные задания, - обратиться за консультацией к преподавателю <i>Итог:</i> обучающийся знает основу, понимает суть изученного материала, однако не понимает, как правильно его применять, переставляет местами логические звенья и т.д., не приступает к заданиям повышенной сложности
От 65-85	Знаю и понимаю, как применить	Хорошо понял(а) тему, с большинством заданий справился(ась)	- не отработал(а) материал на заданиях повышенного уровня сложности <i>Итог:</i> - ознакомиться с дополнительной литературой, - решать задания повышенного уровня сложности, - обратиться за консультацией к преподавателю	- решать задания повышенного уровня сложности, - обратиться за консультацией к преподавателю <i>Итог:</i> обучающийся полно и логично раскрыл вопрос, самостоятельно выполнил задания, знает порядок его выполнения, однако, допустил ряд ошибок, видна заинтересованность
От 85-100	Понимаю, как применять	Владею материалом темы в свободной форме, заинтересован в заданиях высокого уровня сложности	- есть заинтересованность в изучении темы на профильном уровне - есть заинтересованность в заданиях высокого уровня сложности <i>Итог:</i> - изучить дополнительную литературу, раскрывающую	- ознакомиться с дополнительной литературой, - подготовить проект (статью, доклад, презентацию и т.п.) по теме - составить индивидуальный маршрут с заданиями высокого уровня сложности (участие в олимпиадах) <i>Итог:</i> обучающийся не

			материал на профильном уровне, - решать задания высокого уровня сложности, - принять участие в олимпиаде, - выполнить проект по теме	допустил ошибок, материал изложил логично, полно, привлёк дополнительный материал

Актуальным вариантом самооценки является для обучающихся СПО возможность соотнести задания с имеющимися знаниями и умениями и прогнозированием успеха его выполнения, это способствует пониманию обучающихся, как применить теорию на практике, развивает их целостное мышление.

Задание	Необходимые знания	Необходимые умения	Прогнозирование результата
Указывает № задания	Указывает тему, тезисно раскрывает фактический материал (даты, события, исторические личности и т.п.)	- поиск нужной информации в задании, - описание, - сравнение, - анализ, синтез, - выдвижение гипотезы, - формулирование вывода, аргументации.	<i>Низкий:</i> - не справлюсь (не имею необходимых знаний и умений); <i>Средний:</i> - затрудняюсь (не владею всем объемом знаний и умений); <i>Достаточный:</i> - справлюсь (имею необходимые знания и умения, сомневаюсь в ряде заданий); <i>Высокий:</i> - уверен в успехе (имею необходимые знания и умения, владею материалом на высоком уровне)

1.2.2. Критерии оценивания устного ответа обучающегося

Ответ обучающегося оценивается в соответствии с картой наблюдения достижения предметных и метапредметных образовательных результатов по следующим критериям: полнота, правильность, логичность, грамотность речи. Отметка по пятибалльной шкале выставляется в соответствии с критериями, представленными таблице:

Отметка	Уровень достижения образовательных результатов	Критерии и показатели
5 (отлично)	<i>Высокий</i>	Ответ полный, включает все содержательные элементы (по типовым темам для оценки в качестве эталона используются памятки-характеристики) Ответ правильный, не содержит фактических ошибок Ответ последовательный, включает вступление, основную часть и выводы. В основной части представлены причинно-следственные связи, аргументация, характеристика признаков. Устная речь грамотная, соответствует нормам литературного русского языка. Отсутствуют слова-паразиты, жаргонные выражения.
4 (хорошо)	<i>Средний</i>	Ответ включает основные содержательные элементы Ответ в целом правильный, но содержит одну-две несущественные ошибки или неточности Ответ логичный, включает вступление, основную часть и выводы. Последовательность изложения основной части в основном выдержана. Ответ в основном выдержан в соответствии с нормами литературного русского языка. Допущены одна-две ошибки в ударениях и согласовании слов
3 (удовлетворительно)	<i>Ниже среднего</i>	Ответ отражает отдельные аспекты темы. Ответ в основном правильный, но содержит одну-две фактические ошибки, которые обучающийся исправил самостоятельно после уточняющего вопроса Последовательность изложения в основном выдержана, обучающийся самостоятельно сформулировал выводы после напоминания. Обучающийся допускает ошибки в ударениях и согласовании слов
2 (неудовлетв	<i>Низкий</i>	Ответ не отражает содержания темы, содержит много фактических ошибок,

орительно)		логика изложения отсутствует, речь малограмотная
1 (плохо)	<i>Обучающийся показывает несформированность образовательных результатов</i>	Полноценный ответ отсутствует

1.3. «Модельные примеры» фонда оценочных средств для рубежного контроля (контрольная работа)

1. Назначение контрольной работы

Контрольная работа предназначена для оценки качества исторического образования обучающихся СПО, изучающих историю XX на уровнях база/профиль. Задачи проведения контрольной работы:

- определить уровень усвоения содержания образования по учебному предмету «История»;
- предоставить подросткам возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить пути совершенствования преподавания курса «История».

2. Характеристика фонда оценочных средств

Контрольная работа состоит из 17 заданий, из них 15 с записью краткого ответа и 2 задания с развернутым ответом. В работе содержатся задания базового и повышенного уровней сложности. На выполнение контрольной работы отводится 45 мин. Для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. Выполнение задания в зависимости от типа и трудности оценивается разным количеством баллов. Максимальный балл за выполнение всей контрольной работы – 30 баллов.

3. План (спецификация) контрольной работы

№	Планируемый результат	Уровень сложности задания	Максимальный балл за выполнение задания
Часть 1			
1	Систематизация исторической информации (умение определять последовательность событий)	П	1
2	Систематизация исторической информации (задание на установление соответствия)	Б	2
3	Выбор одного элемента (термина, названия) из данного ряда	Б	1
4	Определение термина по нескольким признакам	Б	1
5	Систематизация исторической информации (задание на установление соответствия)	Б	2
6	Умение проводить поиск исторической информации в текстовом историческом источнике (задание на установление соответствия)	Б	2
7	Систематизация исторической информации (множественный выбор)	П	2
8	Систематизация исторической информации (задание на установление соответствия)	Б	2
9	Работа с текстовым историческим источником (краткий ответ в виде слова, словосочетания)	Б	1
10	Работа с текстовым историческим источником	П	2
11	Работа с исторической картой (схемой)	Б	1
12	Работа с исторической картой (схемой)	Б	1
13	Работа с исторической картой (схемой)	П	2
14	Использование иллюстративного материала (изображения) как источника информации	П	1
15	Заполнение таблицы на основе анализа текстовой и нетекстовой информации	П	2

Часть 2			
16	Умение использовать принципы структурно-функционального, временного и пространственного анализа при рассмотрении фактов, явлений, процессов (задание-задача)	В	3
17	Умение использовать исторические сведения для аргументации в ходе дискуссии	В	4
Всего заданий – 15 ; по уровню сложности: Б – 9 ; П – 6 ; В – 2 . Общее время выполнения работы – 45 минут . Максимальный первичный балл – 30			

4. Система оценивания отдельных заданий и работы в целом

Каждое из заданий 1-15 считается выполненным верно, если правильно указаны последовательность цифр или слово. Полный правильный ответ на каждое из заданий 1, 3-4, 9, 11-12, 14 оценивается 1 баллом; неполный, неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Полный правильный ответ на задания 2, 5-9, 10, 13, 15 оценивается 2 баллами; если допущена одна ошибка (в т.ч. отсутствует одна из цифр или имеется одна лишняя цифра) – 1 балл; если допущено две и более ошибок (в т.ч. отсутствуют две и более цифры или имеются две и более лишних цифр) или ответ отсутствует – 0 баллов.

Задание 16 с развёрнутым ответом оцениваются в зависимости от полноты и правильности ответа в соответствии с критериями оценивания. Названы все три элемента – три балла, два элемента – 2 балла, один элемент – 1 балл. Задание 17 с развёрнутым ответом оцениваются в зависимости от полноты и правильности ответа в соответствии с критериями оценивания. Названы два аргумента в подтверждение и два в опровержение оценки – 4 балла, приведены два аргумента в подтверждение и один в опровержение оценки или приведен один аргумент в подтверждение и два в опровержение оценки – 3 балла, приведен один аргумент в подтверждение и один в опровержение оценки – 2 балла, приведены только два аргумента в подтверждение оценки или приведены только два аргумента в опровержение оценки – 1 балл, приведён только один любой аргумент или приведены только факты, иллюстрирующие события (явления, процессы), связанные с данной точкой зрения, но не являющиеся аргументами – 0 баллов.

Полученные обучающимся баллы за выполнение всех заданий суммируются. Суммарный балл переводится в отметку по пятибалльной шкале с учётом рекомендуемой шкалы перевода:

Суммарный балл	% выполнения	Отметка по 5-балльной шкале
24-30	80-100	«5»
18-23	60-76	«4»
11-17	34-53	«3»
1-10	0-33	«2»

Контрольная работа по теме «Россия и мир в 1914-1945 гг.»

Часть 1

Задания 1-15 требуют ответа в виде цифры, последовательности цифр или слова (словосочетания), которые следует записать в поле ответа в тексте работы.

1. Расположите в хронологической последовательности исторические события. Запишите цифры, которыми обозначены исторические события, в правильной последовательности в таблицу.
 - 1) Переход к коллективизации
 - 2) Советско-германский договор о ненападении

3) Создание Госплана

Ответ:	А	Б	В

2. Установите соответствие между событиями и годами: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца

СОБЫТИЯ	ГОДЫ
А) Курская битва	1) 1939
Б) Открытие второго фронта	2) 1940
В) Начало Второй мировой войны	3) 1941
Г) Освобождение Освенцима	4) 1943
	5) 1944
	6) 1945

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:	А	Б	В	Г

3. Ниже приведён перечень терминов. Все они, за исключением одного, относятся к событиям, явлениям коллективизации.

1) продразверстка; 2) колхоз; 3) МТС; 4) кулаки; 5) трудодень; 6) враг народа.

Найдите и запишите порядковый номер термина, относящегося к другому историческому периоду.

Ответ:	

4. Напишите пропущенное слово (словосочетание).

Установленная в январе 1919 г. обязательная сдача крестьянами государству произведённых сверх нормы потребления и предназначенных к новому посеву хлеба и других продуктов хозяйства по установленным государством твёрдым ценам.

Ответ: _____

5. Установите соответствие между процессами (явлениями, событиями) и фактами, относящимися к этим процессам (явлениям, событиям): к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.

ПРОЦЕССЫ (ЯВЛЕНИЯ, СОБЫТИЯ)	ФАКТЫ
А) Вторая пятилетка	1) Рапалльский договор
Б) Тегеранская конференция	2) Принятие плана ГОЭЛРО
В) Первая пятилетка	3) Решение вопроса об открытии второго фронта
Г) Советско-финская война	4) Канал Москва–Волга
	5) Строительство Магнитогорского металлургического комбината
	6) Прорыв линии Маннергейма

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:	А	Б	В	Г

6. Установите соответствие между фрагментами исторических источников и их краткими характеристиками: к каждому фрагменту, обозначенному буквой, подберите по две соответствующие характеристики, обозначенные цифрами

ФРАГМЕНТЫ ИСТОЧНИКОВ	
А)	«Буквально вся Америка живёт только вопросами германского нападения на нас. Однако картина первой реакции значительно более пёстрая, чем в Англии: 1. В широкой среде трудящихся и мелкобуржуазной публики, настроенной в основном изоляционистски, но искренне антифашистски, явный подъём нашей популярности, которому за истекшие с момента нападения 18 часов имеем десятки примеров в виде дружественных обращений к посольству, включая ряд просьб о принятии добровольцами в Красную армию. В этих широких массах в связи с изменением характера войны после нападения на нас следует ожидать быстрого падения изоляционистских настроений, что отчасти диктуется и иллюзией, что фашистская опасность для Англии уменьшилась, следовательно, и перспектива прямого включения США в войну отдалилась. Это падение изоляционизма укрепляет внутривнутриполитические позиции Рузвельта...».
Б)	«Товарищи! Граждане! Братья и сестры! Бойцы нашей армии и флота! К вам обращаюсь я, друзья мои! Вероломное военное нападение гитлеровской Германии на нашу родину, начатое 22 июня, – продолжается. Несмотря на героическое сопротивление Красной армии, несмотря на то что лучшие дивизии врага и лучшие части его авиации уже разбиты и нашли себе могилу на полях сражения, враг продолжает лезть вперёд, бросая на фронт новые силы. Гитлеровским войскам удалось захватить Литву, значительную часть Латвии, западную часть Белоруссии, часть Западной Украины. Фашистская авиация расширяет районы действия своих бомбардировщиков, подвергая бомбардировкам Мурманск, Оршу, Могилев, Смоленск, Киев, Одессу, Севастополь. Над нашей родиной нависла серьезная опасность...».

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- 1) В сообщении идет речь о повышении популярности СССР в американском обществе.
- 2) Автор обращения занимал пост председателя Совета народных комиссаров.
- 3) В отрывке описаны события Сталинградской битвы.
- 4) Данную речь произносил В. Молотов.
- 5) Выступающий использовал обращение к жителям страны, не характерное для советских руководителей.
- 6) Упомянутый исторический деятель в этот момент занимал пост президента США.

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:	Фрагмент А		Фрагмент Б	

7. Какие из перечисленных европейских стран, входили в Антигитлеровскую коалицию?

1. Китай
2. Великобритания

3. Австрия
4. Венгрия
5. Чехословакия
6. Югославия

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:			

- 8. Установите соответствие между произведениями культуры и их авторами: к каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца.**

ПРОИЗВЕДЕНИЯ

АВТОР

А) Музыка к фильму «Александр Невский»	1) Г.В. Александров
Б) «Броненосец «Потемкин»	2) А.Н. Толстой
В) «Хождение по мукам»	3) С.С. Прокофьев
Г) «Веселые ребята»	4) М.А. Булгаков
	5) С.М. Эйзенштейн
	6) И.О. Дунаевский

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:	А	Б	В	Г

- 9. Прочтите отрывок из записи заседания глав правительств и укажите фамилию политика, несколько раз пропущенную в тексте.**

Второй раз вопрос о расчленении Германии обсуждался между ним, _____, и премьер-министром в октябре прошлого года в Москве. Речь шла об английском плане расчленения Германии на два государства – Пруссию с провинциями и Баварию, причем предполагалось, что Рур и Вестфалия будут находиться под международным контролем. Но решения в Москве не было принято, да и невозможно было его принять, так как в Москве не было президента.

Черчилль заявляет, что в принципе он согласен с расчленением Германии, но самый метод проведения границ отдельных частей Германии слишком сложен для того, чтобы этот вопрос можно было решить здесь в течение пяти-шести дней. Потребуется весьма тщательное изучение исторических, этнографических и экономических фактов и длительное обсуждение этого вопроса в течение недель в подкомитете или в комитете, которые будут созданы для детальной разработки предложений и представления рекомендаций в отношении образа действий. Те переговоры, которые в Тегеране главы трех правительств вели по этому вопросу, а затем те неофициальные беседы, которые он, Черчилль, имел с маршалом _____ в Москве, представляют собой подход к вопросу в самых общих чертах, без точного плана.

Ответ: _____.

- 10. Прочитайте фрагмент беседы председателя Совета народных комиссаров И.В. Сталина с послом Великобритании в СССР С. Криппсом**

Мы, заявил Криппс, не хотим заключать соглашения до тех пор, пока не пройдем вместе имеющий место в настоящий момент период экономического и военного сотрудничества. История последних лет делает нежелательным стремительное, непродуманное, скороиспечённое соглашение.

Сталин выразил удивление по поводу заявления Криппса о каком-то будто бы торопливом и стремительном соглашении. Как Англия, так и Советский Союз находятся в войне против Германии, а эти факты обойти нельзя. Сотрудничество же, о котором говорит

Криппс, немыслимо без соглашения. В настоящий момент Гитлер собрал почти половину всех государств Европы и создал что-то вроде коалиции из Италии, Румынии, Венгрии, Словакии и Финляндии. При такой коалиции на стороне Гитлера, направленной против СССР, Англия отказывается заключить какое-либо соглашение с СССР. Создаётся впечатление изоляции Англии от Советского Союза и Советского Союза от Англии. Такая политика Англии по отношению к СССР приносит явный вред делу борьбы с Гитлером.

Криппс выразил предположение, что, возможно, существует неясность в трактовке самого слова «соглашение». Сталин разъяснил Криппсу, как он понимает соглашение.

1. Англия и СССР обязываются оказывать друг другу вооружённую помощь в войне с Германией.

2. Обе стороны обязываются не заключать сепаратного мира.

При подобной элементарной постановке вопроса непонятны причины нерешительности Англии.

Используя текст и знания по истории, выберите в приведённом списке три верных суждения.

Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

1) Беседа состоялась в 1941 г.

2) Премьер-министром Великобритании во время указанных событий был А. Чемберлен

3) Переговоры проходили перед началом Второй мировой войны.

4) Наркомом иностранных дел в этот период был В. М. Молотов

5) После данных переговоров представители Великобритании и СССР разорвут дипломатические отношения.

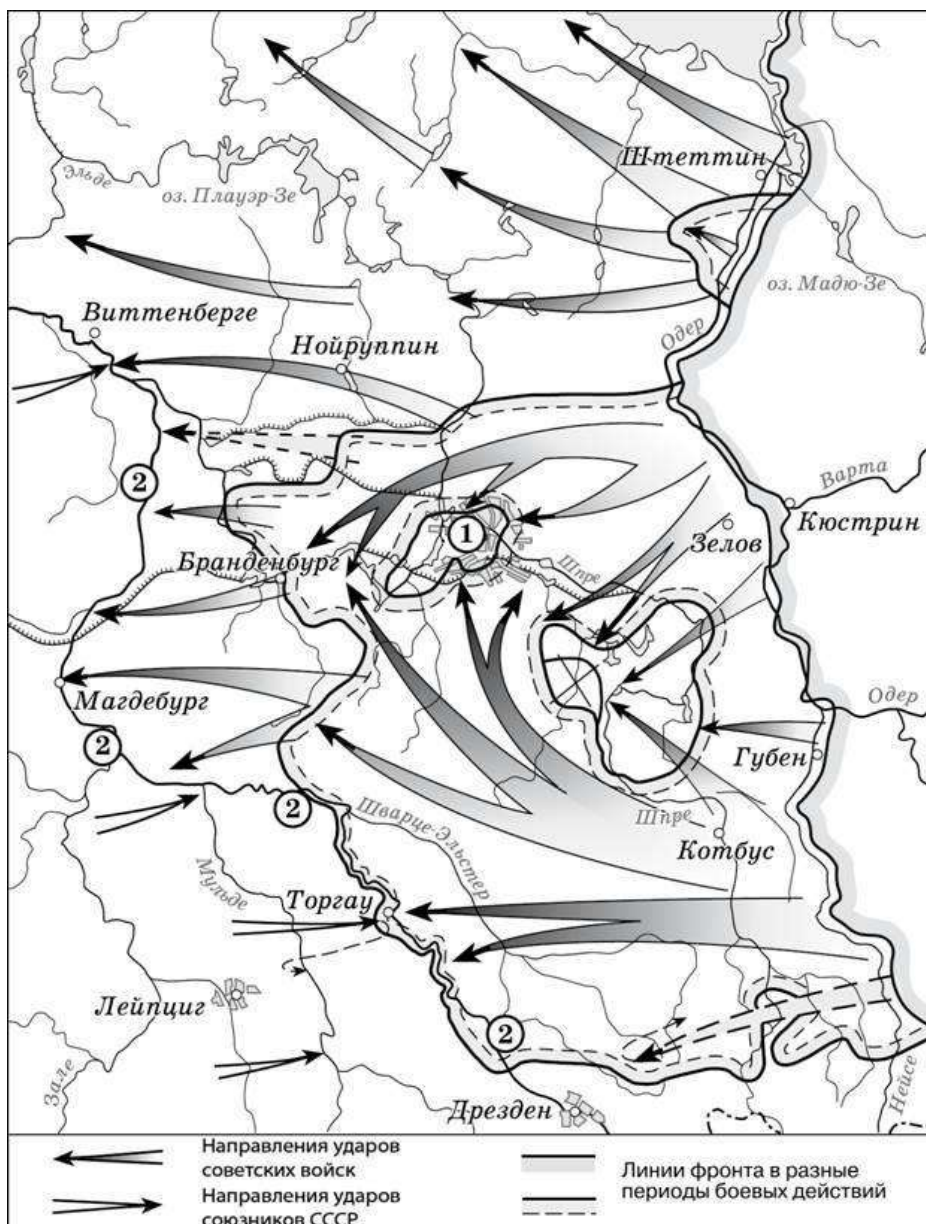
6) Одним из условий соглашения между СССР и Великобританией была обязанность не заключать сепаратного мира с Германией.

Запишите в таблицу выбранные цифры.

Ответ:			

Рассмотрите схему⁵ и выполните задания 11-13.

⁵ https://studfile.net/html/2706/244/html_UcMJZmEoRL.gkb1/img-FBiDFR.jpg



11. Назовите месяц, когда завершились боевые действия, обозначенные на карте стрелками.

Ответ: _____.

12. Укажите название реки, которая обозначена цифрой «2».

Ответ: _____.

13. Какие суждения, относящиеся к событиям, обозначенным на схеме, являются верными? Выберите три суждения из шести предложенных. Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

1) Одним из фронтов Красной армии, участвовавших в событиях, обозначенных на карте, командовал Г.К. Жуков.

2) Во время событий, которые обозначены на карте, произошла встреча советских войск с англо-американскими.

3) В ходе событий, обозначенных на карте, была освобождена территория Белоруссии.

4) Под цифрой «1» на схеме указан Берлин, с взятием которого окончилась Вторая мировая война.

5) Указанные события привели к капитуляции одной из воюющих стран.

6) На карте обозначены действия Красной армии в ходе проведения Висло-Одерской операции.

Запишите в таблицу выбранные цифры.

Ответ:			

Рассмотрите изображение и выполните задание 14.



14. Какие суждения о данном плакате являются верными? Выберите два суждения из пяти предложенных. Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

- 1) Автором данной скульптуры был Е.В. Вучетич.
- 2) Данная скульптура выполнена в стиле социалистического реализма.
- 3) Данное произведение иллюстрирует классовое единство буржуазии и крестьян.
- 4) Скульптура находится в Санкт-Петербурге.
- 5) Памятник стал логотипом одной из советских киностудий.

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:		

15. Какие картины были созданы в то же самое десятилетие XX века, что и скульптура из предыдущего задания? В ответе запишите две цифры, под которыми они указаны



1.



2.

3.



4.



Запишите в таблицу выбранные цифры.

Ответ:		

Часть 2

Для записи ответов на задания этой части (16–17) используйте отдельный лист. Запишите сначала номер задания (16, 17 и т.д.), а затем развёрнутый ответ на него. Ответы записывайте чётко и разборчиво

- 16.** В ходе Второй мировой войны Великобритания объявила войну Германии в 1939 г., а США – в 1941 г. Тем не менее, с момента начала Великой Отечественной войны СССР долгое время добивался открытия Второго фронта союзниками в Западной Европе. Назовите конференцию Большой тройки, в ходе которой удалось добиться решения этого вопроса. Назовите две причины отказа союзников от предложения СССР открыть Второй фронт в Европе до этой конференции.
- 17.** В исторической науке существуют дискуссионные проблемы, по которым высказываются различные, часто противоречивые, точки зрения. Ниже приведена одна из спорных точек зрения, существующих в исторической науке.

«Период новой экономической политики (нэп) был периодом либерализации советского режима».

Используя исторические знания, приведите два аргумента, которыми можно подтвердить данную точку зрения, и два аргумента, которыми можно опровергнуть её. При изложении аргументов обязательно используйте исторические факты.

Ответ запишите в следующем виде.

Аргументы в подтверждение:

1) ...

2) ...

Аргументы в опровержение:

1) ...

2) ...

Система оценивания экзаменационной работы по истории

Часть 1

Полный правильный ответ на каждое из заданий 1, 3-4, 9, 11-12, 14 оценивается 1 баллом; неполный, неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов.

Полный правильный ответ на задания 2, 5-9, 10, 13, 15 оценивается 2 баллами; если допущена одна ошибка (в т.ч. отсутствует одна из цифр или имеется одна лишняя цифра) – 1 балл; если допущено две и более ошибок (в т.ч. отсутствуют две и более цифры или имеются две и более лишних цифр) или ответ отсутствует – 0 баллов.

№ задания	Ответ
1	312
2	4516
3	1
4	Продразверстка
5	4356
6	1625
7	256
8	3521
9	Сталин
10	146
11	Май
12	Эльба
13	125
14	25
15	13

Часть 2.

Критерии оценивания заданий с развёрнутым ответом

- 16.** В ходе Второй мировой войны Великобритания объявила войну Германии в 1939 г., а США – в 1941 г. Тем не менее, с момента начала Великой Отечественной войны СССР долгое время добивался открытия Второго фронта союзниками в Западной Европе. Назовите конференцию Большой тройки, в ходе которой удалось добиться решения этого вопроса. Назовите две причины отказа союзников от предложения СССР открыть Второй фронт в Европе до этой конференции.

Содержание верного ответа и указания по оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Конференция: Тегеранская; Могут быть указаны следующие <u>причины</u> : 1) в конце 1941 г. атака японских ВВС на американскую военную базу в Перл-Харборе заставила США сосредоточить усилия страны на войне с Японией. Тихоокеанский театр военных действий для американской армии стал главной ареной сражений; 2) к началу войны существовали идеологические противоречия между союзниками, поэтому Англия и США были заинтересованы в ослаблении как Германии, так и СССР. Когда падение Германии стало неизбежным, наметились определенные сдвиги в процессе открытия Второго фронта; 3) в 1943 г. союзники высадились на Сицилии, затем в Италии. Войска союзников разгромили войска Италии и Германии. Эти военные действия воспринимались союзниками как «второй фронт», хотя и противоречили	

ожиданиям советского руководства. Могут быть указаны другие причины.	
Правильно указаны три элемента ответа	3
Правильно указаны два элемента ответа	2
Правильно указана только один элемент ответа	1
Ответ не указан ИЛИ ответ неправильный	0
Максимальный балл	3

17. В исторической науке существуют дискуссионные проблемы, по которым высказываются различные, часто противоречивые, точки зрения. Ниже приведена одна из спорных точек зрения, существующих в исторической науке.

«Период новой экономической политики (нэп) был периодом либерализации советского режима».

Используя исторические знания, приведите два аргумента, которыми можно подтвердить данную точку зрения, и два аргумента, которыми можно опровергнуть её. При изложении аргументов обязательно используйте исторические факты.

Ответ запишите в следующем виде.

Аргументы в подтверждение:

1) ...

2) ...

Аргументы в опровержение:

1) ...

2) ...

Содержание верного ответа и указания по оцениванию (допускаются иные формулировки ответа, не искажающие его смысла)	Баллы
Правильный ответ должен содержать <u>аргументы</u>: 1) <u>в подтверждение</u>, например: – продразвёрстка была заменена продналогом, что делало крестьян более свободными в распоряжении результатами своего труда; – мелкие и часть средних предприятий были переданы в частные руки, появилась возможность занятия предпринимательством; – была проведена денежная реформа, введена свобода торговли, что означало экономическую либерализацию; – государство смирилось с существованием слоя «советской буржуазии», что означало либерализацию режима; – большевики первоначально одобряли деятельность эмигрантского движения сменовеховцев, что получило отражение в резолюции XIV съезда ВКП(б) 1925 г.; 2) <u>в опровержение</u>, например: – на X съезде РКП(б) была принята секретная резолюция «О единстве в партии», запрещавшая создание в РКП(б) фракций или групп, имеющих отличную от партийного руководства точку зрения; – окончательно сложилась однопартийная политическая система, прекратили существование оппозиционные партии эсеров и меньшевиков; – сформировался режим личной власти И.В. Сталина; – прошли громкие судебные процессы над политическими противниками большевиков (например, процесс над лидерами эсеров 1922 г.);	

– «советская буржуазия» была лишена политических прав. Могут быть приведены другие аргументы	
Приведены два аргумента в подтверждение и два в опровержение оценки	4
Приведены два аргумента в подтверждение и один в опровержение оценки. ИЛИ Приведены один аргумент в подтверждение и два в опровержение оценки	3
Приведены один аргумент в подтверждение и один в опровержение оценки	2
Приведены только два аргумента в подтверждение оценки или приведены только два аргумента в опровержение оценки	1
Приведён только один любой аргумент или приведены только факты, иллюстрирующие события (явления, процессы), связанные с данной точкой зрения, но не являющиеся аргументами. ИЛИ Приведены рассуждения общего характера, не соответствующие требованию задания. ИЛИ Ответ неправильный	0
Максимальный балл	4

1.4. «Модельные примеры» фонда оценочных средств для промежуточной аттестации

1. Назначение проверочной работы

Промежуточная аттестация (экзамен) проводится по окончании изучения общеобразовательной дисциплины «История». Задачи проведения промежуточной аттестации (экзамена):

- определить уровень усвоения содержания образования по истории;
- предоставить обучающимся возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить пути совершенствования преподавания общеобразовательной дисциплины

«История» на уровне среднего профессионального образования.

Планируемые образовательные результаты:

сформированность представлений о предмете; владение комплексом хронологических умений, умение устанавливать причинно-следственные, пространственные связи исторических событий, явлений, процессов с древнейших времён до настоящего времени; умение анализировать, характеризовать и сравнивать исторические события, явления, процессы с древнейших времён до настоящего времени;

2. Характеристика фонда оценочных средств

Разработанная Российским историческим обществом и Всероссийской Ассоциацией учителей истории и обществознания в 2012 г. Концепция нового учебно-методического комплекса по отечественной истории содержит перечень «трудных вопросов истории России». В соответствии с предложениями преподавателей истории, на практике сталкивающихся с недостатком материалов и достоверной информации, подготовлена серия тематических модулей – методических пособий и книг для учителя, содержащих дополнительные справочные материалы, представляющих наиболее распространенные точки зрения ученых-историков на эти события. С данными пособиями можно ознакомиться на сайте электронного научно-образовательного журнала «История»⁶.

Преподаватель профессиональной образовательной организации может провести промежуточную аттестацию (экзамен) для студентов, завершивших изучения курса (учебной дисциплины) «История», который предполагает устные или письменные ответы на «трудные вопросы». Комплект экзаменационных заданий состоит из 20 вопросов, перечень которых может быть дополнен, изменен или конкретизирован преподавателем в соответствии с профессиональной направленностью образовательной программы. На выполнение работы отводится 90 мин. (1,5 часа). Для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. Ответ обучающегося оценивается на основе карты наблюдения в соответствии с представленными ниже критериями.

«Трудные вопросы» истории России:

1. Образование Древнерусского государства и роль варягов в этом процессе.
2. Существование древнерусской народности и восприятие наследия Древней Руси как общего фундамента истории России, Украины и Беларуси.
3. Исторический выбор Александра Невского в пользу подчинения русских земель Золотой Орде.
4. Роль Ивана IV Грозного в российской истории.
5. Попытки ограничения власти главы государства в период Смуты и в эпоху дворцовых переворотов, возможные причины неудач этих попыток.
6. Присоединение Украины к России (причины и последствия).
7. Фундаментальные особенности социального и политического строя России (крепостное право, самодержавие) в сравнении с государствами Западной Европы
8. Причины, особенности, последствия и цена петровских преобразований.
9. Причины, последствия и оценка падения монархии в России, прихода к власти большевиков и их победы в Гражданской войне

10. Причины свертывания нэпа, оценка результатов индустриализации, коллективизации и преобразований в сфере культуры
11. Характер национальной политики большевиков и ее оценка.
12. Причины, последствия и оценка установления однопартийной диктатуры и единовластия И.В. Сталина; причины репрессий.
13. Оценка внешней политики СССР накануне и в начале Второй мировой войны
14. Цена победы СССР в Великой Отечественной войне.
15. Оценка роли СССР в развязывании «Холодной войны».
16. Причины, последствия и оценка реформ Н.С. Хрущева.
17. Оценка периода правления Л.И. Брежнева и роли диссидентского движения.
18. Причины, последствия и оценка «перестройки» и распада СССР
19. Оценка причин, характера и последствий экономических реформ начала 1990-х гг. («шоковая терапия»); причины и последствия побед Б.Н. Ельцина в политических схватках 1990-х гг.
20. Причины, последствия и оценка стабилизации экономики и политической системы России в 2000-е гг.

3. Критерии оценивания устного (письменного) ответа

Критерии	Показатели	Баллы
Полнота	Ответ полный, включает все содержательные элементы (по типовым темам для оценки в качестве эталона используются памятки-характеристики)	2
	Ответ включает основные содержательные элементы	1
	Ответ отражает отдельные аспекты темы	0
	ИЛИ Ответ не отражает содержания темы	0
Правильность	Ответ правильный, не содержит фактических ошибок	2
	ИЛИ Ответ в целом правильный, но содержит одну-две несущественные ошибки или неточности	1
	Ответ в основном правильный, но содержит одну-две фактические ошибки, которые обучающийся исправил самостоятельно после уточняющего вопроса	1
	Ответ неправильный, содержит много фактических ошибок	0
Логика	Ответ последовательный, включает вступление, основную часть и выводы. В основной части представлены причинно-следственные связи, аргументация, характеристика признаков.	2
	Ответ включает вступление, основную часть и выводы. Последовательность изложения основной части в основном выдержана. ИЛИ Последовательность изложения в основном выдержана, обучающийся самостоятельно сформулировал выводы после напоминания.	1
	В ответе нарушена последовательность изложения основных вопросов	0
Речь	Устная речь грамотная, соответствует нормам литературного русского языка. Отсутствуют слова-паразиты, жаргонные выражения.	2
	Ответ в основном выдержан в соответствии с нормами литературного русского языка. Допущены одна-две ошибки в ударениях и согласовании слов	1
	Ответ косноязычный, допущено много просторечных выражений, ошибок в ударениях и согласовании слов	0
<i>Максимальный балл</i>		8

Полученные обучающимся баллы за ответ по всем критериям и показателям суммируются. Суммарный балл переводится в отметку по пятибалльной шкале с учётом рекомендуемой шкалы перевода:

% выполнения	Количество баллов	Отметка по 5-балльной шкале
80-100	7-8	«5»
60-79	5-6	«4»
40-59	3-4	«3»
0-39	0-2	«2»

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
по общеобразовательной дисциплине
БД.03 ИСТОРИЯ

Базовый уровень
Объем: 136 ч.

2024

Учебно-методический комплекс по общеобразовательной дисциплине БД.03 История разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», письма Министерства просвещения Российской Федерации от 07 августа 2023 г. № А-3318/03 «Об использовании единых учебников истории для 10-11 классов», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 20.12.2016 года N 44828).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель:

Пуртова Алена Владимировна, преподаватель первой категории.

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	стр
1.	Поурочный тематический план базовый уровень	64
2.	Опорные конспекты	68
3.	Технологические карты занятий	85

1. Поурочный тематический план ОД История

Учебный год 2024-2025

Дисциплина БД 03 История

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Преподаватель Пуртова Алена Владимировна

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи*	Дополнительная литература*	Оснащение (специальное, дополнительное), если необходимо**	Типы оценочных мероприятий
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Великой Российской революции (1914–1922).	22 +2 (входное тестирование)					
Тема 1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны	8	Комбинированное занятие Практическая работа	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос
Тема 1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков	6	Комбинированное занятие Практическая работа	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос
Тема 1.3 Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период	6	Комбинированное занятие Практическая работа	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос

Гражданской войны						
Профессионально-ориентированное содержание Наш край в 1914-1922 гг.	2	Комбинированное занятие	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	
Раздел 2. Советский Союз в 1920–1930-е годы	30					
Тема 2.1. СССР в 20-е годы. Новая экономическая политика	6	Комбинированное занятие Практическая работа	литература, обществознание		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Самооценка с использованием «оценочного листа»
Тема 2.2. Образование СССР. Национальная политика в 1920гг.	6	Комбинированное занятие	литература, обществознание		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос
Тема 2.3. Индустриализация в СССР. "Великий перелом".	2	Комбинированное занятие	литература, обществознание		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Письменный контроль
Тема 2.4. Коллективизация сельского хозяйства	6	Комбинированное занятие Практическая работа	литература,		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Самооценка с использованием «оценочного листа»
Тема 2.5. Политическая система и национальная политика СССР в 1930-е гг.	8	Комбинированное занятие Практическая работа	обществознание		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос
Профессионально ориентированное содержание Наш край в 1920-1930-е гг.	2	Комбинированное занятие	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	

Раздел 3. Великая Отечественная война. 1941–1945 гг.	26					
Тема 3.1 Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942)	8	Комбинированное занятие Практическая работа	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Самооценка с использованием «оценочного листа»
Тема 3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	6	Комбинированное занятие	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос
Тема 3.3 «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР	2	Комбинированное занятие	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Письменный контроль
Тема 3.4 Наука и культура в годы войны. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	8	Комбинированное занятие Практическая работа	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос
Профессионально ориентированное содержание	2	Комбинированное занятие	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	
Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы.	30					
Тема 4.1. СССР в 1945–1953 гг.	8	Комбинированное занятие Практическая работа	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Самооценка с использованием «оценочного листа»
Тема 4.2.	8	Комбинированное	литература		Компьютер,	Устный опрос

СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.		занятие Практическая работа			аудио/видео материалы. Презентация.	
Тема 4.3. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.	6	Комбинированное занятие Практическая работа	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Самооценка с использованием «оценочного листа»
Тема 4.4. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	6	Комбинированное занятие Практическая работа	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос
Профессионально ориентированное содержание Наш край в 1945–1991 гг.	2	Комбинированное занятие	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	
Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг.	26					
Тема 5.1 Становление новой России (1992–1999 гг.)	12	Комбинированное занятие Практическая работа	литература, обществознание		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос
Тема 5.2 Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	10	Комбинированное занятие Практическая работа	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Тестирование
Профессионально ориентированное содержание	2	Комбинированное занятие	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	
Промежуточная аттестация	2	Дифференцированный зачет				Тестирование

2. Опорные конспекты

Раздел 1. Россия в годы Первой мировой войны и Великой Российской революции (1914–1922).

1.	Тема занятия	1.1. Россия и мир в годы Первой мировой войны
2.	Содержание темы	Россия и мир накануне Первой мировой войны. Завершение территориального раздела мира и кризис международных отношений. Военно-политические блоки. Новые средства военной техники и программы перевооружений. Предвоенные международные кризисы. Сараевский выстрел и начало войны. Российская армия на фронтах Первой мировой войны. Военная кампания 1914 г. Военные действия в 1915 г. Кампания 1916 г. Мужество и героизм российских воинов. Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Нарастание революционных настроений. Патриотический подъём в начале войны. Экономика России в годы войны. Власть и общество, политические партии в годы войны.
3.	Тип занятия	Комбинированное занятие <i>Практическая работа</i>
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать имена героев Первой мировой войны, уметь составлять описание событий Первой мировой войны, устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать их итоги, анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты / схемы, по истории России и зарубежных стран
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция, беседа, работа с историческими источниками
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится профессия, в период Первой мировой войны (применительно к родному краю) 2. Составить краткую биографическую справку о представителе профессии в период Первой мировой войны. 3. Составить презентацию о родном крае в период Первой мировой войны

1.	Тема занятия	1.2. Основные этапы и хронология революционных событий 1917 г. Первые революционные преобразования большевиков
2.	Содержание темы	Великая российская революция: Февраль 1917 г. Объективные и субъективные причины революционного кризиса. Падение монархии. Временное правительство и его программа. Петроградский совет рабочих и солдатских депутатов и его декреты. Основные политические партии в 1917 г. Кризисы Временного правительства. Великая российская революция: Октябрь 1917 г. Изменение общественных настроений. Русская православная церковь в условиях революции. Выступление генерала Л. Корнилова. Рост влияния большевиков. Подготовка и проведение вооружённого восстания в Петрограде. Свержение Временного правительства и взятие власти

		большевиками. Создание коалиционного правительства большевиков и левых эсеров. Первые революционные преобразования большевиков. Первые декреты новой власти. Учредительное собрание. Организация власти Советов. Создание новой армии и спецслужбы. Брестский мир. Первая Конституция России 1918 г.
3.	Тип занятия	Комбинированное занятие Практическая работа
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать ключевые события, основные даты и этапы Российской революции, уметь характеризовать историческое значение Российской революции, выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы
5.	Формы организации учебной деятельности	Семинар, практическая работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится профессия, в годы Великой русской революции 2. Составить краткую биографическую справку о представителе профессии в годы Великой русской революции 3. Составить презентацию о родном крае в годы Великой российской революции

1.	Тема занятия	1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны
2.	Содержание темы	Экономическая политика советской власти. «Военный коммунизм». Национализация промышленности. «Военный коммунизм» в деревне. План ГОЭЛРО. Гражданская война: истоки и основные участники. Причины и основные этапы Гражданской войны в России. Выступление левых эсеров. Формирование однопартийной диктатуры. Многообразие антибольшевистских сил, их политические установки, социальный состав. На фронтах Гражданской войны. События 1918—1919 гг. Военспецы и комиссары в Красной Армии. Террор красный и белый: причины и масштабы. Польско-советская война. Окончание Гражданской войны. Причины победы Красной Армии в Гражданской войне. Революция и Гражданская война на национальных окраинах. Национальные районы России в годы Первой мировой войны. Возникновение национальных государств на окраинах России. Строительство Советской Федерации. Установление советской власти на Украине, в Белоруссии и Прибалтике. Установление советской власти в Закавказье. Победа советской власти в Средней Азии и борьба с басмачеством. Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в повседневной жизни общественных настроениях. Перемены в идеологии. Политика новой власти в области образования и науки. Власть и интеллигенция. Отношение к Русской православной церкви. Повседневная жизнь и общественные настроения. Внешнее положение Советской России в конце Гражданской войны.

3.	Тип занятия	Комбинированное занятие Практическая работа
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать имена знаменитых участников Гражданской войны в России, ключевые события, основные даты и этапы войны, уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран
5.	Формы организации учебной деятельности	Семинар, дискуссия
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Составить презентацию о родном крае в годы Революции Гражданской войны 2. Подготовить сообщение об одном из видных командиров Красной или Белой армии. 3. Подготовить сборник высказываний историков и общественных деятелей о Гражданской войне, ее значении в истории России

Раздел 2. Советский Союз в 1920–1930-е годы

1.	Тема занятия	2.1. СССР в 1920-е гг. Новая экономическая политика
2.	Содержание темы	Экономический и политический кризис начала 1920-х гг. Переход к нэпу. Последствия Первой мировой войны и Российской революции для демографии и экономики. Власть и церковь. Крестьянские восстания. Кронштадтское восстание. Переход к новой экономической политике. Экономическое и социальное развитие в годы нэпа. Замена продразвёрстки в деревне единым продналогом. Нэп в промышленности. Иностранные концессии. Стимулирование кооперации. Финансовая реформа Г. Сокольникова. Создание Госплана и противоречия нэпа.
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие <i>Практическая работа</i>
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать ключевые события и основные даты отечественной истории 1920-х гг., уметь характеризовать причины перехода к новой экономической политике, предпосылки и историческое значение создания СССР, выявлять существенные черты национальной политики большевиков; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы
5.	Формы организации учебной деятельности	Беседа
6.	Типы оценочных мероприятий	Самооценка с использованием «оценочного листа» Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. В дополнительной литературе и сети интернет найти две противоположные точки зрения историков на НЭП и написать эссе «НЭП: передышка или всерьез и надолго?» 2. Используя сеть интернет, создать презентацию – подборку советских плакатов или фотографий, отражающих ключевые события истории СССР в 1920-х гг.

1.	Тема занятия	2.2. Образование СССР. Национальная политика в 1920гг

2.	Содержание темы	Образование СССР. Национальная политика в 1920-е гг. Предпосылки и значение образования СССР. Образование СССР. Конституция 1924 г. Административно-территориальные реформы и национально-государственное строительство. Политика коренизации. Политическое развитие в 1920-е гг. Колебания политического курса в начале 1920-х гг. \ Болезнь В. Ленина и борьба за власть. Внутрипартийная борьба и ликвидация оппозиции внутри ВКП(б). Международное положение и внешняя политика СССР в 1920-е гг. Международное положение после окончания Гражданской войны в России. Советская Россия на Генуэзской конференции. «Полоса признания». Отношения со странами Востока. Деятельность Коминтерна. Дипломатические конфликты с западными странами. Культурное пространство советского общества в 1920-е гг. Контроль над интеллектуальной жизнью общества. Сменовеховство. Культура русской эмиграции. Власть и церковь. Развитие образования. Наука и техника. Начало «нового искусства». Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях.
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическая работа
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать ключевые события и основные даты истории СССР 1920-х гг., уметь характеризовать историческое значение коллективизации сельского хозяйства и индустриализации в СССР, выявлять существенные черты социально-политической системы советского общества в 1920-е гг.; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Составить презентацию о родном крае в 1920-1930-е годы 2. Составить подборку высказываний историков о СССР в 1930-х гг. и написать эссе, в котором раскрыть противоречивость характера экономического и политического развития

1.	Тема занятия	2.3. Индустриализация в СССР. "Великий перелом".
2.	Содержание темы	«Великий перелом». Индустриализация. Разработка и принятие плана первой пятилетки. Ход и особенности советской индустриализации. Издержки индустриализации. Итоги курса на индустриальное развитие.
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическая работа
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать имена выдающихся деятелей советской культуры, ученых и конструкторов 1920–30-х гг., уметь составлять описание произведений искусства, устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать итоги и значение «культурной революции» в СССР, анализировать текстовые, визуальные источники информации по истории культуры России и зарубежных

		стран
5.	Формы организации учебной деятельности	Музейно-педагогические технологии
6.	Типы оценочных мероприятий	Письменный контроль Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится профессия, в 1920-1930-е годы 2. Составить краткую биографическую справку о представителе профессии в 1920-1930-е годы 3. Написать эссе, в котором раскрыть образ нового советского человека – строителя социализма. 4. Используя сеть интернет создать презентацию – подборку советских плакатов или фотографий, отражающих ключевые события истории СССР в 1930-х гг.

1.	Тема занятия	2.4. Коллективизация сельского хозяйства
2.	Содержание темы	Коллективизация успех или трагедия для страны? Цель и задачи коллективизации. Начало коллективизации. Раскулачивание. Голод 1932—1933 гг. Становление колхозной системы. Итоги коллективизации.
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическая работа
4.	Планируемые образовательные результаты	Давать определение понятиям «коллективизация», «кулак», «раскулачивание»; анализ положительным и отрицательным моментам коллективизации через составления таблицы., Оценить политику власти в 30-е гг;
5.	Формы организации учебной деятельности	Беседа, дискуссия
6.	Типы оценочных мероприятий	Самооценка с использованием «оценочного листа» Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Представлять и защищать свои проекты. Осуществлять поиск нужной информации;

1.	Тема занятия	Тема 2.5. Политическая система и национальная политика СССР в 1930-е гг.
2.	Содержание темы	Укрепление власти И. Сталина в 1930-е гг. Конституция 1936 г. Укрепление политического режима. Репрессивная политика. Массовые общественные организации. Национальная политика и национально-государственное строительство. Культурное пространство советского общества в 1930-е гг.: создание «нового человека». Развитие науки, образования, здравоохранения. Формирование «нового человека». Власть и церковь. Культурная революция. Достижения отечественной науки в 1930-е гг. Развитие здравоохранения. Советское искусство 1930-х гг. Власть и культура. Советская литература. Советский кинематограф. Музыка. Изобразительное искусство. Театр. Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры. Численность, состав и главные центры Русского Зарубежья. Культура Русского Зарубежья.

		СССР и мировое сообщество в 1929—1939 гг. Мировой экономический кризис 1929—1933 гг. и пути выхода из него. СССР и мировое сообщество. Борьба за создание системы коллективной безопасности. Усиление угрозы мировой войны. Мюнхенский сговор. Укрепление безопасности на Дальнем Востоке. Советско-германский договор о ненападении. СССР накануне Великой Отечественной войны. Вхождение в состав СССР Западной Украины и Западной Белоруссии. Советско-финляндская война 1939—1940 гг. Вхождение в состав СССР Прибалтики, Бессарабии и Северной Буковины. Подготовка Германии к нападению на СССР. Меры советского руководства по укреплению обороноспособности страны. Советские планы и расчёты накануне войны.
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие <i>Практическая работа</i>
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать ключевые события, основные даты и этапы внешней политики СССР в 1920-1930-е гг. и накануне Великой Отечественной войны, уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Составьте сложный план или конспект «Внешняя политика СССР в 1930-е гг.» Обратите внимание на основные направления и важнейшие событий

Раздел 3. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы

1.	Тема занятия	3.1. Начальный период Великой Отечественной войны (июнь 1941 – осень 1942 г.)
2.	Содержание темы	Начало Великой Отечественной войны. План «Барбаросса»: вероломство, помноженное на жестокость. Вторжение врага. Чрезвычайные меры советского руководства. Тяжёлые бои летом—осенью 1941 г. Прорыв гитлеровцев к Ленинграду. Битва за Москву и блокада Ленинграда. Москва готовится к обороне. Укрощение «Тайфуна». Непокорённый Ленинград. Контрнаступление под Москвой. Начало формирования антигитлеровской коалиции. Фронт за линией фронта. Характер войны и цели гитлеровцев. Оккупационный режим. Партизанское и подпольное движение. Трагедия плена. Пособники оккупантов. Единство фронта и тыла. Вклад советской военной экономики в Победу. Поставки по ленд-лизу. Патриотизм советских людей. Государство и Церковь в годы войны.
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическая работа
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать ключевые события, основные даты и этапы Второй мировой войны и Великой Отечественной войны, уметь характеризовать предпосылки и причины войны, выявлять существенные черты

		исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы
5.	Формы организации учебной деятельности	Беседа, дискуссия
6.	Типы оценочных мероприятий	Самооценка с использованием «оценочного листа» Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Используя материалы интернет-проекта «Прожито», составьте подборку отрывков из дневников и воспоминаний людей, описавших ключевые события войны (начало войны, блокада Ленинграда, битва под Москвой, битва под Сталинградом)

1.	Тема занятия	3.2. Коренной перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)
2.	Содержание темы	Сталинградская битва. Начало коренного перелома в ходе войны. Боевые действия весной и в начале лета 1942 г. Начало битвы за Кавказ. Сражение за Сталинград. Курская битва. Завершение коренного перелома. Наступление советских войск в январе—марте 1943 г. Прорыв блокады Ленинграда. Освобождение Ржева. Обстановка на фронте весной 1943 г. Немецкое наступление под Курском. Контрнаступление Красной Армии. Битва за Днепр. Укрепление антигитлеровской коалиции. Тегеранская конференция 1943г.
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическая работа
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать имена героев Великой Отечественной войны, ключевые события и основные даты войны, уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран
5.	Формы организации учебной деятельности	Устный опрос
6.	Типы оценочных мероприятий	Самооценка с использованием «оценочного листа» Устный контроль Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Подготовьте сообщение о формировании боевом пути воинской части, сформированной в вашем регионе. 2. Составить подборку из воспоминаний участников Сталинградской и Курской битв, отражающих ожесточенность сражений и героизм советских войск

1.	Тема занятия	3.3. «Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР
2.	Содержание темы	Обстановка на фронтах к началу 1944 г. Полное снятие блокады Ленинграда. Освобождение Правобережья Днепра. Освобождение Крыма. Поражение Финляндии. Освобождение Белорусской ССР. Освобождение Прибалтики. Львовско-Сандомирская операция.
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическая работа
4.	Планируемые образовательные	Знать ключевые события и основные даты завершающего периода Великой Отечественной войны и Второй мировой войны, уметь

	результаты	характеризовать итоги, историческое значение и уроки войны, выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы.
5.	Формы организации учебной деятельности	Музейно-педагогические технологии
6.	Типы оценочных мероприятий	Письменный контроль Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится профессия, в годы Великой Отечественной войны 2. Составить краткую биографическую справку о представителе профессии в годы Великой Отечественной войны 3. Представить доклад о истории своей семьи в годы Великой Отечественной войны 4. Написать эссе на тему «Советский человек на войне: корни героизма и мужества»

1.	Тема занятия	3.4. Наука и культура в годы войны. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны.
2.	Содержание темы	Вклад в победу деятелей науки. Советский атомный проект. Сражающаяся культура. Литература военных лет. Разграбление культурных ценностей на оккупированных территориях. Освобождение народов Европы. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Освободительная миссия Красной Армии в Европе. Освобождение Польши. Освобождение Чехословакии, Венгрии и Австрии. Помощь населению освобождённых стран. Ялтинская конференция. Последние сражения. Битва за Берлин. Встреча на Эльбе. Взятие Берлина и капитуляция Германии. Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки. Потсдамская (Берлинская) конференция. Вступление СССР в войну с Японией. Освобождение Маньчжурии и Кореи. Освобождение Южного Сахалина и Курильских островов. Образование ООН. Наказание главных военных преступников. Токийский и Хабаровский процессы. Решающая роль Красной Армии в разгроме агрессоров. Людские потери. Материальные потери.
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие <i>Практическая работа</i>
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать имена выдающихся деятелей советской культуры, ученых и конструкторов 1941–45 гг., уметь составлять описание произведений искусства, устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий, явлений, процессов; характеризовать положение населения в оккупированных странах Европы, анализировать текстовые, визуальные источники информации по истории культуры и повседневности России и зарубежных стран
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, семинар
6.	Типы оценочных	Устный опрос

	мероприятий	Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Подготовить доклад о героях родного края – участниках Великой Отечественной войны 2. Составить презентацию о родном крае в годы Великой Отечественной войны

Раздел 4. СССР в 1945–1991 годы.

1.	Тема занятия	Тема 4.1. СССР в 1945–1953 гг.
2.	Содержание темы	Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление хозяйства и экономики после ВОВ. Влияние Победы. Потери. Демография. Социальная адаптация фронтовиков. Борьба с беспризорностью и преступностью. Восстановление промышленности. Сельское хозяйство. Меры по улучшению жизни населения. Политическая система в послевоенные годы. Сталин и его окружение. Союзный Центр и национальные регионы: проблемы взаимоотношений. Послевоенные репрессии. Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы. Усиление идеологического контроля. Основные тенденции развития советской литературы и искусства. Развитие науки. Советский спорт. Место и роль СССР в послевоенном мире. Внешняя политика СССР в 1945—1953 гг. Укрепление геополитических позиций СССР. Послевоенные договоры с побеждёнными противниками. Начало холодной войны: её причины и особенности. Раскол Европы и оформление биполярного мира. СССР и страны Азии. Корейская война.
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие <i>Практическая работа</i>
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать ключевые события и основные даты истории СССР 1945–1953 гг., уметь характеризовать внешнюю политику СССР в первые послевоенные годы; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы Знать имена исторических деятелей, уметь составлять описание послевоенного устройства мира, устанавливать причинно-следственные, пространственные, временные связи исторических событий 1945–1991 гг.; характеризовать их итоги, анализировать текстовые, визуальные источники исторической информации, в том числе исторические карты / схемы, по истории России и зарубежных стран
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, семинар
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Составить презентацию о восстановлении хозяйства и экономики после Великой Отечественной войны.

1.	Тема занятия	4.2. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.
2.	Содержание темы	Смена политического курса. Смерть Сталина и настроения в обществе. Борьба за власть в советском руководстве. Переход политического лидерства к Н.С. Хрущеву. Первые признаки наступления оттепели в политике, экономике, культурной сфере. XX съезд партии и разоблачение культа личности Сталина. Реакция на доклад Хрущева в стране и мире. Начало реабилитации жертв массовых политических репрессий и смягчение политической цензуры. Возвращение депортированных народов. Особенности национальной политики. Утверждение единоличной власти Хрущева. Культурное пространство и повседневная жизнь. Изменение общественной атмосферы. Шестидесятники. Литература, кинематограф, театр, живопись: новые тенденции. Образование и наука. Приоткрытие железного занавеса. Всемирный фестиваль молодежи и студентов 1957 г. Популярные формы досуга. Неофициальная культура. Хрущев и интеллигенция. Антирелигиозные кампании. Гонения на Церковь. Диссиденты. Самиздат и тамиздат. Социально-экономическое развитие СССР. "Догнать и перегнать Америку". Попытки решения продовольственной проблемы. Освоение целинных земель. Научно-техническая революция в СССР. Военный и гражданский секторы экономики. Создание ракетно-ядерного щита. Начало освоения космоса. Запуск первого спутника Земли. Исторические полеты Ю.А. Гагарина и первой в мире женщины-космонавта В.В. Терешковой. Влияние НТР на перемены в повседневной жизни людей. Реформы в промышленности. Переход от отраслевой системы управления к совнархозам. Расширение прав союзных республик. Изменения в социальной и профессиональной структуре советского общества к началу 1960-х гг. Преобладание горожан над сельским населением. Положение и проблемы рабочего класса, колхозного крестьянства и интеллигенции. Востребованность научного и инженерного труда. XXII съезд КПСС и Программа построения коммунизма в СССР. Воспитание "нового человека". Бригады коммунистического труда. Общественные формы управления. Социальные программы. Реформа системы образования. Пенсионная реформа. Массовое жилищное строительство. Рост доходов населения и дефицит товаров народного потребления. Внешняя политика. СССР и страны Запада. Международные военно-политические кризисы, позиция СССР и стратегия ядерного сдерживания (Суэцкий кризис 1956 г., Берлинский кризис 1961 г., Карибский кризис 1962 г.). СССР и мировая социалистическая система. Распад колониальных систем и борьба за влияние в странах третьего мира. Конец оттепели. Нарастание негативных тенденций в обществе. Кризис доверия власти. Новочеркасские события. Смещение Н.С. Хрущева
3.	Типы занятия	<i>Комбинированное занятие</i> Практическая работа

4.	Планируемые образовательные результаты	Знать ключевые события и основные даты истории СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг., уметь выявлять существенные черты общественно-политического и культурного развития советского общества в условиях «оттепели»; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; уметь критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов (письменные, вещественные, аудиовизуальные) по истории России и зарубежных стран
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Составить презентацию о деятельности Н.С. Хрущева. 2. Составить подборку высказываний современников и историков о политическом курсе Н.С. Хрущева

1.	Тема занятия	4.3. Советское общество в середине 1960-х – начале 1980-х гг.
2.	Содержание темы	Советское государство и общество в середине 1960-х - начале 1980-х гг. Приход к власти Л.И. Брежнева: его окружение и смена политического курса. Десталинизация и ресталинизация. Экономические реформы 1960-х гг. Новые ориентиры аграрной политики. Косыгинская реформа. Конституция СССР 1977 г. Концепция "развитого социализма". Наращение застойных тенденций в экономике и кризис идеологии. Замедление темпов развития. Новые попытки реформирования экономики. Цена сохранения СССР статуса сверхдержавы. Рост масштабов и роли ВПК. Трудности развития агропромышленного комплекса. Советские научные и технические приоритеты. Создание топливно-энергетического комплекса (ТЭК). Повседневность в городе и в деревне. Рост социальной мобильности. Миграция населения в крупные города и проблема неперспективных деревень. Популярные формы досуга населения. Уровень жизни разных социальных слоев. Социальное и экономическое развитие союзных республик. Общественные настроения. Потребительские тенденции в советском обществе. Дефицит и очереди. Развитие физкультуры и спорта в СССР. XXII летние Олимпийские игры 1980 г. в Москве. Литература и искусство: поиски новых путей. Авторское кино. Авангардное искусство. Неформалы (КСП, движение КВН и другие). Диссидентский вызов. Борьба с инакомыслием. Судебные процессы. Цензура и самиздат. Новые вызовы внешнего мира. Между разрядкой и конфронтацией. Возрастание международной напряженности. Холодная война и мировые конфликты. Пражская весна и снижение международного авторитета СССР. Достижение военно-стратегического паритета с США. Политика разрядки. Совещание по безопасности и сотрудничеству в Европе (СБСЕ) в Хельсинки. Ввод войск в Афганистан. Подъем антикоммунистических настроений в Восточной Европе. Кризис просоветских режимов. Л.И. Брежнев в оценках современников и историков

3.	Типы занятия	Комбинированное занятие <i>Практическая работа</i>
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать ключевые события и основные даты истории СССР в середине 1960-х – начале 1980-х гг., уметь выявлять существенные черты общественно-политического и культурного развития советского общества в период «застоя»; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы
5.	Формы организации учебной деятельности	Семинар
6.	Типы оценочных мероприятий	Самооценка с использованием «оценочного листа» Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Найти и представить информацию о состоянии и развитии отрасли, к которой относится профессия, в 1960-1980-е годы 2. Составить краткую биографическую справку о представителе профессии в 1960-1980-е годы 3. Составить презентацию о родном крае в 1960-1980-е годы

1.	Тема занятия	4.4. Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)
2.	Содержание темы	Политика перестройки. Распад СССР (1985-1991). Наращение кризисных явлений в социально-экономической и идейно-политической сферах. Резкое падение мировых цен на нефть и его негативные последствия для советской экономики. М.С. Горбачев и его окружение: курс на реформы. Антиалкогольная кампания 1985 г. и ее противоречивые результаты. Чернобыльская трагедия. Реформы в экономике, в политической и государственной сферах. Законы о госпредприятии и об индивидуальной трудовой деятельности. Принятие закона о приватизации государственных предприятий. Гласность и плюрализм. Политизация жизни и подъем гражданской активности населения. Либерализация цензуры. Общественные настроения и дискуссии в обществе. Отказ от догматизма в идеологии. Вторая волна десталинизации. История страны как фактор политической жизни. Отношение к войне в Афганистане. Неформальные политические объединения. Новое мышление М.С. Горбачева. Изменения в советской внешней политике. Односторонние уступки Западу. Роспуск СЭВ и Организации Варшавского договора. Объединение Германии. Начало вывода советских войск из Центральной и Восточной Европы. Завершение холодной войны. Демократизация советской политической системы. XIX конференция КПСС и ее решения. Альтернативные выборы народных депутатов. Съезды народных депутатов - высший орган государственной власти. I съезд народных депутатов СССР и его значение. Демократы первой волны, их лидеры и программы. Подъем национальных движений, нагнетание националистических и сепаратистских настроений. Обострение межнационального противостояния: Закавказье, Прибалтика, Украина, Молдавия. Позиции республиканских лидеров и национальных элит. Последний этап перестройки: 1990-1991 гг. Отмена 6-й статьи

		Конституции СССР о руководящей роли КПСС. Становление многопартийности. Кризис в КПСС и создание Коммунистической партии РСФСР. I съезд народных депутатов РСФСР и его решения. Противостояние союзной и российской власти. Введение поста Президента и избрание М.С. Горбачева Президентом СССР. Избрание Б.Н. Ельцина Президентом РСФСР. Углубление политического кризиса. Усиление центробежных тенденций и угрозы распада СССР. Декларация о государственном суверенитете РСФСР. Дискуссии о путях обновления Союза ССР. Ново-Огаревский процесс и попытки подписания нового Союзного договора. "Парад суверенитетов". Референдум о сохранении СССР. Превращение экономического кризиса в стране в ведущий политический фактор. Нарастание разбалансированности в экономике. Введение карточной системы снабжения. Реалии 1991 г.: конфискационная денежная реформа, трехкратное повышение государственных цен, пустые полки магазинов. Разработка союзным и российским руководством программ перехода к рыночной экономике. Радикализация общественных настроений. Забастовочное движение. Новый этап в государственно-конфессиональных отношениях. Попытка государственного переворота в августе 1991 г. Планы ГКЧП и защитники Белого дома. Победа Ельцина. Ослабление союзной власти. Распад структур КПСС. Оформление фактического распада СССР. Беловежские и Алма-Атинские соглашения, создание Содружества Независимых Государств (СНГ). Реакция мирового сообщества на распад СССР. Россия как преемник СССР на международной арене
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическая работа
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать ключевые события и основные даты отечественной истории 1985 – 1991 гг., уметь характеризовать причины перехода к «перестройке», предпосылки и историческое значение распада СССР, выявлять существенные черты национальной политики и национальных движений в СССР; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия. семинар
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Написать эссе «Девяностые годы в жизни нашей семьи (города, региона)» 2. Составить презентацию по теме занятия, сделав подборку из советских плакатов и фотографий 3. Составить подборку высказываний современников и историков о деятельности М.С. Горбачева

Раздел 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг.

1.	Тема занятия	5.1. Становление новой России (1992–1999 гг.)
2.	Содержание темы	Б.Н. Ельцин и его окружение. Общественная поддержка курса реформ. Правительство реформаторов во главе с Е.Т. Гайдаром. Начало радикальных экономических преобразований. Либерализация цен. "Шоковая терапия". Ваучерная приватизация. Гиперинфляция,

		рост цен и падение жизненного уровня населения. Безработица. Черный рынок и криминализация жизни. Рост недовольства граждан первыми результатами экономических реформ. Нарастание политико-конституционного кризиса в условиях ухудшения экономической ситуации. Указ Б.Н. Ельцина № 1400 и его оценка Конституционным судом. Возможность мирного выхода из политического кризиса. Трагические события осени 1993 г. в Москве. Всенародное голосование (плебисцит) по проекту Конституции России 1993 г. Ликвидация Советов и создание новой системы государственного устройства. Принятие Конституции России 1993 г. и ее значение. Становление российского парламентаризма. Разделение властей. Проблемы построения федеративного государства. Утверждение государственной символики. Обострение межнациональных и межконфессиональных отношений в 1990-е гг. Подписание Федеративного договора (1992) и отдельных соглашений центра с республиками. Взаимоотношения центра и субъектов Федерации. Военно-политический кризис в Чеченской Республике. Корректировка курса реформ и попытки стабилизации экономики. Роль иностранных займов. Тенденции деиндустриализации и увеличения зависимости экономики от мировых цен на энергоносители. Ситуация в российском сельском хозяйстве и увеличение зависимости от экспорта продовольствия. Финансовые пирамиды. Дефолт 1998 г. и его последствия. Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Свобода средств массовой информации (далее - СМИ). Свобода предпринимательской деятельности. Возможность выезда за рубеж. Кризис образования и науки. Социальная поляризация общества и смена ценностных ориентиров. Безработица и детская беспризорность. Проблемы русскоязычного населения в бывших республиках СССР. Новые приоритеты внешней политики. Россия - правопреемник СССР на международной арене. Значение сохранения Россией статуса ядерной державы. Взаимоотношения с США и странами Запада. Россия на постсоветском пространстве. СНГ и союз с Белоруссией. Военно-политическое сотрудничество в рамках СНГ. Российская многопартийность и строительство гражданского общества. Основные политические партии и движения 1990-х гг., их лидеры и платформы. Кризис центральной власти. Обострение ситуации на Северном Кавказе. Вторжение террористических группировок в Дагестан. Добровольная отставка Б.Н. Ельцина
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие <i>Практическая работа</i>
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать ключевые события и основные даты отечественной истории 1992–1999 гг., уметь характеризовать становление новой государственности в РФ, выявлять существенные черты межнациональных и межконфессиональных отношений в современной России; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы
5.	Формы организации учебной деятельности	Беседа, семинар
6.	Типы оценочных	Устный опрос

	мероприятий	Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Подготовить сообщение на тему «Внешнеполитические цели и задачи России в 1990-е гг.». 2. Составить презентацию о родном крае в 1990-е годы

1.	Тема занятия	5.2. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации
2.	Содержание темы	Россия в XXI в.: вызовы времени и задачи модернизации. Политические и экономические приоритеты. Вступление в должность Президента В.В. Путина и связанные с этим ожидания. Начало преодоления негативных последствий 1990-х гг. Основные направления внутренней и внешней политики. Федерализм и сепаратизм. Создание Федеральных округов. Восстановление единого правового пространства страны. Разграничение властных полномочий центра и регионов. Террористическая угроза и борьба с ней. Урегулирование кризиса в Чеченской Республике. Построение вертикали власти и гражданское общество. Военная реформа. Экономический подъем 1999-2007 гг. и кризис 2008 г. Структура экономики, роль нефтегазового сектора и задачи инновационного развития. Крупнейшие инфраструктурные проекты. Сельское хозяйство. Россия в системе мировой рыночной экономики. Начало (2005) и продолжение (2018) реализации приоритетных национальных проектов. Президент Д.А. Медведев, премьер-министр В.В. Путин. Основные направления внешней и внутренней политики. Проблема стабильности и преемственности власти. Избрание В.В. Путина Президентом Российской Федерации в 2012 г. и переизбрание на новый срок в 2018 г. Вхождение Крыма в состав России и реализация инфраструктурных проектов в Крыму (строительство Крымского моста, трассы "Таврида" и других). Конституционная реформа (2020). Новый облик российского общества после распада СССР. Социальная и профессиональная структура. Занятость и трудовая миграция. Миграционная политика. Основные принципы и направления государственной социальной политики. Реформы здравоохранения. Пенсионные реформы. Реформирование образования, культуры, науки и его результаты. Начало конституционной реформы. Снижение средней продолжительности жизни и тенденции депопуляции. Государственные программы демографического возрождения России. Разработка семейной политики и меры по поощрению рождаемости. Пропаганда спорта и здорового образа жизни и их результаты. XXII Олимпийские и XI Паралимпийские зимние игры в Сочи (2014), успехи российских спортсменов, допинговые скандалы и их последствия для российского спорта. Чемпионат мира по футболу и открытие нового образа России миру. Повседневная жизнь. Социальная дифференциация. Качество, уровень жизни и размеры доходов разных слоев населения. Постановка государством вопроса о социальной ответственности бизнеса. Модернизация бытовой сферы. Досуг. Россиянин в глобальном информационном пространстве: СМИ, компьютеризация, Интернет. Массовая автомобилизация. Военно-патриотические движения. Марш "Бессмертный полк". Празднование 75-летия

		Победы в Великой Отечественной войне (2020). Внешняя политика в конце XX - начале XXI в. Утверждение новой Концепции внешней политики Российской Федерации (2000) и ее реализация. Постепенное восстановление лидирующих позиций России в международных отношениях. Современная концепция российской внешней политики. Участие в международной борьбе с терроризмом и в урегулировании локальных конфликтов. Оказание помощи Сирии в борьбе с международным терроризмом и в преодолении внутривосточного кризиса (с 2015 г.). Приближение военной инфраструктуры НАТО к российским границам и ответные меры. Односторонний выход США из международных соглашений по контролю над вооружениями и последствия для России. Создание Россией нового высокоточного оружия и реакция в мире. Центробежные и партнерские тенденции в СНГ. «Оранжевые» революции. Союзное государство России и Беларуси. Россия в СНГ и в Евразийском экономическом сообществе (ЕврАзЭС). Миротворческие миссии России. Приднестровье. Россия в условиях нападения Грузии на Южную Осетию в 2008 г. (операция по принуждению Грузии к миру). Отношения с США и Евросоюзом. Вступление в Совет Европы. Сотрудничество России со странами ШОС (Шанхайской организации сотрудничества) и БРИКС. Деятельность "Большой двадцатки". Дальневосточное и другие направления политики России. Сланцевая революция в США и борьба за передел мирового нефтегазового рынка. Государственный переворот на Украине 2014 г. и его последствия для русскоязычного населения Украины, позиция России. Воссоединение Крыма и Севастополя с Россией и его международные последствия. Минские соглашения по Донбассу и гуманитарная поддержка Донецкой Народной Республики (ДНР) и Луганской Народной Республики (ЛНР). Специальная военная операция (2022). Референдумы в ДНР, ЛНР, Запорожской и Херсонской областях и их воссоединение с Россией. Введение США и их союзниками политических и экономических санкций против России и их последствия для мировой торговли. Россия в борьбе с коронавирусной пандемией, оказание помощи зарубежным странам. Мир и процессы глобализации в новых условиях. Антиглобалистские тенденции. Международный нефтяной кризис 2020 г. и его последствия. Россия в современном мире. Религия, наука и культура России в конце XX - начале XXI в. Повышение общественной роли СМИ и Интернета. Коммерциализация культуры. Ведущие тенденции в развитии образования и науки. Модернизация образовательной системы. Основные достижения российских ученых и недостаточная востребованность результатов их научной деятельности. Религиозные конфессии и повышение их роли в жизни страны. Особенности развития современной художественной культуры: литературы, киноискусства, театра, изобразительного искусства. Процессы глобализации и массовая культура
3.	Типы занятия	Комбинированное занятие Практическая работа
4.	Планируемые	Знать ключевые события и основные даты отечественной истории в

	образовательные результаты	конце XX – начале XXI в., уметь характеризовать социально-экономическое и политическое развитие Российской Федерации в 2000-х гг., выявлять существенные черты развития культуры, науки и образования в современной России; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, семинар
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Написать эссе «Герои нашего времени» 2. Подготовить презентацию «Россия XXI века в кино и художественной литературе»

3. Технологические карты занятий

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 3.1.

Раздел: 1. Россия в годы Первой мировой войны и Великой Российской революции (1914–1922).

Тема занятия	1.4. «Жизнь в катастрофе»: культура повседневности и стратегии выживания в годы великих потрясений
Содержание темы	Российское общество в условиях Первой Мировой и Гражданской войны. Нарастание дисбаланса в экономике, падение уровня жизни населения. Ухудшение продовольственного положения в стране. Социальная политика. Повседневность города и деревни. Проблема массовой детской беспризорности
Тип занятия	Практическое занятие
Формы организации учебной деятельности	Конференция; семинар; беседа с постановкой проблемной ситуации

Этапы занятия	Деятельность Преподавателя	Деятельность Студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Организация начала занятия	- Приветствует студентов; - Представляется студенческой аудитории; - Формулирует тему и цель учебного занятия	- Приветствуют преподавателя; - Совместно с преподавателем формулируют тему и цель учебного занятия	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устный фронтальный контроль
Повторение пройденного материала	- Формулирует проблему, предлагая студентам актуализировать материал прошлого урока через решение учебной задачи, проверяет результаты;	- Решают поставленную задачу; - Отвечают на вопросы преподавателя, сверяют свои ответы	Характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны Выявлять существенные черты исторических событий, явлений,	Устный фронтальный контроль

	- Настраивает на активную совместную деятельность	с предложенным эталоном	процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение	- Ведет эвристическую беседу по рассматриваемой теме; - Организует работу с учебным текстом по характеристике негативных последствий Первой мировой войны на жизнь, здоровье, имущество солдат и мирного населения и способов их преодоления и предупреждения;	- Отвечают на вопросы и задания по учебному тексту; - Выстраивают алгоритмы преодоления солдатом и мирным жителем чрезвычайных	Знать имена героев Первой мировой, Гражданской войн. Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов. Определять характер явных и потенциальных угроз для жизни, здоровья и имущества, а также	Заполнение рабочих листов по группам

формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	- Организует работу по выстраиванию алгоритмов преодоления чрезвычайных последствий первой мировой войны (справочно-консультативная помощь служб этого периода солдатам и мирному населению); - Закрепляет изученный материал с помощью визуализации	- последствий техногенного и социального характера первой мировой войны; - Работают с текстом в рабочей тетради, дают характеристики предложенным понятиям; - Определяют по фотографиям ситуации чрезвычайного характера – исторические события первой мировой войны; - Исторических лиц	угрозы нарушения правопорядка Определять необходимость привлечения к реагированию на происшествие экстренных оперативных служб Осуществлять взаимодействие с заявителем с целью передачи необходимой справочной информации и/или рекомендаций для предотвращения (преодоления) угроз жизни, здоровью, имуществу граждан, а также правопорядку, и информирования о рисках, связанных с невыполнением переданных рекомендаций Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	
Формирование новых знаний и способов действий	- Организует представление результатов работы студентов в форме презентаций (темы по выбору студентов). 1. Основные психологические состояния пострадавших и потерпевших граждан в годы революции и Гражданской войны 1917-1922 гг. 2. Поведение населения при чрезвычайных ситуациях и чрезвычайных происшествиях в годы революции и гражданской войны 1917-1922 гг. 3. Особенности конфликта и боевые	- Выступают с индивидуальными презентациями по темам; - Составляют тезисный конспект в рабочей тетради по каждой презентации	Заполнение рабочих листов в парах	

	действия войск в годы революции и гражданской войны 1917-1922 гг. 4. Эволюция административно-территориального деления российского государства в период 1917-1922 гг. 5. Нормативно-правовое регулирование действий в чрезвычайных ситуациях и последствиях войны в российском государстве 1917-1922 гг.		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
Контроль усвоения новых знаний и способов действий	- Организует контрольный тест по изученной теме; - Совместно со студентами проверяет результаты выполнения заданий	- Выполняют тестовые задания различного уровня сложности по изученной теме; - Совместно с преподавателем проверяют результаты выполнения заданий	Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тестирование
3. Заключительный этап занятия				

Обобщение и подведение итогов занятия	- Подводит итоги занятия, делает выводы совместно со студентами; - Благодарит студентов за плодотворную совместную деятельность на уроке	- Слушают и отвечают на вопросы преподавателя, подводя совместно итоги занятия; - Дают обратную связь	Характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Знать имена героев Первой мировой, Гражданской войн Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устный фронтальный контроль
Рефлексия	- Предлагает вспомнить цель учебного занятия и ответить на вопрос: достигнута ли цель урока; - Проводит рефлексию, предлагая студентам ответить на вопросы карточки-задания; - Благодарит студентов за плодотворную совместную деятельность на уроке	- Отвечают на вопросы преподавателя; - Заполняют карточку-задание	Характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Знать имена героев Первой мировой, Гражданской войн Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устный фронтальный контроль
4. Задания для самостоятельного выполнения	- Объясняет алгоритм предварительного самостоятельного изучения новой темы: «Виды чрезвычайных ситуаций и методы реагирования специальных служб России в годы Великой Российской революции 1917-1922 гг.»	- Слушают алгоритм выполнения домашнего задания; - Записывают задание в рабочую тетрадь, задают уточняющие вопросы	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в	Устный фронтальный контроль

			различных жизненных ситуациях	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 3.2.

Раздел: 2. СССР в 1920–1930-е годы.

Тема занятия	2.6. «По плану ГОЭЛРО»: становление советской энергетики. Работники электростанций в годы великих свершений.
Содержание темы	Внутренняя ситуация в стране после Гражданской войны. Энергетический кризис. План ГОЭЛРО. Форсированная индустриализация. Создание новых отраслей промышленности. «Ударные стройки» пятилеток в СССР. Социалистическое соревнование. Труд заключенных. Подготовка рабочих и инженерных кадров. Развитие науки и техники
Тип занятия	Практическое занятие
Формы организации учебной деятельности	Конференция; семинар; беседа с постановкой проблемной ситуации

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Организация начала занятия	- приветствует студентов; - представляется студенческой аудитории; - формулирует тему и цель учебного занятия	- приветствуют преподавателя; - совместно с преподавателем формулируют тему и цель учебного занятия	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устный фронтальный контроль
Повторение пройденного материала	- формулирует проблему, предлагая студентам актуализировать материал прошлого урока через решение учебной задачи, проверяет	- решают поставленную задачу; - отвечают на вопросы преподавателя,	Уметь характеризовать значение советских научно-технологических успехов Выявлять существенные черты	Устный фронтальный контроль

	результаты; - настраивает на активную совместную деятельность	сверяют свои ответы с предложенным эталоном	исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или	- ведет эвристическую беседу по рассматриваемой теме; - организует работу с учебным текстом по характеристике процессов становления и развития советской энергетики 1920-1930-х гг.: заседание комиссии ГОЭЛРО по разработке плана электрификации	- отвечают на вопросы об основных событиях, процессах, достижениях советской энергетики в 1920-1930-х гг.; - работают с текстом в рабочей тетради, дают	Уметь характеризовать значение советских научно-технологических успехов Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными	Заполнение рабочих листов по группам

воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	РСФСР; причины, предпосылки, ход, итоги и последствия строительства электростанций: Волховской, Каширской, Шатурской, Штеровской, Зуевской, Днепровской, Горьковской, Ленинградской «Красный Октябрь», Московской I МОГЭС; электрификация РСФСР в годы первой пятилетки (1928–1932 гг.); мощность электростанций выработка электроэнергии с 1920 по 1940 гг.; - закрепляет изученный материал с помощью визуализации	характеристики предложенным понятиям; - определяют по фотографиям крупнейшие промышленные и энергетические стройки СССР и отдельных регионов; исторических лиц	критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов Знать имена исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое развитие России в XX в.	
Формирование новых знаний и способов действий	- организует представление результатов работы студентов в форме презентаций о жизни и деятельности выдающихся ученых, инженеров и авторов становления советской энергетики в 1920-1930-е гг.: А. И. Эйсман, А. Г. Коган, Б. И. Угримов, Н. Н. Вашков, Н. С. Синельников, Г. О. Графтио, Л. В. Дрейер, Г. Д. Дубелир, К. А. Круг, М. Я. Лапилов-Скобло, Б. Э. Стюнкель, М. А. Шателен, Е. Я. Шульгин, Д. И. Комаров, Р. А. Ферман, Л. К. Рамзин, А. И. Таиров, А. А. Шварц	- выступают с индивидуальными презентациями о жизни и деятельности выдающихся ученых, инженеров и авторов становления энергетики в 1920-1930-е гг.; - составляют тезисный конспект в рабочей тетради по каждой презентации	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Заполнение рабочих листов в парах

			традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения Оптимизировать технологические процесс Планировать работу производственного подразделения Проводить ремонтные работы и контролировать качество их выполнения	
Контроль усвоения новых знаний и способов действий	- организует контрольный тест по изученной теме; - совместно со студентами проверяет результаты выполнения заданий	- выполняют тестовые задания различного уровня сложности по изученной теме; - совместно с преподавателем проверяют результаты выполнения заданий	Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Осуществлять устную и письменную коммуникацию на	Тестирование

			государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
3. Заключительный этап занятия				
Обобщение и подведение итогов занятия	- подводит итоги занятия, делает выводы совместно со студентами; - благодарит студентов за плодотворную совместную деятельность на уроке	- слушают и отвечают на вопросы преподавателя, подводя совместно итоги занятия; - дают обратную связь	Уметь характеризовать значение советских научно-технологических успехов Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов Знать имена исторических личностей, внёсших значительный вклад в социально-экономическое развитие России в XX в. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	Устный фронтальный контроль
Рефлексия	- предлагает вспомнить цель учебного занятия и ответить на вопрос: достигнута ли цель урока; - проводит рефлексию, предлагая студентам ответить на вопросы карточки-задания; - благодарит студентов за плодотворную совместную деятельность на уроке	- отвечают на вопросы преподавателя; - заполняют карточку-задание		Устный фронтальный контроль

			культурного контекста	
4. Задания для самостоятельного выполнения	- объясняет алгоритм план-конспекта и устного ответа по теме: «История эвакуации промышленных предприятий в годы Великой Отечественной войны 1941-1945 гг. и процесс восстановления системы электроэнергетики в СССР в послевоенное время»	- слушают алгоритм выполнения домашнего задания; - записывают задание в рабочую тетрадь, задают уточняющие вопросы	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Устный фронтальный контроль

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 3.3.

Раздел: 3. Вторая мировая война: причины, состав участников, основные этапы и события, итоги. Великая Отечественная война. 1941–1945 годы.

Тема занятия	Медицина в годы Великой Отечественной войны. Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу
Содержание темы	Задачи системы здравоохранения в военное время. Создание сети эвакуационных госпиталей. Организация специализированной медицинской помощи и службы крови. Совершенствование и разработка новых способов лечения и медикаментозных средств (В.П. Филатов, А.А. Богомолец, Н.Н. Бурденко, З.В. Ермольева). Учреждение АМН СССР. Вклад медицинских работников в Победу. Знаменитые земляки – медики
Тип занятия	Практическое занятие
Формы организации учебной деятельности	Конференция; семинар; беседа с постановкой проблемной ситуации

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСП / входной контроль	- Приветствует студентов. - Проверяет готовность обучающихся к учебному занятию. - Формулирует тему и цель учебного занятия.	- Приветствуют преподавателя. - уведомляют преподавателя о готовности к занятию. - Совместно с преподавателем формулируют тему и цель учебного занятия	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устный индивидуальный, фронтальный контроль
Актуализация содержания, необходимого для выполнения	- Проводит связь с ранее изученным материалом, обращая внимание на связь медицины с	- Отвечают на вопросы преподавателя. - Осуществляют самопроверку	Уметь характеризовать значение советских научно-технологических успехов Выявлять существенные черты	Устный индивидуальный, фронтальный контроль

лабораторных и практических работ	социально-экономическим развитием страны. - Напоминает о важности работы военных и гражданских медиков, задавая вопросы о задачах системы здравоохранения в годы войны. - Уточняет понимание обучающимися поставленных целей занятия. - Организует самопроверку готовности к выступлениям. - Настраивает на активную совместную деятельность		исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение	- Осуществляет контроль времени и содержательности презентаций. - Даёт развёрнутый комментарий к каждому выступлению.	Представляют свои авторские презентации по следующим темам (на выбор): 1. Н.Н. Бурденко: главный хирург Красной армии. 2. Ю.Ю. Джанелидзе – главный хирург ВМФ.	Уметь характеризовать значение советских научно-технологических успехов Знать имена героев Великой Отечественной войны Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в	

формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)		3. М.С. Вовси – главный терапевт Красной Армии. 4. А.Л. Мясников – главный терапевт ВМФ. 5. Система санитарно-гигиенического обеспечения в Красной армии и в тылу. 6. З.В. Ермольева – создательница советских антибиотиков. 7. В.Ф. Войно-Ясенецкий: подвиг врача и архипастыря. 8. Знаменитые медики – наши земляки. 9. Медицинские учреждения нашего города в годы войны	соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения Организовывать прием, хранение лекарственных средств Отпускать лекарственные средства населению	

Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	- Иницирует обсуждение презентаций, побуждает к высказыванию своего мнения. - Предлагает на основе просмотренных и прослушанных данных попытаться прийти к ответу на вопрос: каков был вклад медицинских работников в Победу?	- Обсуждают просмотренные презентации. - Формулируют собственное мнение по заданной теме на основе презентаций и их обсуждения	Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устный фронтальный контроль
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	- Даёт задание: письменно аргументировано и кратко изложить сформированное мнение. - Выборочно просит озвучить его	- Излагают сформированное мнение; - Озвучивают его	Знать имена героев Великой Отечественной войны Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы Критически анализировать для решения познавательной задачи	Индивидуальный письменный и устный контроль

			аутентичные исторические источники разных типов Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	- Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на занятии. - Связывает результаты занятия с его целями. - Проводит рефлексия, предлагая студентам заполнить «оценочный лист». - Благодарит студентов за плодотворную совместную деятельность на уроке	- Формулируют конечный результат своей работы на занятии; - Осуществляют самооценку с использованием «оценочного листа»	Знать имена героев Великой Отечественной войны Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом	Самооценка с использованием «оценочного листа»

			особенностей социального и культурного контекста	
4. Задания для самостоятельного выполнения	- Дает домашнее задание – написание эссе-размышления по теме «Подвиг медицинских работников на фронте и в тылу» – и комментарии к его выполнению	- Записывают задание в рабочую тетрадь, задают уточняющие вопросы	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Устный индивидуальный, фронтальный контроль

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 3.4.

Раздел: 4. СССР в 1945–1991 годы.

Тема занятия	Успехи и проблемы атомной энергетики в СССР. Советские атомщики на службе Родине
Содержание темы	Развитие атомной энергетики СССР. Особенности её функционирования с точки зрения экономики. Расцвет эпохи атомной энергетики. Совершенствование типов реакторов. Аварии на атомных объектах
Тип занятия	Практическое занятие
Формы организации учебной деятельности	Конференция; семинар; беседа с постановкой проблемной ситуации

План работы

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	- Приветствует студентов. - Проверяет готовность обучающихся к учебному занятию. - Формулирует тему и цель учебного занятия	- Приветствуют преподавателя. - уведомляют преподавателя о готовности к занятию. - Совместно с преподавателем формулируют тему и цель учебного занятия	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устный индивидуальный, фронтальный контроль
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	- Проводит связь с ранее изученным материалом, обращая внимание на связь атомной энергетики с экономическим потенциалом государства	- Отвечают на вопросы преподавателя. - Осуществляют самопроверку	Понимать значение советских научно-технологических успехов Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в	Устный индивидуальный, фронтальный контроль

	и его внутренней и внешней политикой. - Напоминает о важности работы специалистов по радиационной безопасности, задавая вопросы о произошедших и предотвращённых авариях на ядерных объектах СССР. - Уточняет понимание обучающимися поставленных целей занятия. - Организует самопроверку готовности к выступлениям. - Настраивает на активную совместную деятельность		соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в	- Осуществляет контроль времени и содержательности презентаций. - Даёт развёрнутый комментарий к каждому выступлению.	Представляют свои авторские презентации по следующим темам (на выбор): 1. И.В. Курчатов: создатель советской атомной энергетики. 2. Первые в мире: первые годы работы Обнинской АЭС. 3. Значимость атомной энергетики для	Понимать значение советских научно-технологических успехов Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы Критически анализировать для	Устный фронтальный контроль

стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)		экономики Советского Союза. 4. Атомоходы и атомолёты: проекты советских транспортных средств с ядерными энергетическими установками. 5. Реализованные и нереализованные проекты передвижных советских атомных электростанций. 6. Советский атомоград как образ идеального «города будущего». 7. Достоинства и недостатки основных типов советских ядерных реакторов. 8. Знаменитые физики- ядерщики – наши земляки. 9. Из истории нашего города (в случае нахождения учебного учреждения в городе- спутнике АЭС). 10. Из истории нашей станции (в случае нахождения учебного учреждения в городе- спутнике АЭС). 11. Социальные и экономические последствия Кыштымской катастрофы. 12. Взрыв на Чернобыльской АЭС как	решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста Планировать и производить измерения радиационных параметров, отбор и подготовку проб технологических сред и объектов окружающей среды Осуществлять контроль за соблюдением процесса радиационных измерений Контролировать состояние защиты от излучений в процессе выполнения работ	

		один из факторов распада СССР. 13. Ошибки и достижения в ликвидации последствий аварии на Чернобыльской АЭС. 14. Герои-ликвидаторы – наши земляки. 15. Экологический протест против экономической эффективности. Станции, не построенные из-за социальных последствий катастрофы на Чернобыльской АЭС		
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	- Иницирует обсуждение презентаций, побуждает к высказыванию своего мнения. - Предлагает на основе просмотренных и прослушанных данных попытаться прийти к ответу на вопрос: что же приносила Советскому Союзу атомная энергетика – экономическую и энергетическую безопасность, давая к тому же тысячи рабочих мест, или экологическую и социальную опасность, грозя в любой момент обернуться катастрофой?	- Обсуждают просмотренные презентации. - Формулируют собственное мнение по заданной теме на основе презентаций и их обсуждения.	Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Осуществлять устную и	Устный фронтальный контроль

			письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	- Даёт задание: письменно аргументировано и кратко изложить сформированное мнение. - Выборочно просит озвучить его	- Излагают сформированное мнение; - Озвучивают его	Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Индивидуальный письменный и устный контроль
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение	- Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на занятии. - Связывает результаты занятия с его целями.	- Формулируют конечный результат своей работы на занятии; - Осуществляют самооценку с использованием	Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать	Самооценка с использованием «оценочного листа»

перспективы дальнейшей работы	- Проводит рефлексию, предлагая студентам заполнить «оценочный лист». - Благодарит студентов за плодотворную совместную деятельность на уроке	«оценочного листа»	изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
4. Задания для самостоятельного выполнения	- Дает домашнее задание – написание эссе-размышления по теме «Перспективы развития атомной энергетики в случае сохранения СССР до настоящего времени» – и комментарии к его выполнению	- Записывают задание в рабочую тетрадь, задают уточняющие вопросы	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Устный индивидуальный, фронтальный контроль

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 3.5.

Раздел: 5. Российская Федерация в 1992–2020 гг.

Тема занятия	5.4. Международное сотрудничество и противостояние в спорте. Достижения российских спортсменов
Содержание темы	Российский спорт в конце XX – начале XXI века. Летняя Универсиада 2013 г. в Казани. XXII зимние Олимпийские игры в Сочи. Чемпионат мира по футболу 2018 г. Выдающиеся российские спортсмены и тренеры
Тип занятия	Практическое занятие
Формы организации учебной деятельности	Конференция; семинар; беседа с постановкой проблемной ситуации

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	- Приветствует студентов. - Проверяет готовность обучающихся к учебному занятию. - Формулирует тему и цель учебного занятия	- Приветствуют преподавателя. - уведомляют преподавателя о готовности к занятию. - Совместно с преподавателем формулируют тему и цель учебного занятия	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Устный индивидуальный, фронтальный контроль
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	- Проводит связь с ранее изученным материалом, обращая внимание на связь успехов страны в спорте и международных связей по линии спортивных организаций на позитивное	- Отвечают на вопросы преподавателя. - Осуществляют самопроверку	Понимать значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в. Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать	Устный индивидуальный, фронтальный контроль

	восприятие России в мире. - Задаёт вопросы о том, как политика и экономика 1990-х годов повлияла на развитие спорта в России. - Уточняет понимание обучающимися поставленных целей занятия. - Организует самопроверку готовности к выступлениям. - Настраивает на активную совместную деятельность		историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и	- Осуществляет контроль времени и содержательности презентаций. - Даёт развёрнутый комментарий к каждому выступлению	- Представляют свои авторские презентации по следующим темам (на выбор): 1. Российские спортсмены – участники Олимпийских игр. 2. Российские спортсмены – чемпионы мира. 3. Спортивные успехи как	Понимать значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в. Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать	Устный фронтальный контроль

их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)		фактор признания Российской Федерации на мировой арене. 4. Политика и спорт: влияние политических процессов на выступления российских спортсменов на мировых соревнованиях. 5. Выборы столицы XXII зимних Олимпийских игр. 6. XXII зимние Олимпийские игры в Сочи в контексте международных отношений. 7. Непревзойдённые рекорды российских спортсменов. 8. Выдающиеся спортсмены конца XX – начала XXI века – наши земляки. 9. Участники Олимпийских игр конца XX – начала XXI века – наши земляки. 10. Олимпийские чемпионы конца XX – начала XXI века – наши земляки. 11. Олимпийский огонь в нашем городе. Маршруты и факелоносцы. 12. Наши земляки – волонтеры Олимпийских игр. 13. Членство Российской	изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	

		Федерации в Международном Олимпийском комитете. 14. Чемпионат мира по футболу 2018 года в контексте международных отношений. 15. Влияние ЧМ-2018 на восприятие сборной России по футболу в среде фанатов. 16. Современный образ профессионального российского спортсмена: наследие, достижения, перспективы	Планировать тренировочный процесс с занимающимися в избранном виде спорта Осуществлять педагогический контроль и учет, оценивать процесс и результаты деятельности занимающихся на тренировочных занятиях и спортивных соревнованиях Анализировать тренировочный процесс и соревновательную деятельность занимающихся в избранном виде спорта Проводить спортивный отбор и спортивную ориентацию Осуществлять профессионально-спортивное совершенствование в избранном виде спорта	
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	- Иницирует обсуждение презентаций, побуждает к высказыванию своего мнения. - Предлагает на основе просмотренных и прослушанных данных попытаться прийти к ответу на вопрос: является ли спорт скрытым фактором международной политики и одним из факторов взаимовлияния на мировой арене, или же согласно популярному тезису, политика и спорт	- Обсуждают просмотренные презентации. - Формулируют собственное мнение по заданной теме на основе презентаций и их обсуждения	Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	Устный фронтальный контроль

	несовместимы?		выполнения задач профессиональной деятельности Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	- Даёт задание: письменно аргументировано и кратко изложить сформированное мнение. - Выборочно просит озвучить его	- Излагают сформированное мнение; - Озвучивают его	Понимать значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в. Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Индивидуальный письменный и устный контроль

3. Заключительный этап занятия					
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	- Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на занятии. - Связывает результаты занятия с его целями. - Проводит рефлекссию, предлагая студентам заполнить «оценочный лист». - Благодарит студентов за плодотворную совместную деятельность на уроке	- Формулируют конечный результат своей работы на занятии; - Осуществляют самооценку с использованием «оценочного листа»	Понимать значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в. Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать историческую информацию в соответствии с заданными критериями; сравнивать изученные исторические события, явления, процессы. Критически анализировать для решения познавательной задачи аутентичные исторические источники разных типов Составлять описание (реконструкцию) в устной и письменной форме исторических событий, явлений, процессов Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Самооценка с использованием «оценочного листа»	
4. Задания для самостоятельного выполнения	- Дает домашнее задание – проведение анализа участия российских спортсменов в международных соревнованиях и определение процента успешных выступлений на	- Записывают задание в рабочую тетрадь, задают уточняющие вопросы	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в	Устный индивидуальный, фронтальный контроль	

	них с дальнейшим выявлением связи данных показателей с положением страны на международной арене – и комментарии к его выполнению		различных жизненных ситуациях	

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины БД.04 Обществознание, разработана на основе приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12.08.2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413», Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 г. № Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» утвержденного приказом Министерства просвещения России от 09.12.2016 г. № 1569 (Зарегистрировано в Минюсте России от 22.12.2016 года № 44898).

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель:

Романовская Елена Владимировна, преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	24
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	44
7.	КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	107

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина БД.04 Обществознание является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.3.1. Цель общеобразовательной дисциплины

Основной целью изучения обществознания в организациях среднего профессионального образования является освоение обучающимися знаний о российском обществе и особенностях его развития в современных условиях, различных аспектах взаимодействия людей друг с другом и основными социальными институтами, содействие формированию способности к рефлексии, оценке своих возможностей в повседневной и профессиональной деятельности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и	- умение самостоятельно определять цели деятельности и составлять планы деятельности; самостоятельно осуществлять, контролировать и корректировать

	социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность; - интерес к различным сферам профессиональной деятельности, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) 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;	деятельность; использовать все возможные ресурсы для достижения поставленных целей и реализации планов деятельности; выбирать успешные стратегии в различных ситуациях; - 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; - составлять план действия; определять необходимые ресурсы; - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)

	- уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 02	В области 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. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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	- владение навыками познавательной, учебно-исследовательской и проектной деятельности в сфере общественных наук, навыками разрешения проблем; способность и готовность к самостоятельному поиску методов решения практических задач, применению различных методов познания - 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, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.

	соблюдением требований эргономики, техники безопасности, гигиены, ресурсосбережения, правовых и этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	
ОК 04	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно - исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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; - 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: в) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	- умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; - организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК 05	В области эстетического воспитания:	- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно

	- 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; 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; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств.	излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства, понятийный аппарат обществознания; - грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - знать особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - 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; В части гражданского воспитания:	- умение определять назначение и функции различных социальных, экономических и правовых институтов; - описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения; - знать сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.

	- 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 образовательной организации; - 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.	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья,	- владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; - владение языковыми средствами	- осуществлять коммуникации в рабочем коллективе; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. - организовывать работу

приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	- умение ясно, логично и точно излагать свою точку зрения, использовать адекватные языковые средства.	коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
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.	- владение умениями применять полученные знания в повседневной и профессиональной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; - умение оценивать запросы общества на выпускаемую продукцию.	- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - прошлое и настоящее коренных и малочисленных народов Севера в вопросе традиционных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика.
ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	- сформированность навыков оценивания социальной информации, умений поиска информации в источниках различного типа для реконструкции недостающих звеньев с целью объяснения и оценки разнообразных явлений и процессов общественного развития. - владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений.	- совершенствование языковой культуры как средства взаимодействия между людьми; - 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;
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	- владение умениями применять полученные знания в повседневной и профессиональной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; - умение оценивать запросы общества на выпускаемую продукцию.	- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - прошлое и настоящее коренных и малочисленных народов Севера в вопросе традиционных холодных сладких блюд и десертов.
ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ас-	- владение умениями применять полученные знания в повседневной и профессиональной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; - умение оценивать запросы	- принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - прошлое и настоящее коренных и малочисленных народов Севера в вопросе производства

ассортимента	общества на выпускаемую продукцию.	хлебобулочных изделий.

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технологии полного усвоения, технология моделирующего обучения, здоровьесберегающее и информационные.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
1. Основное содержание	72
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	22
профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	6
Индивидуальный проект (да/нет)	Нет
Консультации	-
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Входное тестирование	Практическое занятие. Диагностика входного уровня обучающегося -тестовые задания -устное обсуждение	2	
Раздел 1. Введение. Человек в обществе.		12	
Тема 1.1. Человек в обществе	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 2.8. ПК 4.2.
	Общество как сложная система. Особенности социальной системы. Социальные институты. Динамика общественного развития. Многогранность общественного развития. Целостность и противоречивость современного мира. Проблема общественного прогресса. Социальная сущность человека. Биологическое и социальное в человеке. Социальные качества личности. Самосознание и самореализация.		
	В том числе практических занятий.	2	ПК 2.8 ПК 4.2
	Профессионально ориентированное содержание или прикладной модуль.		
	Профессия – повар.		
Тема 1.2 Человек и деятельность. Познавательная деятельность.	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 5.3
	Деятельность – способ существования людей. Деятельность человека: основные характеристики. Структура деятельности и ее мотивация. Многообразие деятельности. Общественное и индивидуальное сознание. Познавательная деятельность. Познаваем ли мир? Познание чувственное и рациональное. Истина и ее критерии. Особенности научного познания. Социальные и гуманитарные знания. Многообразие человеческого знания. Особенности человеческого познания. Свобода и необходимость в деятельности человека. Свобода и ответственность. Свобода в обществе.		
Тема.1.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 02

Современное общество	Современное общество. Противоречивые тенденции развития современного общества. Глобальная угроза международного терроризма. Противодействия международному терроризму.		<i>OK 04</i> <i>OK 05</i>
	В том числе практических занятий	2	<i>ПК 2.8</i> <i>ПК 4.2</i> <i>ПК 5.3</i>
	1. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. 2. Решение тестовых заданий по данной теме.		
Раздел 2. Общество как мир культуры		16	
Тема № 2.1 Духовная культура личности. Духовный мир общества.	Содержание учебного материала	2	<i>OK 03</i> <i>OK 05</i> <i>OK 06</i> <i>ПК 2.8</i>
	Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культурные ценности и нормы. Институты культуры. Многообразие культур. Духовный мир личности. Человек как духовное существо. Духовные ориентиры личности. Мировоззрение и его роль в жизни человека.		
	Практическое занятие.	2	<i>ПК 4.2</i> <i>ПК 5.3</i>
	Профессионально ориентированное содержание или прикладной модуль.		
	1. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности повара.		
Тема № 2.2 Мораль.	Содержание учебного материала	2	<i>OK 05</i> <i>OK 06</i>
	Как и почему возникла мораль. Основные принципы и нормы морали. Гуманизм. Добро и зло. Долг и совесть. Моральный выбор. Моральный самоконтроль личности. Моральный идеал.		
Тема 2.3 Наука и образование в современном мире.	Содержание учебного материала	2	<i>OK 05</i> <i>OK 06</i>
	Наука и ее функции в обществе. Этика науки. Образование в современном обществе.		
Тема 2.4 Религия как феномен культуры.	Содержание учебного материала	2	<i>OK 05</i> <i>OK 06</i>
	Религия и религиозные организации. Особенности религиозного сознания. Религия как общественный институт. Религия и религиозные организации в современной России. Проблема поддержания межрелигиозного мира.		
Тема 2.5 Искусство и массовая культура	Содержание учебного материала	2	<i>OK 01</i> <i>OK 05</i>
	Искусство и его роль в жизни людей. Функции и структура искусства. Виды искусств. Современное искусство. Массовая культура. Характерные черты массовой культуры. Средства массовой информации и массовая культура.		
	В том числе практических занятий	2	

	Искусство и религия в современном обществе.		
Раздел 3. Правовое регулирование общественных отношений.		16	
Тема 3.1 <i>Современные подходы к пониманию права.</i> <i>Право в системе социальных норм.</i>	Содержание учебного материала	2	<i>OK 01</i> <i>OK 05</i>
	Современные подходы к пониманию права. Нормативный и естественно – правовой подходы к праву. Взаимосвязь естественного и позитивного права. Право в системе социальных норм. Основные признаки права. Право и мораль. Система права. Нормы права. Отрасль права. Институт права. Источники права. Виды нормативных актов. Федеральные законы и законы субъектов РФ. Законотворческий процесс в РФ. Правоотношения. Правомерное поведение. Правонарушения. Юридическая ответственность. Гражданин РФ. Гражданство РФ. Права и обязанности гражданина России. Военная обязанность. Альтернативная гражданская служба. Права и обязанности налогоплательщика.		
	В том числе практических занятий	4	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.		
Тема 3.2 <i>Отрасли российского права.</i>	Содержание учебного материала	2	<i>OK 02</i> <i>OK 06</i>
	Гражданское право. Гражданские правонарушения. Имущественные права. Личные неимущественные права. Право на результат интеллектуальной деятельности. Наследование. Защита гражданских прав. Правовые основы социальной защиты и социального обеспечения. Конституционные основы социальной защиты. Социальная защита граждан. Право на социальное обеспечение. Здоровье под охраной закона. Правовое регулирование занятости и трудоустройства. Трудовые правоотношения. Порядок приема на работу. Профессиональное образование. Семейное право. Правовая связь членов семьи. Вступление в брак и расторжение брака. Права и обязанности супругов, детей и родителей. Воспитание детей, оставшихся без попечения родителей. Экологическое право. Право человека на благоприятную окружающую среду. Способы защиты экологических прав, экологические правонарушения. Процессуальные отрасли права. Гражданский процесс. Уголовные процесс. Административная юрисдикция. Основные стадии конституционного судопроизводства.		

	В том числе практических занятий 1. Трудовое право. 2. Коллективный договор. 3. Решение заданий по теме: «Трудовое право». 4. Экологическое право.	4		
Тема 3.3 Правовые основы антитеррористической политики Российского государства.	Содержание учебного материала Понятие правовая база противодействию терроризма в Российской Федерации. Правовые организационные основы противодействия экстремистской и террористической деятельности.	2	OK 02 OK 05	
	В том числе практических занятий Правовые основы антитеррористической политики.	2		
	Раздел 4. Экономическая жизнь общества		10	
	Тема 4.1 Экономика как наука и хозяйство.	Содержание учебного материала Роль экономики в жизни общества. Экономика как подсистема общества. Уровень жизни. Экономика и социальная структура общества. Экономика и политика. Экономика как наука и хозяйство. Что изучает экономическая наука. Экономическая деятельность и ее измерители. Экономический рост и развитие. Экстенсивный и интенсивный экономический рост. Факторы экономического роста. Экономические циклы и их цикличность.	2	OK 02 ПК 1.1 ПК 2.8
Тема 4.2. Экономика и государство		Содержание учебного материала Экономика и государство. Экономические функции государства. Инструменты регулирования экономики. Налоговая система РФ. Финансовая политика государства. Типы финансовой политики государства. Основы современной денежно-кредитной политики государства и ее влияние на Российскую экономику. Инфляция: виды, причины и последствия. Бюджетная политика.	2	
	Тема 4.3. Рынок труда и безработица.	Содержание учебного материала Занятость и безработица. Рынок труда. Причины и виды безработицы. Государственная политика в области занятости.	2	OK 01 ПК 3.5

Тема 4.4.Элементы международной экономики.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ПК 3.5
	Мировая экономика. Международная торговля. Глобальные проблемы экономики. Экономическая культура: сущность и структура. Экономические отношения и интересы. Экономическая свобода и социальная ответственность. Связь экономической культуры и деятельности. Рациональное поведение участников экономической деятельности.		
	В том числе практических занятий	2	
	Региональная экономика и ее особенности. Основные направления развития региональной экономики ХМАО – Югры.		
Раздел 5	Социальная сфера.	12	
Тема 5.1. Социальная структура общества.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 05 ПК 1.1
	Социальная структура общества. Многообразие социальных групп. Социальное неравенство. Социальная стратификация. Социальная мобильность. Социальные интересы. Социальный конфликт. Социальные нормы и отклоняющееся поведение. Социальный контроль. Преступность.		
	В том числе практических занятий	2	
	Профессионально ориентированное содержание. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста Повара.		
Тема 5.2. Нации и межнациональные отношения	Содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06
	Нации и межнациональные отношения. Что объединяет людей в нацию. Россия – многонациональное общество и единый народ. Межнациональные конфликты и пути их преодоления. Национальная политика России.		
Тема 5.3. Семья и брак.	Содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06 ПК 1.1
	Семья и брак. Семья как социальный институт. Изменение положения женщин в семье. Семья в современном обществе.		
Тема 5.4. Молодежь в современном обществе.	Содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06
	Молодежь в современном обществе. Молодежь как социальная группа. Развитие социальных ролей в юношеском возрасте. Молодежная субкультура.		
Тема 5.5.	Содержание учебного материала	2	ОК 05

<i>Демографическая ситуация в современном обществе</i>	Демографическая ситуация в современном обществе. Население России. Демографическая политика РФ. Миграция		OK 06
Раздел 6. Политическая жизнь общества.		4	
Тема 6.1. <i>Политика и власть.</i> <i>Гражданское общество и правовое государство.</i>	Содержание учебного материала	4	OK 05 OK 06
	Политика и власть. Политическая деятельность и общество. Политическая сфера и политические институты. Политические отношения. Политическая власть. Политическая система. Структура и функции политической системы. Государство в политической системе. Политический режим. Особенности политической системы в России. Гражданское общество и правовое государство. Сущность правового государства. Гражданское общество. Местное самоуправление. Демократические выборы. Избирательная система. Типы избирательных систем. Избирательная кампания. Политические партии и партийные системы. Политическая партия и политическое движение. Топология и функции политических партий. Типы партийных систем.		
	В том числе практических занятий.	2	
	Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство.		
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен Учебный кабинет № 247 «Обществоведческие дисциплины» (БТИ № 47), оснащен оборудованием:

Доска учебная – 1 шт.
Стол преподавателя – 1 шт.
Стул преподавателя – 1 шт.
Стол ученический – 15 шт.
Стулья ученические – 30
Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.
Компьютер – 1 шт.
Средства аудиовизуализации – 1 шт.
Мультимедийный проектор – 1 шт.
Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт.
Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1 шт.
Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт.
Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

3.2.1. Основные источники

1. Боголюбов Л.Н. Обществознание. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Л.Н. Боголюбов, А.Ю. Лазебникова, А.И. Матвеев, Л.Н. Боголюбов; под. ред. А.Ю. Лазебникова — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099433-0.
2. Боголюбов Л.Н. Обществознание. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Л.Н. Боголюбов, Н.И. Городецкая, А.Ю. Лазебникова, Л.Н. Боголюбов; под. ред. А.Ю. Лазебникова — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099434-7.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Обществознание в таблицах, 10-11 класс, Баранов П.А. – М.: 2025, ЕГЭ 2025. Обществознание. Типовые тестовые задания.
2. Рутковская Е.Л., Королькова Е.С. – М.: 2023 ЕГЭ 2025. Обществознание. Тренировочные задания. Баранов П.А.,
3. Рутковская Е.Л., А.В. Половникова, Е.Э. Шоханова. – Москва: Издательство «Интеллект-Центр», 2025. – 136 с.
3. Шевченко С.В. – М.: 2025 ЕГЭ 2025. Обществознание. Репетиционные варианты О.А. Котова, Т.Е. Лискова.– М.: 2023
4. «Конституция Российской Федерации» (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020)
5. Гражданский кодекс РФ: ч. I от 30.11.1994 №51-ФЗ // СЗ РФ. -1994. -№32. –Ст. 3301; ч. II от 26.01.1996 №14-ФЗ // СЗ РФ. – 1996, № 5. – Ст. 410; ч. III от 26.11.2001 №146-ФЗ // СЗ РФ. – 2001, №49. – Ст. 4552; ч. IV от 18.12.2006 №230-ФЗ // СЗ РФ. – 2006, № 52 (ч. I). – Ст. 5496
6. Земельный кодекс РФ от 25.10.2001 №136-ФЗ // СЗ РФ. – 2001 , № 44. – Ст. 4147
7. Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ // СЗ РФ. – 2002, №1 (ч. I). – Ст. 1Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 №197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002, № 1 (ч. I). – Ст. 3
8. Уголовный кодекс РФ от 13.06.1996 №63-ФЗ // СЗ РФ. – 1996, № 25. – Ст. 2954
9. Закон РФ от 7.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. – 1992, № 15. – Ст. 766.

10. Закон РФ от 19.04.1991 №1032-1 «О занятости населения в Российской Федерации» // Ведомости Съезда народных депутатов РФ и ВС РФ. – 1991, № 18. – Ст. 566
11. Закон РФ от 31.05.2002 г. № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. – 2002.
12. Закон РФ от 21.02.1992 №2395-1 «О недрах» (с изменениями и дополнениями) // СЗ РФ. – 1995, № 10. – Ст. 823
13. Закон РФ от 11.02.1993 г. № 4462-1 «О Нотариате» (с изменениями и дополнениями) // СЗ РФ. – 1993
14. Федеральный закон «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ. // СЗ РФ. – 2002
15. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ // СЗ РФ. – 2012
16. Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарноэпидемиологическом благополучии населения» // СЗ РФ. – 1999, № 14. – Ст. 1650.
17. Федеральный закон от 10.01.2002 №7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. – 2002, № 2. – Ст. 133.
18. Федеральный закон от 24.04.1995 №52-ФЗ «О животном мире» // Российская газета. – 1995. – 4 мая.
19. Федеральный закон от 4.05.1999 №96-ФЗ «Об охране атмосферного воздуха» // СЗ РФ. – 1999, № 18. – Ст. 2222.
20. Указ Президента РФ от 16.05.1996 №724 «О поэтапном сокращении применения смертной казни в связи с вхождением России в Совет Европы» // Российские вести. – 1996, 18 мая.
21. Указ Президента РФ от 7.05.2012 №596 «О долгосрочной государственной экономической политике» // Российская газета. – 2012, 9 мая.

3.2.3 Интернет- ресурсы

1. [http:// history, standart. edu. ru](http://history, standart. edu. ru) – История России. Обществознание: Учебно-методический комплект для школы
2. <http:// www. openclass. ru/communities/> – Открытый класс: сетевые образовательные сообщества
3. www.school-collection.edu.ru – Единая коллекция Цифровых образовательных ресурсов
4. <http:// festival. 1 september.ru/ subjects> – Фестиваль педагогических идей «Открытый урок»
5. www.base.garant.ru
– «ГАРАНТ» (информационно-правовой портал)
6. <http://www.consultant.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общие компетенции	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Введение. Человек в обществе.		
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 2.8 ПК 4.2	Человек в обществе.	<i>Познавательные задания</i> • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся.</i> <i>Профессионально-ориентированное содержание или прикладной модуль.</i> <i>Профессия -повар</i>
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 5.3	Человек и деятельность. Познавательная деятельность.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся.</i>
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 2.8 ПК 4.2 ПК 5.3	Современное общество.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Познавательные задания</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> <i>Практическое занятие</i>
Раздел 2. Общество как мир культуры.		
ОК 03 ОК 05 ОК 06 ПК 2.8 ПК 4.2 ПК 5.3	Духовная культура личности и общества. Духовный мир общества.	<i>Познавательные задания</i> • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию • <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся.</i> <i>Профессионально-ориентированное содержание или прикладной модуль.</i>
ОК 05 ОК 06	Мораль.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i>

		• Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 05 OK 06	Наука и образование в современном мире	<i>Устный опрос</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Познавательные задания</i> <i>Практическое занятие.</i> <i>Наука и образование в современном мире.</i>
OK 05 OK 06	Религия как феномен культуры.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i>
OK 01 OK 05	Искусство и массовая культура.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся</i> <i>Практическое занятие.</i> <i>Искусство и религия в современном обществе.</i>
Раздел 3. Правовое регулирование общественных отношений.		
OK 01 OK 05	Современные подходы к пониманию права. Право в системе социальных норм.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Практическое занятие.</i>
OK 02 OK 06	Отрасли российского права.	Собеседование Задания-задачи Практическое занятие.
OK 02 OK 05	Правовые основы антитеррористической политики Российского государства.	Проблемное обсуждение Тестовые задания. Практическое занятие.
Раздел 4 Экономическая жизнь общества.		
OK 02 ПК 1.1 ПК 2.8	Экономика как наука и хозяйство.	<i>Устный опрос.</i> Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания
OK 01	Экономика и государство.	<i>Познавательные задания</i>

ПК 3.5		Вопросы проблемного характера Работа с документами содержащими социальную информацию. <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся.</i>
ОК 01 ПК 3.5.	Рынок труда и безработица.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> Задания с документами содержащими социальную информацию. Тестирование. <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся.</i>
ОК 01 ПК 3.5	Элементы международной экономики.	Собеседование Задания с документами содержащими социальную информацию. <i>Познавательные задания.</i> Практическое занятие.
Раздел 5. Социальная структура общества.		
ОК 01 ОК 05 ПК 1.1	Социальная структура общества.	Устный опрос. Тестовые задания. Задания с документами содержащими социальную информацию. <i>Профессионально-ориентированное содержание или прикладной модуль.</i>
ОК 05 ОК 06 ПК 1.1	Нации и межнациональные отношения.	Собеседование Задания с документами содержащими социальную информацию. <i>Познавательные задания.</i>
ОК 05 ОК 06	Семья и брак.	Устный опрос. <i>Познавательные задания.</i> Задания с документами содержащими социальную информацию. <i>Самооценка и самооценка знаний /умений обучающихся.</i>
ОК 05 ОК 06	Молодежь в современном обществе.	Собеседование. Задания с документами содержащими социальную информацию. <i>Познавательные задания</i> <i>Тестовые задания.</i>
ОК 05 ОК 06	Демографическая ситуация в современном обществе.	Собеседование. Задания с документами содержащими социальную информацию. <i>Познавательные задания</i> <i>Тестовые задания.</i>
Раздел 6. Политическая жизнь общества.		
ОК 05 ОК 06	Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство.	Устный опрос. Задания -задачи

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для входного контроля

Назначение диагностической работы

«Входной контроль» проводится в начале учебного года.

Задачи проведения диагностической работы:

- определить уровень усвоения содержания образования по учебному предмету «Обществознание»;
- предоставить подросткам возможность самореализации в учебной деятельности;
- определить пути совершенствования преподавания курса «Обществознание» на уровне среднего профессионального образования.

Характеристика диагностической работы

Диагностическая работа состоит из 12 заданий, из них 10 с записью краткого ответа и 2 задания с развернутым ответом. В работе содержатся задания базового и повышенного уровней сложности. На выполнение работы отводится 30 мин. Для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. Выполнение задания в зависимости от типа и трудности оценивается разным количеством баллов. Максимальный балл за выполнение всей работы – 15 баллов.

Диагностическая работа по обществознанию

1. Какие два из перечисленных понятий используются в первую очередь при описании экономической сферы общества?

Наука; образование; товары; обмен; политика.

Выпишите соответствующие понятия и раскройте смысл любого одного из них.

2. На что способен человек в отличие от животного?

- 1) совершать привычные действия
- 2) предварительно обдумывать своё поведение
- 3) проявлять эмоции
- 4) заботиться о потомстве

3. Верны ли следующие суждения о природе и обществе?

- А. Природа по сравнению с обществом более изменчива, подвижна.
- Б. Общество, в отличие от природы, система саморазвивающаяся.

- 1) верно только А
- 2) верно только Б
- 3) верны оба суждения
- 4) оба суждения неверны

4. Дмитрию исполнилось 14 лет, и он решил составить свой личный финансовый план. В чём состоит преимущество данного решения для личных финансов Дмитрия? Какие действия помогают следовать этому плану?

5. Что отличает традиционную экономику от других типов экономических систем?

- 1) централизованное ценообразование
- 2) решение главных вопросов экономики в соответствии с обычаями
- 3) преобладание государственной собственности на факторы производства

4) экономическая свобода производителей

6. В 2017 году в стране Z доходная часть бюджета составила 13 738,5 млрд. рублей, а расходная часть бюджета – 16 098,6 млрд. рублей. О чем свидетельствуют эти данные?

1) об увеличении налоговых поступлений

2) об устойчивом экономическом росте

3) о дефиците государственного бюджета

4) о девальвации национальной валюты

7. Основанная на браке или кровном родстве малая группа, члены которой связаны общностью быта и взаимной ответственностью, – это

1) род

2) сословие

3) семья

4) элита

8. В государстве К. регулярно на конкурентной основе проводятся выборы, отсутствует цензура в средствах массовой информации. Вся деятельность государства направлена на обеспечение прав и свобод человека и гражданина. Какая форма государственного (политического) режима сложилась в государстве К.?

1) монархия

2) республика

3) демократия

4) федерация

9. Установите соответствие между правами и свободами человека и гражданина и группами прав: к каждому элементу первого столбца подберите соответствующий элемент из второго столбца.

ПРАВА И СВОБОДЫ ЧЕЛОВЕКА И ГРАЖДАНИНА	ГРУППЫ ПРАВ
А) право на свободу предпринимательской деятельности Б) право на объединение, свободу союзов, партий В) право на частную собственность Г) право на защиту чести и достоинства Д) право на участие в управлении делами государства	1) гражданские (личные) 2) политические 3) социально-экономические

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

Ответ:

А	Б	В	Г	Д

10. Четырнадцатилетний Валентин Сергеев решил летом заработать и устроился фасовщиком в магазин «Продукты». Какое особое условие из приведённых ниже положений будет обязательно учитываться при заключении трудового договора с Сергеем?

- 1) Потребуется согласие одного из родителей (законных представителей) Валентина.
- 2) Трудовой договор должен быть заключён в письменной форме.
- 3) В трудовом договоре должна быть зафиксирована должность, на которую принимают работать Валентина.
- 4) Работодатель обязан предоставлять работнику ежегодный оплачиваемый отпуск.

11. Сергей и Тимур – братья. Сергею уже 18 лет, Тимур недавно исполнилось 14, он получил паспорт. Сравните правовой статус братьев. Выберите и запишите в первую колонку таблицы порядковые номера черт сходства, а во вторую колонку – порядковые номера черт различия.

- 1) Право лично вносить вклады в банки и распоряжаться ими.
- 2) Право самостоятельно осуществлять сделки с недвижимостью.
- 3) Право получить наследство от дедушки.
- 4) Право на трудоустройство без согласия родителей.

ЧЕРТЫ СХОДСТВА		ЧЕРТЫ РАЗЛИЧИЯ	

12. Заполните пропуск в таблице

ОРГАН ГОСУДАРСТВЕННОЙ ВЛАСТИ	ПОЛНОМОЧИЯ
...	Подписание международных договоров РФ
Правительство РФ	Осуществление мер по обеспечению государственной безопасности и обороны страны

Система оценивания диагностической работы по обществознанию

Критерии оценивания заданий с кратким ответом.

Полный правильный ответ на каждое из заданий 2-3, 5-8, 10-12 оценивается 1 баллом; неполный, неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Полный правильный ответ на задание 9 оценивается 2 баллами; если допущена одна ошибка – 1 балл; если допущено две и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов.

Номер задания	Ответ
2	2
3	4
5	2
6	3
7	3
8	3
9	32312
10	1
11	1324
12	Президент

Критерии оценивания заданий с развернутым ответом.

Задание 1.

В правильном ответе должны быть следующие элементы:

- 1) понятия: товары, обмен;
- 2) смысл понятия, например:

обмен – процесс, в котором взамен какого-либо продукта люди получают деньги или другой продукт;

Может быть приведено иное, близкое по смыслу определение или объяснение смысла понятия.

Правильно выписаны два верных понятия, и раскрыт смысл любого одного из них – 2 балла.

Наряду с верными понятиями выписано(ы) одно или более «лишних» понятий, раскрыт смысл верного понятия ИЛИ Правильно выписаны только два верных понятия ИЛИ Правильно выписано только одно верное понятие, раскрыт его смысл – 1 балл.

Наряду с верными понятиями выписано(ы) одно или более «лишних» понятий, раскрыт только смысл «лишнего» понятия. ИЛИ Наряду с верными понятиями выписано(ы) одно или более «лишних» понятий, смысл понятия не раскрыт или раскрыт неверно. ИЛИ Выписано только одно верное понятие ИЛИ Приведены рассуждения общего характера, не соответствующие требованию задания ИЛИ Ответ неправильный – 0 баллов.

Максимальный балл 2

Задание 4.

Правильный ответ должен содержать следующие элементы:

- 1) ответ на первый вопрос, например: составление такого плана помогает достижению поставленных финансовых целей;
- 2) ответ на второй вопрос, например: необходимо контролировать свои расходы и, совершая покупки, выбирать то, что финансово выгодно.

Ответы на вопросы могут быть приведены в иных, близких по смыслу формулировках.

Даны правильные ответы на два вопроса – 2 балла.

Дан правильный ответ на один любой вопрос – 1 балл.

Приведены рассуждения общего характера, не соответствующие требованию задания ИЛИ Ответ неправильный – 0 баллов.

Максимальный балл 2

Полученные обучающимся баллы за выполнение всех заданий суммируются. Суммарный балл переводится в отметку по пятибалльной шкале с учётом рекомендуемой шкалы перевода:

Суммарный балл	Отметка по 5-балльной шкале
15-12	«5»
11-9	«4»
8-5	«3»
4-0	«2»

5.2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Тестовые задания

Тестовые задания могут быть использованы не только для входного или итогового контроля, но и для проверки усвоения текущего материала, а также для закрепления информации.

Тестовые форматы позволяют быстро осуществить проверку знаний, а также могут быть использованы для взаимопроверки.

Ниже представлены примеры тестовых заданий различных форматов.

Тема Право в системе социальных норм

Задание 1. Выберите один верный вариант ответа

Право в отличие от других видов социальных норм ...

- 1) регулирует отношения между людьми
- 2) обеспечивается силой государства
- 3) включает правила поведения человека в обществе
- 4) обеспечивает социальный контроль.

Ответ: 2.

Задание 2. Выберите все верные утверждения

- 1) Высшей юридической силой на территории Российской Федерации обладает Конституция Российской Федерации.
- 2) Правовой обычай представляет собой судебное решение по конкретному делу.
- 3) Указ Президента является примером нормативного правового акта.
- 4) Решения, принятые на референдуме, должны быть утверждены Федеральным Собранием Российской Федерации.
- 5) Договор нормативного содержания является одним из источников права.

Ответ: 135

Задание 3. Выберите все верные ответы

Какие отрасли права относятся к публичному праву?

- 1) семейное
- 2) гражданское
- 3) уголовное
- 4) конституционное
- 5) административное
- 6) трудовое

Ответ: 345

Задание 4. Установите соответствие между ситуациями и отраслями права, которые они регулируют

СИТУАЦИИ	ОТРАСЛИ ПРАВА
А) Виталий перешел дорогу на красный сигнал светофора Б) Игорь написал заявление на увольнение по собственному желанию В) Лариса сняла в аренде квартиру в центре города Г) Ирина купила в магазине новое платье Д) Дмитрий вызвал полицию, так как у соседей очень громко играла музыка после 23.00	1) Трудовое право 2) Гражданское право 3) Административное право

Ответ: А3, Б1, В2, Г2, Д3

Тема. Человек и деятельность.

Вставьте пропущенные слова:

- 1) «Человек как активный субъект общественных отношений — это...»
- 2) «То, на что направлена деятельность, называется ...»

3) «... это вид человеческой деятельности, направленный на достижение практически полезного результата»

Ответ: личность, цель, труд

Задания-задачи

Данный тип заданий носит ярко выраженный практико-ориентированный характер. В задачах рассматривается ситуация и ставится проблема, которую предстоит решить, опираясь на предметные знания и проявляя функциональную грамотность. В ходе проверки выполнения заданий преподавателю важно дифференцировать различные уровни освоения обучающимися необходимых для выполнения заданий компетенций, и с этой целью фиксировать, у кого полностью выполнено задание, у кого задание выполнено частично, у кого задание не выполнено.

Задачи.

Тема. Экономика и государство.

На семейном совете Старостины решают, как лучше распорядиться деньгами, которые семья получила после продажи автомобиля. Глава семьи отметил, что на данный момент они не нуждаются в крупных покупках, поэтому стоит подумать о сохранении и приумножении денег. Старостины начали изучать различные предложения от банков и остановились на трех вариантах.

Вариант 1. Вклад «Надежный»

Ставка: 8% годовых. Пополнение вклада: Не предусмотрено. Снятие средств: Не предусмотрено.

Вариант 2. Вклад «Активный»

Ставка: 6,5% годовых. Пополнение вклада: Предусмотрено. Снятие средств: Предусмотрено.

Вариант 3. Вклад «Кубышка»

Ставка: 7% годовых. Пополнение вклада: Предусмотрено. Снятие средств: Не предусмотрено.

Задание 1. Папа предложил выбрать вклад, который предусматривает самый высокий процент. Мама предложила разделить деньги на несколько разных вкладов. Какое решение вы считаете рациональным? Ответ аргументируйте.

Комментарий к оцениванию. Верный ответ должен содержать утверждение о том, что все зависит от того, какую цель ставит семья: если Старостины хотят накопить и сохранить деньги на долгосрочную перспективу, предложение папы рационально. Если они понимают, что цели у семьи разные, и они хотят, как накопить, так и обеспечить непредвиденные расходы, стоит прислушаться к варианту мамы. Подобный ответ продемонстрирует высокий уровень подготовки обучающегося. Если обучающийся выбрал один из вариантов и верно его обосновал, то это говорит лишь об общем понимании материала, т.е. о среднем уровне. Если учащийся выбрал вариант, но не смог его обосновать, это может свидетельствовать о низком уровне подготовки.

Задание 2. Какой вклад и почему рациональнее выбрать семье Старостиных, если:

- они планируют накопить средства на покупку автомобиля
- они хотят получить максимальный доход по вкладу
- они хотят иметь средства для непредвиденных расходов

Комментарий к оцениванию. Верный ответ должен содержать следующую информацию: вклад «Кубышка» (данный вид вклада позволяет откладывать средства, а вот снимать деньги без потери процентов нельзя), вклад «Надежный» (так как предполагает самый высокий процент), вклад «Активный» (позволяет снимать средства на непредвиденные расходы без потери процентов).

Полностью верно выполненное задание должно включать не только верный выбор вкладов, но и грамотную аргументацию.

Тема. Современные подходы к пониманию права. Право в системе социальных норм.

Кирилл, 15 лет, получив аттестат об основном общем образовании и поступив в колледж, решил найти подработку в свободное от учебы время. Он посетил несколько компаний. Вот результаты пяти собеседований:

1. Кириллу предложили поработать ночным сторожем в аптеке.
2. Кириллу было отказано в собеседовании, так как он не смог предоставить письменное согласие одного из родителей на трудоустройство.
3. Кириллу предложили следующий рабочий график: понедельник-пятница с 10.00 до 18.00.
4. Кириллу предложили работу консультантом в книжном магазине три дня в неделю с 17.00 до 20.00.
5. Кириллу были готовы предложить работу промоутером после прохождения испытательного срока.

В каких случаях работодателями было нарушено трудовое законодательство? В чем состоит нарушение?

Комментарий к оцениванию. Обучающийся выполняет задание, опираясь на положения трудового законодательства об особенностях правового регулирования труда несовершеннолетних. В задаче только в варианте №4 не был нарушен Трудовой кодекс РФ (работа, посильная подростку, не в учебное время, количество часов соответствует закону). В остальных случаях обучающийся должен указать на следующие ошибки:

№1 – запрещен труд в ночное время.

№2 – Кириллу не нужно согласие родителей, так как он уже получил основное общее образование.

№3 – работа в учебное время, превышена предельно допустимая норма рабочих часов.

№5 – несовершеннолетние работники принимаются на работу без прохождения испытательного срока.

Проектные задания

Особенностью проектных заданий является наличие конкретного проектного продукта, который возможно создать в ходе занятия как индивидуально, так и в группе: памятки, рекомендации, руководства, плакаты, мини-сценарии и пр. В каждом случае критерии оценивания формулируются, исходя из конкретного проектного выхода.

Тема. Социальная структура общества.

Задание. Обсудите в группе следующие вопросы:

- Каковы самые частные причины конфликтов в трудовом коллективе?
- Оцените эффективность различных способов поведения в конфликтных ситуациях (избегание, компромисс, сотрудничество, приспособление).
- Оцените эффективность различных способов решения конфликтов (переговоры, посредничество, арбитраж).

По итогам обсуждения составьте памятку «Как эффективно разрешать трудовые конфликты».

Комментарий к оцениванию. В данном случае оценивание готового продукта (памятки) может происходить по следующим критериям:

- 1) Представлены четкие формулировки рекомендаций, как не допускать, избегать конфликтов на работе.
- 2) Предложены конкретные шаги по преодолению конфликта, исходя из наиболее частных причин конфликтов в трудовом коллективе.

- Также могут быть предложены другие критерии и требования не только к готовому продукту, но и к процессу представления проектного продукта.

Данный формат работы позволяет оценить уровень овладения знаниями и метапредметными умениями. Задания могут быть направлены на выявление, анализ, оценку информации, представленной в форме схемы, таблицы, диаграммы или инфографики. Выполнение заданий может проходить как письменно, так и устно.

Задание 1. Выберите из списка и запишите глобальные проблемы, которые отражены в инфографике:

- Угроза мирового терроризма
- Экологические проблемы
- «Север-Юг»
- Демографическая проблема
- Эпидемии и пандемии

Задание 2. Какие глобальные угрозы, не приведенные в списке выше, нашли отражение в инфографике? Ответ запишите.

Задание 3. Используя материалы инфографики, покажите взаимовлияние различных глобальных проблем.



проблемы, кроме экологических. **Задание 2:** Дополнительно могут быть названы угроза мировой войны, защита персональных данных (угроза кибератак). **Задание 3:** Могут быть приведены различные примеры взаимосвязи глобальных проблем, например, усиление экономического разрыва между странами влечет за собой обострение проблемы миграции; геополитические и гуманитарные кризисы приводят к угрозе мировой войны и пр. Нужно учесть, что каждое следующее задание требует от обучающего более сложных умений, что позволяет преподавателю выделить учеников, демонстрирующих низкий, средний и высокий уровни обществоведческой подготовки.

Работа с документами, содержащими социальную информацию

Данный вид задания позволяет, в первую очередь, проверить уровень овладения метапредметными умениями. Задания могут быть направлены на выявление, анализ, оценку информации, представленной в тексте.

Тема. Экономика как наука и хозяйство.

Государство может поддержать любой бизнес?

Программы господдержки малого и среднего бизнеса направлены в первую очередь на отрасли, приоритетные для государства. Вам помогут с финансированием дела, которое будет полезным для вашего региона, области или даже конкретного города: например, открытие аптеки, развитие растениеводства или туризма. А вот игорный, алкогольный или сигаретный бизнес поддерживать не станут.

Есть у программ и требования к самим предпринимателям: вы можете получить поддержку, только если не нарушали условий программ до этого. Например, если вам уже выдавали субсидии, но вы потратили их на другие цели, то можете попасть в «черный список» и больше на господдержку рассчитывать не сможете.

Еще одно очевидное требование — соответствовать определению малого и среднего бизнеса. Закон о развитии малого и среднего предпринимательства выделяет три категории предприятий:

- микробизнес (не больше 15 сотрудников в компании и годовой оборот до 120 млн рублей);
- малый бизнес (не больше 100 человек в компании и оборот до 800 млн рублей);
- средний бизнес (не больше 250 человек в компании и годовой оборот до 2 млрд рублей), при этом у предприятий легкой промышленности и общепита сотрудников может быть больше.

У господдержки есть несколько уровней. По федеральной программе Министерства экономического развития Российской Федерации деньги выдают регионам на конкурсной основе или с учетом определенных критериев. Местные власти распределяют эти деньги и средства из собственного бюджета по направлениям, приоритетным именно для своего региона.

Субсидии — это деньги, которые федеральные, региональные или местные власти на конкурсной основе выделяют на покупку оборудования, сырья или даже чего-то нематериального, например, патента. Это тоже целевое финансирование, которое нельзя потратить не по назначению. Размер субсидий зависит от региона и конкретной программы господдержки — найти необходимую информацию по этому виду поддержки вы можете на портале для малого и среднего предпринимательства вашего региона.

(по материалам сайта fincult.ru)

Задания:

1) Какие примеры бизнеса, который будет поддерживать государство, приводят авторы текста? В каком случае бизнесмену может быть отказано в государственной поддержке?

(Ответ: открытие аптеки, развитие растениеводства или туризма; если вам уже выдавали субсидии, но вы потратили их на другие цели).

2) По каким критериям закон выделяет категории предпринимателей?

(Ответ: количество сотрудников и годовой оборот)

3) Авторы указывают, что полученные субсидии нельзя потратить не по назначению. Приведите примеры, на что должны быть потрачены деньги, полученные от государства, чтобы способствовать развитию малого бизнеса.

(Ответ: на переквалификацию сотрудников, на закупку более инновационного оборудования, на открытие дополнительной точки продажи/производства и т.п.)

4) Почему государство оказывает поддержку малому бизнесу?

(Ответ: малый бизнес позволяет обеспечить удовлетворение потребностей населения в товарах и услугах, гарантирует наличие рабочих мест, обеспечивает пополнение бюджета через уплату налогов и пр.)

Комментарий к оцениванию. Каждое следующее задание требует от обучающего более сложных умений, что позволяет преподавателю выделить учеников, демонстрирующих низкий, средний и высокий уровни обществоведческой подготовки. При оценивании ответов нужно учитывать, что обучающиеся могут давать на некоторые вопросы ответы, отличающиеся от предложенных в качестве верных.

Устный опрос / Собеседование

Устный опрос (собеседование) представляет собой ряд вопросов, с помощью которых представляется возможным провести текущую проверку усвоения материала.

Тема. Человек и деятельность. Познавательная деятельность.

1. Проиллюстрируйте примерами процесс социализации личности.
2. Можно ли назвать все человечество обществом? Ответ аргументируйте.
3. Охарактеризуйте антропологическую и социологическую теории личности.
4. Охарактеризуйте структуру деятельности человека.
5. Какие типы мировоззрения вам известны? Каковы особенности каждого типа мировоззрения?

Комментарий к оцениванию. При оценивании ответов обучающихся рекомендуется учитывать следующие критерии:

- полнота раскрытия вопроса;
- владение терминологическим аппаратом, грамотное использование терминов при ответе;
- умение объяснить сущность явлений, процессов;
- умение приводить примеры;
- умение аргументировать приводимые тезисы.

Проблемное обсуждение / Вопросы проблемного характера

Данный тип заданий включает вопросы, на которые трудно дать однозначные ответы, а требуется рассмотреть проблему с разных сторон или позиций. Задания могут выполняться устно (фронтально или в групповой форме), а также в письменном виде индивидуально.

Тема. Современное общество.

Обучающиеся делятся на две группы: группа утверждения и группа отрицания.

Представьте, что вам предстоит участие в диспуте «Глобализация – благо для нашего общества».

Подберите аргументы для участия в диспуте от вашей группы.

Комментарий к оцениванию. Задача преподавателя – оценить, насколько предложенный командой аргумент убедительно доказывает ту или иную позицию. Например, группа утверждения может предложить следующие аргументы: расширение выбора товаров и услуг, участие в международных организациях как способ решения проблем, диалог культур и пр. Группа отрицания может предложить следующие аргументы: ущемление интересов национальных производителей в пользу ТНК, усиление глобальных проблем, потеря культурной идентичности и пр. Задание может быть организовано в форме игры, когда каждый аргумент группы оценивается в 1 балл, и в итоге преподаватель определяет команду-победителя. Также данное задание может быть предложено обучающемуся в письменном виде индивидуально.

Самооценка и взаимооценка образовательных результатов обучающимися

Самооценка является своеобразной заявкой на ту или иную отметку, позволяет обучающемуся самостоятельно без участия преподавателя определить объем своих знаний и уровень владения конкретными умениями.

Оформление самооценки может быть представлено либо на отдельном листе, либо самооценка своих учебных результатов может фиксироваться обучающимся непосредственно на листе, где выполнена самостоятельная (практическая) работа. Так, преподаватель до фактической проверки работы сможет ознакомиться с информацией, как обучающиеся оценили свои результаты, и составить представление о сложности для них темы и заданий, которое позже подтвердит или опровергнет проверка.

Объем выполнения (в %)	Вариант самооценки		Возможный комментарий обучающегося
Менее 35	Не знаю и не понимаю материал	Не понял(а) тему, не справился(ась) с большей частью заданий	- не владею базовым материалом (не читал(а) материал), - не понимаю сути (особенностей) задания, которое необходимо выполнить <i>Итог:</i> - изучить материал в учебнике, - составить конспект основных элементов содержания темы, - решать типовые задания, - обратиться за консультацией к преподавателю
От 35 до 65	Знаю, но не понимаю, как применить	Остались вопросы по теме, в части заданий допущены ошибки	- не отработал(а) материал на типичных заданиях <i>Итог:</i> - ознакомиться с содержанием темы повторно, - составить краткую схему содержания темы, - решать типовые задания, - обратиться за консультацией к преподавателю
От 65-85	Знаю и понимаю, как	Хорошо понял(а) тему, с	- не отработал(а) материал на заданиях повышенного уровня сложности

	применить	большинством заданий справился(ась)	<i>Итог:</i> - ознакомиться с дополнительной литературой, - решать задания повышенного уровня сложности, - обратиться за консультацией к преподавателю
От 85-100	Понимаю, как применять	Владею материалом темы в свободной форме, заинтересован в выполнении заданий высокого уровня сложности	- есть заинтересованность в изучении темы на углубленном уровне - есть заинтересованность в заданиях высокого уровня сложности <i>Итог:</i> - изучить дополнительную литературу, раскрывающую материал на углубленном уровне, - выполнять задания высокого уровня сложности, - принять участие в олимпиаде, - выполнить проект по теме

Актуальным вариантом самооценки для обучающихся СПО является возможность соотнести задание с имеющимися знаниями и умениями и прогнозировать успех его выполнения.

Задание	Необходимые знания	Необходимые умения	Прогнозирование результата
Указывает задание	Указывает тему, тезисно раскрывает теоретический материал	- поиск нужной информации в задании, - описание, - сравнение, - анализ, синтез, - выдвижение гипотезы, - формулирование вывода, аргументации и пр.	<i>Низкий:</i> - не справлюсь (не имею необходимых знаний и умений); <i>Средний:</i> - затрудняюсь (не владею всем объемом знаний и умений); <i>Достаточный:</i> - справлюсь (имею необходимые знания и умения, сомневаюсь в ряде заданий); <i>Высокий:</i> - уверен в успехе (имею необходимые знания и умения, владею материалом на высоком уровне)

Важным элементом формирования критического мышления и коммуникации становится самооценка достигнутых образовательных результатов обучающимися. Самооценка проводится в форматах и по критериям, показанным в модельных примерах ФОС для текущего контроля.

5.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Назначение проверочной работы

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) проводится по окончании изучения общеобразовательной дисциплины «Обществознание». Преподаватель профессиональной образовательной организации проводит проверочную работу (дифференцированный зачет), которая предназначена для промежуточной аттестации, итоговой оценки учебной подготовки студентов, завершивших освоение общеобразовательной дисциплины «Обществознание».

Задачей проведения проверочной работы (зачета) является определение уровня усвоения содержания образования по общеобразовательной дисциплине «Обществознание».

Преподаватель вправе задать дополнительные вопросы, помогающие выяснить степень знаний студента в пределах учебного материала, вынесенного на зачет. По решению преподавателя дифференцированный зачет может быть выставлен без опроса - по результатам работы студента в течение семестра, по текущим оценкам.

Характеристика работы

Проверочная работа состоит из двух частей. Первая часть включает 13 заданий, проверяющих усвоение обучающимися знаний по курсу. Вторая часть включает 4 задания, проверяющих умение обучающегося применять полученные знания в профессиональной деятельности. В работе содержатся задания базового и повышенного уровней сложности. На выполнение работы отводится 90 минут (2 академических часа). Для выполнения заданий дополнительного оборудования не требуется. Обучающиеся должны внимательно прочитать задания и предлагаемые варианты ответа, отвечать только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа. Ответ оценивается преподавателем в соответствии с критериями, информация о которых заранее доводится до сведения студента. При выполнении работы не разрешается пользоваться учебниками, рабочими тетрадями и другими справочными материалами. Выполнение задания в зависимости от типа и трудности оценивается разным количеством баллов. Максимальный балл за выполнение всей работы – 31 балл.

Система оценивания

Критерии оценивания заданий (часть 1).

Полный правильный ответ на каждое из заданий 1-7, 10 оценивается 1 баллом; неполный, неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Полный правильный ответ на задания 8, 9, 11, 12 оценивается 2 баллами; если допущена одна ошибка – 1 балл; если допущено две и более ошибок или ответ отсутствует – 0 баллов. Полный правильный ответ на задание 13 оценивается в 3 балла; если допущена одна ошибка – 2 балла; если допущено две ошибки – 1 балл; если допущено три и более ошибок – 0 баллов

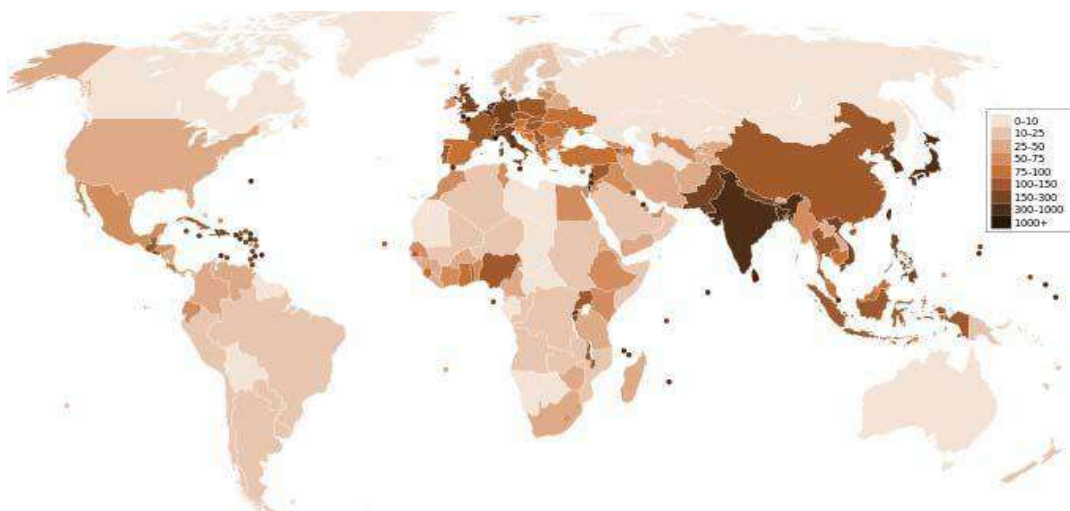
Номер задания	Ответ
1	4
2	14
3	экстенсивный – 13, интенсивный – 2
4	4
5	2
6	3
7	1
8	234

9	638417
10	4
11	124
12	1324
13	1121121112

Итоговая проверочная работа по обществознанию

Часть 1.

1. Какая глобальная проблема отражена на этой карте? Выберите один верный ответ.



- 1) Недостаток водных ресурсов, отсутствие доступа к чистой воде.
- 2) Проблемы, связанные с пищей.
- 3) Проблема ВИЧ-инфекции и СПИДа.
- 4) Демографический кризис

2. Прочитайте текст. Каждое предложение текста пронумеровано. Укажите номера предложений, в которых допущены ошибки.

«Человек, активно осваивающий и целенаправленно преобразующий природу, общество и самого себя, является индивидом (1). Человек обладает социально сформированными и индивидуально выраженными качествами: интеллектуальными, эмоционально-волевыми, нравственными и др. (2) Их формирование связано с тем, что индивид в совместной с другими людьми активности познаёт и изменяет мир и самого себя (3). Процесс этого познания в ходе усвоения и воспроизводства социального опыта одновременно является процессом дезадаптации (4).

Личность определяют, как особую форму существования и развития социальных связей, отношений человека к миру и с миром, к себе и с самим собой (5). Она характеризуется стремлением развиваться, расширять сферу своей деятельности и открыта всем влияниям общественной жизни, всякому опыту (6)».

3. Определите, в каких случаях мы наблюдаем экстенсивный, а в каких — интенсивный экономический рост.

- 1) Корпорация N в Тольятти осуществляет строительство второго завода для производства автомобильных деталей.

2) Операторы-термисты предприятия «Звезда» проходят дополнительное обучение, повышая свою квалификацию.

3) Уральская корпорация В. разрабатывает второе месторождение минералов, добывая больше полезных ископаемых.

4. Определите, какой вид безработицы иллюстрирует данный пример. В Российской империи XIX века существовала такая профессия, как фонарщик. Обязанность фонарщика заключалась в том, чтобы обойти десятки фонарей, заливая в них конопляное масло и поправляя фитили.

Таким образом, представители этой профессии следили за уличным освещением и исправностью фонарей. Профессия фонарщика потеряла свою актуальность, когда появилась более современная система уличного освещения. Фонарщики остались без работы.

1) Фрикционная

2) Сезонная

3) Циклическая

4) Структурная

5. Какая ценная бумага изображена на картинке, если мы знаем, что:



_____ — это ценная бумага, которая удостоверяет, что её владелец дал определённую сумму денег в долг государству, муниципалитету или фирме, выпустившим _____, и теперь имеет право на получение через определённое время назад своих денег и премии, величина которой устанавливается при продаже _____.

О какой ценной бумаге идёт речь в тексте? Выберите один верный ответ.

1) Акция

2) Облигация

3) Вексель

4) Долговая расписка

6. Какая избирательная система проиллюстрирована рисунком?

Выберите один верный ответ.



- 1) Мажоритарная
- 2) Пропорциональная
- 3) Смешанная
- 4) Демократическая

7. Прочитайте текст интервью кандидата в президенты.

Корреспондент: Почему вы выступаете за бесплатную раздачу нуждающимся еды с истекающим сроком годности?

Кандидат в президенты: Во-первых, это справедливо, мы должны заботиться о нуждающихся любыми доступными способами, которые у нас есть, даже если это в ущерб интересам компаний.

Корреспондент: То есть вы готовы на всё ради пользы большинству?

Кандидат в президенты: Не большинству, а всему обществу, более того я за создание государства всеобщего благосостояния.

Корреспондент: Нужно ли устанавливать высокие налоги с бизнеса?

Кандидат в президенты: Я считаю, что мы можем соблюсти баланс между интересами общества и бизнеса.

Какие политические взгляды выражает кандидат? Выберите один верный ответ:

- 1) Либеральные
- 2) Коммунистические
- 3) Социалистические
- 4) Консервативные

8. Конституция провозглашает Z демократическим федеративным государством с республиканской формой правления. Какие из приведённых признаков характеризуют форму государственного (территориального) устройства Z? Запишите цифры, под которыми они указаны.

- 1) Регулярные выборы главы государства и парламента на альтернативной основе.
- 2) Двухпалатная структура парламента, обеспечивающая представительство регионов.
- 3) Включение в состав государства нескольких государственных образований, каждое из которых обладает определённой собственной компетенцией.
- 4) Действие конституций субъектов при верховенстве общей конституции.
- 5) Наличие реальных политических и социальных прав и свобод граждан.
- 6) Политический плюрализм.

9. Прочитайте приведённый ниже текст, в котором пропущен ряд слов (словосочетаний). Выберите из предлагаемого списка слова (словосочетания), которые необходимо вставить на место пропусков.

«Социальная роль — это совокупность ожиданий, прав и обязательств, направленных на человека как обладателя определённого _____. (А). Исполнению социальной роли обучаются в процессе _____ (Б), ориентируясь на те ожидания, которые выставляет социум. Роль можно понимать как «ответ» на совокупность ожиданий, устремлённых на человека в _____ (В). Этот «ответ» детерминирован его позицией, _____ (Г), должностью, полом и другими факторами. Роль ставит своему исполнителю поведенческие пределы. Если поведение, свойственное данной роли, не выходит за эти пределы, то оно удовлетворяет и индивида, и его окружение, т. е. отвечает требуемым _____ (Д). У разных ролей разные пределы дозволенности, и в каждой роли есть специфические ситуации этой дозволенности. Диапазон этой _____ (Е) может быть больший или меньший, строгость соблюдения «ролевых» правил слабее или сильнее».

Слова (словосочетания) в списке даны в именительном падеже. Каждое слово (словосочетание) может быть использовано только один раз.

1) <i>социальные нормы</i>	2) <i>стратификация</i>	3) <i>социализация</i>
4) <i>профессия</i>	5) <i>социальные лифты</i>	6) <i>социальный статус</i>
7) <i>ролевая свобода</i>	8) <i>общество</i>	9) <i>мобильность</i>

В данной ниже таблице приведены буквы, обозначающие пропущенные слова. Запишите в таблицу под каждой буквой номер выбранного вами слова.

Ответ:

А	Б	В	Г	Д	Е

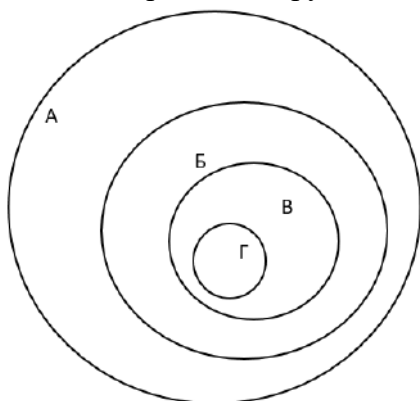
10. Ниже перечислены источники (формы) права. Определите, какой из источников права действует на территории РФ. Выберите один верный ответ.

- 1) правовой обычай
- 2) судебный прецедент
- 3) религиозный текст
- 4) нормативный правовой акт

11. В Конституции РФ указаны обязанности гражданина РФ. Выберите из приведённого списка все верные ответы.

- 1) защищать Отечество
- 2) платить налоги
- 3) быть избранным в органы власти
- 4) бережно относиться к памятникам истории и культуры
- 5) принимать участие в митингах

12. Перед вами круги Эйлера, которые обозначены буквами А, Б, В, Г.



Соотнесите букву с определенным термином из приведенного ниже списка и заполните таблицу:

- 1) Отрасль права
- 2) Институт права
- 3) Подотрасль права
- 4) Норма права

А	Б	В	Г

13. Оцените верность каждого суждения.

Ответ запишите в виде цифры:

- 1 - да, суждение верно;
2 - нет, суждение неверно.

- 1) Одной из форм рационального познания является суждение.
- 2) Одним из критериев научного познания является соответствие законам логики.
- 3) Иудаизм относится к мировым религиям.
- 4) Одним из факторов производства в современном мире является информация.
- 5) Одним из неценовых факторов предложения является изменение количества покупателей.
- 6) Примером нисходящей социальной мобильности является переход из христианства в даосизм.
- 7) Наличие общей территории является одним из условий формирования этноса.
- 8) Одной из отличительных особенностей демократического режима является соблюдение права на свободу слова.
- 9) Одним из источников власти в Российской Федерации является ее многонациональный народ.
- 10) Сторонами в гражданском судопроизводстве являются адвокат и обвинитель.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

Часть 2.

1. Перечислите три любых требования, которые предъявляет информационное общество к выбранной специальности/профессии.
2. Каковы социальные ожидания общества от реализации профессиональной социальной роли по выбранной специальности/профессии? Приведите не менее трех составляющих социальной роли.
3. Назовите три социально-экономических права гражданина Российской Федерации и проиллюстрируйте их реализацию на примере представителя профессии/специальности.
4. Гражданин Российской Федерации после получения среднего профессионального образования устраивается на работу по профессии/специальности. Какие документы он должен предъявить для устройства на работу? Приведите три примера его будущих обязанностей в качестве работника.

Критерии оценивания заданий (часть 2)

Задание 1.

Правильный ответ должен содержать следующие элементы:

Предложено три требования к профессии в информационном обществе, например, способность самостоятельно добывать знания; овладение ИКТ технологиями, непрерывное обучение для формирования новых профессиональных навыков. Могут быть предложены другие требования.

Приведены три требования – 3 балла.

Приведено два требования – 2 балла.

Приведено одно требование – 1 балл.

Приведенные требования не верны ИЛИ ответ отсутствует – 0 баллов.

Задание 2.

Правильный ответ должен содержать три ролевых ожидания, соответствующих профессии/специальности, например, от медсестры общество ожидает консультирования по медицинским вопросам, оказание необходимой медицинской помощи, проявление выдержки и такта по отношению к пациенту и т.п.

Приведены три ожидания – 3 балла.

Приведено два ожидания – 2 балла.

Приведено одно ожидание – 1 балл.

Приведенные ожидания не верны ИЛИ ответ отсутствует – 0 баллов.

Задание 3. Правильный ответ должен содержать следующие элементы:

Приведены три социально-экономических права, и каждое право проиллюстрировано примером с точки зрения специальности/профессии, например

- 1) право свободно распоряжаться своими способностями к труду (Ирина Ивановна устроилась на работу учителем начальных классов в школу №1).
- 2) право на отдых (Учитель Ирина Ивановна 1 июля вышла в очередной отпуск).
- 3) право на свободное использование своих способностей и имущества для предпринимательской и иной не запрещенной законом экономической деятельности (Учитель Ирина Ивановна оформила самозанятость и оказывает услуги репетитора).

Приведены три права и каждое право проиллюстрировано примером – 3 балла.

Приведены два-три права, два проиллюстрированы примерами – 2 балла.

Приведено одно-три права, одно проиллюстрировано примером – 1 балл.

Другие ответы ИЛИ ответ отсутствует – 0 баллов.

Задание 4.

Правильный ответ должен содержать следующие элементы:

Перечислены документы, необходимые для устройства на работу с учетом специфики специальности/профессии, например, документ, удостоверяющий личность; документ об образовании; трудовая книжка, СНИЛС, документы воинского учета и т.п.

Приведены три обязанности работника, каждая из которых проиллюстрирована примером на основе специальности/профессии, например:

- 1) добросовестно исполнять трудовые обязанности (учитель Ирина Ивановна ведет уроки и проводит внеклассные мероприятия);
- 2) соблюдать правила внутреннего распорядка (учитель Ирина Ивановна не опаздывает на работу);
- 3) бережно относиться к имуществу работодателя (учитель Ирина Ивановна аккуратно работает на ноутбуке, который ей выдали в школе).

Перечислены три (или более) документа, приведены три обязанности работника, каждая из которых проиллюстрирована примером – 4 балла.

Перечислено не менее двух документов, приведены две-три обязанности работника, каждая из которых проиллюстрирована примером ИЛИ приведены три обязанности работника, каждая из которых проиллюстрирована примером, документы не перечислены – 3 балла.

Перечислено не менее двух документов, приведена одна обязанность работника, проиллюстрированная примером ИЛИ приведены две обязанности работника, каждая из которых проиллюстрирована примером, документы не перечислены – 2 балла.

Перечислены два-три документа, обязанности не приведены ИЛИ приведена одна обязанность работника, проиллюстрированная примером, документы не перечислены ИЛИ приведены две-три обязанности без иллюстрации примерами ИЛИ приведены два-три примера без указания обязанностей – 1 балл.

Назван один документ и/или приведена одна обязанность без иллюстрации примером ИЛИ приведен один пример без указания обязанности ИЛИ Ответ неверен ИЛИ Ответ отсутствует – 0 баллов.

Полученные обучающимся баллы за выполнение всех заданий суммируются. Суммарный балл переводится в отметку по пятибалльной шкале с учётом рекомендуемой шкалы перевода:

Суммарный балл	Отметка по 5-балльной шкале
32-26	«5»
25-19	«4»
18-10	«3»
9-0	«2»

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ

1.	Поурочный тематический план базовый уровень	-
2.	Опорные конспекты	
3.	Технологические карты занятий	

1. Поурочный тематический план общеобразовательной дисциплины Обществознание.

Учебный год 2026-2027

Дисциплина Обществознание

Специальность / профессия 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель Романовская Елена Владимировна

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи*	Дополнительная литература	Оснащение (специальное, дополнительное)	Тип оценочных мероприятий
Раздел 1. Введение. Человек в обществе.	10					
Тема 1.1. Человек в обществе.	4	Лекция, практическое занятие	История, русский язык, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Познавательные задания • Вопросы проблемного характера • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Проектные задания Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся.
Тема 1.2. Человек и деятельность. Познавательная деятельность.	4	Лекция, практическое занятие	История, МХК, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию

						• Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и</i> <i>взаимооценка</i> <i>знаний /умений</i> <i>обучающихся</i>	
Тема 1.3. Современное общество.	4	Лекция Практическое занятие	русский язык, МХК, история		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания <i>Самооценка и</i> <i>взаимооценка</i> <i>знаний /умений</i> <i>обучающихся</i>	
Раздел 2. Общество как мир культуры.	10						
Тема 2.1. Духовная культура личности. Духовный мир общества.	4	Лекция Профессионально-ориентированное содержание или прикладной модуль	русский язык, МХК, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	<i>Познавательные задания</i> • Вопросы проблемного характера • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и</i>	

						<i>взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Тема 2.2. Мораль.	2	Лекция	история, МХК, история, математика, информатика		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	<i>Устный опрос Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <i>Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Тема 2.3. Наука и образование в современном мире.	4	Лекция Практическое занятие	русский язык, география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	• Устный опрос • Задания к документам, содержащим социальную информацию. • Познавательные задания (По выбору участников образовательного процесса)
Тема 2.4. Религия как феномен	2	Лекция	русский язык, география, история,		Компьютер, аудио/видео	<i>Устный опрос Познавательные</i>

<i>культуры.</i>			литература		материалы. Презентация.	<i>задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Тема 2.5.Искусство и массовая культура.	4	Лекция. Практическое занятие	география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Раздел 3. Правовое регулирование общественных отношений.	14					
Тема 3.1. Системные подходы к пониманию права. Право в системе социальных норм.	4	Лекция Практическое занятие	география, история,		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос Задания к документам, содержащим социальную информацию (по выбору участников образовательного

						процесса)
Тема 3.2. Отрасли российского права.	6	Лекция, практическое занятие	Информатика, математика, география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Собеседование Задания- задачи (по выбору участников образовательного процесса)
Тема 3.3. Правовые основы антитеррористичес кой политики Российского государства.	4	Лекция, практическое занятие	Информатика, математика, география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Проблемное обсуждение Тестовые задания (по выбору участников образовательного процесса)
Раздел 4. Экономическая жизнь общества.	10					
Тема 4.1. Экономика как наука и хозяйство.	2	Лекция	Информатика, математика, география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике Познавательные задания (по выбору участников образовательного процесса)
Тема 4.2. Экономика и государство.	2	Лекция	Информатика, математика, география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	<i>Познавательные задания</i> • Вопросы проблемного характера

						- Работа с документами, содержащими социальную информацию - Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
Тема 4.3. Рынок труда и безработица.	2	Лекция	информатика, математика		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос Познавательные задания - Задания к документам, содержащим социальную информацию - Тестирование - Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся
4.5.Элементы международной экономики.	4	Лекция Практическое занятие	информатика, математика		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Собеседование Задания к документам, содержащим социальную информацию Познавательные задания (по выбору участников образовательного процесса)
Раздел 5. Социальная	12					

<i>сфера общества.</i>						
Тема 5.1. Социальная структура общества.	4	Лекция Профессионально-ориентированное содержание или прикладной модуль	география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос. Тестовые задания. Задания к документам, содержащим социальную информацию.
Тема 5.2. Нации и межнациональные отношения.	2	Лекция	география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Собеседование Задания к документам, содержащим социальную информацию Познавательные задания Тестовые задания (по выбору участников образовательного процесса)
Тема 5.3. Семья и брак.	2	Лекция	география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос Познавательные задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию Тестирование Самооценка и взаимооценка знаний /умений

						<i>обучающихся</i>
Тема 5.4. Молодежь в современном обществе.	2	Комбинированное занятие	география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Собеседование к Задания документам, содержащим социальную информацию Познавательные задания Тестовые задания (по выбору участников образовательного процесса)
Тема 5.5. Демографическая ситуация в современном обществе.	2	Комбинированное занятие	география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Собеседование к Задания документам, содержащим социальную информацию Познавательные задания Тестовые задания (по выбору участников образовательного процесса)
Раздел 6. Политическая жизнь общества.	2					
Тема 6.1. Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство.	2	Лекция	география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос Задания - задачи (по выбору участников образовательного процесса)

						процесса).
Промежуточная аттестация Дифференцирован- ный зачет	2					<i>Выполнение заданий промежуточной аттестации</i>
Всего	72					

2. Опорные конспекты для проведения занятий по каждому из разделов дисциплины «Обществознание»

Раздел 1. Введение. Человек в обществе.

1.	Тема занятия	Человек в обществе. (4 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности по проблемам системного устройства и развития общества.
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02. Уметь: - самостоятельно оценивать и принимать решения, определять стратегию поведения с учетом общественных норм и ценностей. Знать: - особенности общества как целостной развивающейся системы в единстве и взаимодействии основных сфер и институтов; противоречиях и признаках постиндустриального общества; процесса цифровизации и влиянии массовых коммуникаций на все сферы жизни общества; глобальных проблемах и вызовах современности; перспективах развития современного общества. ОК 04. Уметь: - формулировать на основе приобретённых социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам. Знать: - базовый понятийный аппарат социальных наук для его использования при анализе и оценке социальных явлений и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний.
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа)
5.	Содержание темы	Общество как система. Общественные отношения. Связи между подсистемами и элементами общества. Общественные потребности и социальные институты. Признаки и функции социальных институтов Типы обществ. Постиндустриальное (информационное) общество и его особенности. Роль массовой коммуникации в современном обществе. Многообразие путей и форм общественного развития. Эволюция, социальная революция. Реформа. Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI века. Общественный прогресс, его критерии. Противоречивый характер прогресса. Глобализация и ее противоречивые последствия. <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>Профессия-повар.</i>
6.	Типы оценочных мероприятий	● Беседа по вопросам проблемного характера. ● Задания к схемам, таблицам, инфографике. ● Проектные задания.

		(По выбору участников образовательного процесса)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	● В сети интернет найти две противоположные точки зрения на проблемы: – процесса цифровизации и влияния массовых коммуникаций на все сферы жизни общества, – отношения к глобализации и ее последствия, – отношении к общественному прогрессу. ● Составить схему «общество как система», таблицу «Типы обществ». ● Составить кластер по теме: «Эволюция, социальная революция. Реформа». ● Подобрать инфографику на тему «Российское общество и человек перед лицом угроз и вызовов XXI века». ● Подобрать аргументы «за» и «против» по вопросу перспектив развития Повара в информационном обществе, а также направлений цифровизации в профессиональной деятельности Повара.

Раздел 2. Общество как мир культуры.

1.	Тема занятия	Духовная культура личности. Духовный мир общества. (2 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности по проблемам культуры и духовных ценностей человека.
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 03. Уметь: – использовать обществоведческие знания для продуктивного взаимодействия с социальными институтами для успешного выполнения типичных социальных ролей. Знать: – характеристики человека как субъекта общественных отношений и сознательной деятельности; особенности социализации личности в современных условиях, освоения ею норм и ролей; сознания, познания и самосознания человека; профессиональной деятельности в социально-гуманитарных областях. ОК 05. Уметь: – формулировать на основе приобретённых социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия. Знать: – базовый понятийный аппарат социальных наук для его использования при анализе и оценке социальных явлений и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний. ОК 06. Уметь: – самостоятельно оценивать и принимать решения, определять

		стратегию поведения с учетом общественных норм и ценностей. Знать: - российские духовно-нравственные ценности.
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа)
5.	Содержание темы	Духовная деятельность человека. Духовные ценности российского общества. Материальная и духовная культура. Формы культуры. Народная, массовая и элитарная культура. Молодежная субкультура. Конترкультура. Функции культуры. Культурное многообразие современного общества. Диалог культур. Вклад российской культуры в формирование ценностей современного общества. Мораль как общечеловеческая ценность и социальный регулятор. Категории морали. Гражданственность. Патриотизм. Профессионально ориентированное содержание Профессионально-ориентированное содержание или прикладной модуль. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности повара.
6.	Типы оценочных мероприятий	● Письменная работа по вопросам проблемного характера. ● Задания к документам, содержащим социальную информацию. ● Познавательные задания. (По выбору участников образовательного процесса)
1.	Тема занятия	Мораль. (2 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности по проблемам культуры и духовных ценностей человека.
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 05. Уметь: - формулировать на основе приобретённых социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам. Знать: - базовый понятийный аппарат социальных наук для его использования при анализе и оценке социальных явлений и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний. ОК 06. Уметь: - самостоятельно оценивать и принимать решения, определять стратегию поведения с учетом общественных норм и ценностей. - выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы и стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов. Знать: - российские духовно-нравственные ценности, значение исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности

		государства.
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа)
5.	Содержание темы	Мораль, её роль в жизни общества и человека. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.
6.	Типы оценочных мероприятий	• Устный опрос • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания (По выбору участников образовательного процесса)

1.	Тема занятия	Наука и образование в современном мире. (2 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности по проблемам культуры и духовных ценностей человека.
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 05. Уметь: - формулировать на основе приобретённых социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам. Знать: - базовый понятийный аппарат социальных наук для его использования при анализе и оценке социальных явлений и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний. ОК 06. Уметь: - самостоятельно оценивать и принимать решения, определять стратегию поведения с учетом общественных норм и ценностей. - выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы и стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов. Знать: - российские духовно-нравственные ценности, значение исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства.
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа)

5.	Содержание темы	Наука и образование роль в жизни общества и человека. Наука и ее функции в обществе. Этика науки. Образование в современном обществе.
6.	Типы оценочных мероприятий	• Устный опрос • Задания к документам, содержащим социальную информацию. • Познавательные задания (По выбору участников образовательного процесса)

1.	Тема занятия	Религия как феномен культуры. (2 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности по проблемам культуры и духовных ценностей человека.
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 05. Уметь: -формулировать на основе приобретённых социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам. Знать: - базовый понятийный аппарат социальных наук для его использования при анализе и оценке социальных явлений и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний. ОК 06. Уметь: - самостоятельно оценивать и принимать решения, определять стратегию поведения с учетом общественных норм и ценностей. - выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы и стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов. Знать: - российские духовно-нравственные ценности, значение исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства.
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа)
5.	Содержание темы	Религия, её роль в жизни общества и человека. Мировые и национальные религии. Значение поддержания межконфессионального мира в Российской Федерации. Свобода совести.
6.	Типы оценочных мероприятий	• Устный опрос • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания

		(По выбору участников образовательного процесса)

1.	Тема занятия	Искусство и массовая культура.(2 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности по проблемам культуры и духовных ценностей человека
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Уметь: - оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм. Знать: - многообразие видов и форм духовной культуры общества. ОК 05. Уметь: - формулировать на основе приобретённых социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам с точки зрения социальных ценностей и использовать ключевые понятия, теоретические положения для объяснения явлений социальной действительности, личного социального опыта; - оценивать социальную информацию, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень ее достоверности; соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации, давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях. Знать: - базовый понятийный аппарат социальных наук для его использования при анализе и оценке социальных явлений и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний
4.	Формы организации учебной деятельности	Лекция (2 часа)
5.	Содержание темы	Искусство, его основные функции. Особенности искусства как формы духовной культуры. Достижения современного российского искусства.
6.	Типы оценочных мероприятий	<i>Устный опрос.</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся.</i>

**Раздел 3. Правовое регулирование общественных отношений
в Российской Федерации.**

1.	Тема занятия	Современные подходы к пониманию права. Право в системе социальных норм. (2 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений о роли права в системе социальных норм.
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Уметь: - осознавать неприемлемость антиобщественного поведения. Знать: - содержание правового регулирования общественных отношений. ОК 05. Уметь: - конкретизировать теоретические положения примерами из личного социального опыта. Знать: - базовый понятийный аппарат для его использования при анализе и оценке социальных явлений.
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа)
5.	Содержание темы	Право в системе социальных норм. Источники права. Нормативные правовые акты, их виды. Законы и законодательный процесс в Российской Федерации. Система российского права. Правоотношения, их субъекты. Особенности правового статуса несовершеннолетних. Правонарушение и юридическая ответственность. Функции правоохранительных органов Российской Федерации <i>Профессионально ориентированное содержание</i> <i>Для всех направлений. Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.</i>
6.	Типы оценочных мероприятий	• Устный опрос • Задания к документам, содержащим социальную информацию (по выбору участников образовательного процесса)

1.	Тема занятия	Отрасли российского права.
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и первичному освоению новых знаний об отраслях права, правовом регулировании налоговых, административных, уголовных правоотношений, экологическом законодательстве.
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02. Уметь: - вести целенаправленный поиск необходимых сведений для

		восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы. Знать: - методы изучения социальных явлений и процессов. ОК 06. Уметь: - осознавать неприемлемость антиобщественного поведения, осознавать опасность алкоголизма и наркомании. Знать: - российские духовно-нравственные ценности, в том числе права и свободы человека.
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа) практическое занятие (2 часа)
5.	Содержание темы	Административное право и его субъекты. Административное правонарушение и административная ответственность Экологическое законодательство. Экологические правонарушения. Способы защиты права на благоприятную окружающую среду Уголовное право. Основные принципы уголовного права. Понятие преступления и виды преступлений. Уголовная ответственность, ее цели, виды наказаний в уголовном праве. Особенности уголовной ответственности несовершеннолетних. Законодательство Российской Федерации о налогах и сборах. Участники отношений, регулируемых законодательством о налогах и сборах. Права и обязанности налогоплательщиков. Ответственность за налоговые правонарушения
6.	Типы оценочных мероприятий	• Собеседование • Задания- задачи (по выбору участников образовательного процесса)

1.	Тема занятия	Правовые основы антитеррористической политики Российского государства. (4 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и первичному освоению новых знаний о порядке деятельности компетентных органов государства и должностных лиц, наделенных полномочиями в правоохранительной сфере.
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02. Уметь: - делать обоснованные выводы. Знать: - специальные методы социального познания. ОК 05. Уметь: - давать на основе полученных знаний правовую оценку действиям людей в типичных (модельных) ситуациях Знать: - базовый понятийный аппарат социальных наук для его использования при анализе и оценке социальных явлений и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний.

4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа) практическое занятие (4 часа)
5.	Содержание темы	Понятие правовая база противодействию терроризма в Российской Федерации. Правовые организационные основы противодействия экстремистской и террористической деятельности.
6.	Типы оценочных мероприятий	• Проблемное обсуждение • Тестовые задания (по выбору участников образовательного процесса)

Раздел 4. Экономическая жизнь общества

1.	Тема занятия	Экономика как наука и хозяйство.(2 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности, в том числе в экономической сфере
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02. Уметь: -Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. Знать: - методы изучения социальных явлений и процессов, в том числе в экономической сфере, включая универсальные методы науки.
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа)
5.	Содержание темы	Роль экономики в жизни общества. Макроэкономические показатели и качество жизни. Предмет и методы экономической науки. Ограниченность ресурсов. Кривая производственных возможностей. Типы экономических систем. Экономический рост и пути его достижения. Факторы долгосрочного экономического роста. Понятие экономического цикла. Фазы экономического цикла. Причины экономических циклов.
6.	Типы оценочных мероприятий	● Устный опрос ● Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике ● Познавательные задания (по выбору участников образовательного процесса)

1.	Тема занятия	Экономика и государство (2 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности, в том числе экономической сфере
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Уметь: - определять стратегию поведения с учетом общественных норм и экономической рациональности. Знать: - о перспективах развития современного общества; - особенности рыночных отношений в современной экономике; - направления государственной политики Российской Федерации.
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа)

5.	Содержание темы	Экономика и государство. Экономические функции государства. Общественные блага. Внешние эффекты. Государственный бюджет. Дефицит и профицит государственного бюджета. Принцип сбалансированности государственного бюджета. Государственный долг. Налоговая система Российской Федерации. Функции налогов. Система налогов и сборов в Российской Федерации. Налоговые льготы и вычеты. Фискальная политика государства. Цифровизация экономики в Российской Федерации
6.	Типы оценочных мероприятий	• Устный опрос • Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике • Познавательные задания • Тестовые задания (по выбору участников образовательного процесса)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	• Подготовить сообщение о системе налогов и сборов в данной отрасли. • Подготовить сборник высказываний представителей и экспертов данной отрасли о взаимосвязи государственного финансирования и развитии данной отрасли. • Составить таблицу о налоговой системе в Российской Федерации: распределить федеральные, региональные и местные налоги
1.	Тема занятия	Рынок труда и безработица. (2 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности, в том числе в экономической сфере
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Уметь: - самостоятельно оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения экономической рациональности. Знать: - о перспективах развития современного общества; - особенности рыночных отношений в современной экономике; - направления государственной политики Российской Федерации.
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа)

5.	Содержание темы	Функционирование рынков. Рынки труда, капитала, земли, информации. Государственное регулирование рынков. Конкуренция и монополия. Государственная политика защиты конкуренции. Антимонопольное регулирование в Российской Федерации Банки. Центральный банк Российской Федерации: задачи и функции. Инфляция: причины, виды, последствия. Рыночный спрос. Закон спроса. Эластичность спроса. Рыночное предложение. Закон предложения. Эластичность предложения. Занятость и безработица. Рынок труда. Причины и виды безработицы. Государственная политика в области занятости.
6.	Типы оценочных мероприятий	• Собеседование • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания (по выбору участников образовательного процесса)

1.	Тема занятия	Элементы международной экономики. (4 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности, в том числе в экономической сфере.
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 06. Уметь: - самостоятельно оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения экономической рациональности; - выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы противодействия коррупции. Знать: - российские духовно-нравственные ценности, в том числе созидательного труда.
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа) практические занятия (2 часа).
5.	Содержание темы	Мировая экономика. Международная торговля. Глобальные проблемы экономики. Экономическая культура: сущность и структура. Экономические отношения и интересы. Экономическая свобода и социальная ответственность. Связь экономической культуры и деятельности. Рациональное поведение участников экономической деятельности.
6.	Типы оценочных мероприятий	• Собеседование • Задания к документам, содержащим социальную информацию • Познавательные задания (по выбору участников образовательного процесса)

Раздел 5. Социальная сфера общества.

1.	Тема занятия	Социальная структура общества. (2 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности, в том по вопросам социальной структуры общества, стратификации, социальных ролей и статусов, социальной мобильности
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Уметь: - определять стратегию поведения с учетом общественных норм и ценностей. Знать: - основы социальной динамики; - направления государственной политики Российской Федерации; - характеристики человека как субъекта общественных отношений; - особенности социализации личности в современных условиях, освоения ею норм и ролей. ОК 05. Уметь: - формулировать на основе приобретённых социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам с точки зрения социальных ценностей. Знать: - базовый понятийный аппарат социальных наук для его использования при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа)
5.	Содержание темы	Социальные общности, группы, их типы. Социальная стратификация, ее критерии. Социальное неравенство. Социальная структура российского общества. Государственная поддержка социально незащищенных слоев общества в Российской Федерации. Положение индивида в обществе. Социальные статусы и роли. Социальная мобильность, ее формы и каналы в современном российском обществе. Профессионально ориентированное содержание Для всех направлений. Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста повара.
6.	Типы оценочных мероприятий	● Устный опрос ● Тестовые задания • Задания к документам, содержащим социальную информацию
1.	Тема занятия	Семья и брак. (2 часа)

2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности, в том по вопросам семьи и мерах государственной поддержки семьи в Российской Федерации
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 05. Уметь: - конкретизировать теоретические положения общественных наук фактами социальной действительности, модельными ситуациями, примерами из личного социального опыта. Знать: - базовый понятийный аппарат социальных наук для его использования при анализе и оценке социальных явлений. ОК 06 . Уметь: - самостоятельно оценивать и принимать решения с учетом общественных норм и ценностей. Знать: - российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности семьи
4.	Формы организации учебной деятельности	практическое занятие (2 часа)
5.	Содержание темы	Семья и брак. Функции и типы семьи. Семья как важнейший социальный институт. Тенденции развития семьи в современном мире. Меры социальной поддержки семьи в Российской Федерации. Помощь государства многодетным семьям
6.	Типы оценочных мероприятий	● Собеседование ● Задания к документам, содержащим социальную информацию ● Познавательные задания ● Тестирование ● Тестовые задания (по выбору участников образовательного процесса)

1.	Тема занятия	Нации и межнациональные отношения (2 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности, в том по вопросам этнических общностей, межнациональных отношений, конституционных принципов национальной политики в Российской Федерации
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 05. Уметь: - использовать ключевые понятия, теоретические положения для объяснения явлений социальной действительности; - соотносить различные оценки социальных явлений, содержащиеся в источниках информации. Знать: - базовый понятийный аппарат социальных наук для его использования при анализе и оценке социальных явлений. ОК 06.

		Уметь: - самостоятельно оценивать и принимать решения с учетом общественных норм и ценностей; - выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы и стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов. Знать: - российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности исторического единства народов России, преемственности истории нашей Родины, осознания ценности культуры России и традиций народов России, общественной стабильности и целостности государства
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа) практические занятия (2 часа)
5.	Содержание темы	Миграционные процессы в современном мире. Этнические общности. Нации и межнациональные отношения. Этносоциальные конфликты, способы их предотвращения и пути разрешения. Конституционные принципы национальной политики в Российской Федерации
6.	Типы оценочных мероприятий	● Собеседование ● Задания к документам, содержащим социальную информацию ● Познавательные задания ● Тестовые задания (по выбору участников образовательного процесса)

Раздел 6. Политическая жизнь общества.

1.	Тема занятия	Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство. (2 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и актуализации новых знаний о структуре и функциях политической системы, роли государства в политической системе.
3.	Планируемые образовательные результаты	ОК 05. Уметь: - оценивать социальную информацию, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень ее достоверности. Знать: - базовый понятийный аппарат для его использования при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний. ОК 06. Уметь: - самостоятельно оценивать и принимать решения. Знать: - российские духовно-нравственные ценности, в том числе ценности общественной стабильности и целостности государства
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа)

5.	Содержание темы	Политическая власть и субъекты политики в современном обществе. Политические институты. Политическая деятельность. Политическая система общества, ее структура и функции. Политическая система Российской Федерации на современном этапе. Государство как основной институт политической системы. Государственный суверенитет. Функции государства. Форма государства: форма правления, форма государственного (территориального) устройства, политический режим Типология форм государства. Федеративное устройство Российской Федерации. Субъекты государственной власти в Российской Федерации. Государственное управление в Российской Федерации. Государственная служба и статус государственного служащего. Опасность коррупции, антикоррупционная политика государства, механизмы противодействия коррупции. Обеспечение национальной безопасности в Российской Федерации. Государственная политика Российской Федерации по противодействию экстремизму
6.	Типы оценочных мероприятий	● Устный опрос ● Задания - задачи (по выбору участников образовательного процесса)

3. Технологические карты для проведения занятий по темам прикладного модуля по каждому из разделов дисциплины «Обществознание»

Раздел 1. Введение. Человек в обществе.

1.	Тема занятия	Человек в обществе. (4 часа)
2.	Тип занятия	Комбинированное занятие.
3.	Планируемые образовательные результаты по теме	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
4.	Дидактическая цель занятия	Формирование новых знаний и способов деятельности в области природы человека, его деятельности и познания, контроль применения их на практике в стандартных ситуациях.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Предметные результаты
1. Организационный этап занятия			
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Задает рабочую обстановку, актуализирует мотивацию к учебной деятельности	Отвечают на вопросы преподавателя Формулируют свою точку зрения	Уметь: - формулировать на основе приобретённых социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам Знать: - базовый понятийный аппарат социальных наук для его использования при анализе и оценке социальных явлений и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практических работ	Предлагает определить, что входит в содержание биосоциальной природы человека, и какую роль здесь будет играть деятельность	Выполняют задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для работы на уроке	
2. Основной этап занятия			
Формирование новых знаний и способов деятельности (изложение нового материала)	Излагает новый материал по плану: 1. Человек как результат	Воспринимают изложение нового материала, составляют краткий	Уметь: составлять сложный и тезисный

	биологической и социокультурной эволюции. 2. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. 3. Социализация личности и ее этапы. 4. Деятельность и ее структура	конспект лекции	план развернутых ответов, анализировать неадаптированные тексты на социальную тематику Знать: • характеристики человека как субъекта общественных отношений и сознательной деятельности; особенности социализации личности в современных условиях, освоения ею норм и ролей; сознания, познания и самосознания человека; профессиональной деятельности в социально-гуманитарных областях
Ведение нового содержания в систему ранее усвоенных, сформированных знаний и умений	Предлагает проанализировать основные концепции, определяющие положение человека в мире, с точки зрения разницы подхода к определению смысла жизни человека. Разделяет группу на микрогруппы и предлагает найти в сети Интернет информацию по теориям социализации человека. Работа с формулой структуры деятельности: $M \rightarrow D = \Sigma + C + d = P$ Углубляет систему ранее сформированных знаний и умений через профессионально ориентированное содержание.	Изучают предложенные концепции космоцентризма, антропоцентризма, теоцентризма и социоцентризма, выделяя в них общее и особенное. Осуществляют поиск новой информации, составляют тезисный план ответа, представляют результаты работы группы. В ходе беседы делают предположения, что означает каждая буква в формуле	
Воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Предлагает заполнить схему/таблицу по видам мировоззрения.	Заполняют таблицу, опираясь на изученный материал	
Первичное закрепление изученного материала, контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их	Проверка первичного усвоения материала через систему утверждений по принципу	Из перечня предложенных утверждений выбирают истинные	

коррекция	истина/ложь. Например: • Прямохождение для человека возможно, но не неизбежно; • Космоцентризм утверждает, что человек сам определяет своё предназначение, ибо является венцом творения, • На начальном этапе социализации наибольшую роль играют воспитатели и учителя		
Заключительный этап занятия			
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Проводит устное собеседование со студентами по результатам выполнения групповой работы	Формулируют выводы по результатам работы	Уметь: • оценивать социальную информацию, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций, определять степень ее достоверности; соотносить различные оценки социальных явлений • определять стратегию поведения с учетом общественных норм и ценностей, оценивать поведение людей и собственное поведение с точки зрения социальных норм Знать: • характеристики человека как субъекта общественных отношений и сознательной деятельности; особенности социализации личности в современных условиях, освоения ею норм и ролей; сознания, познания и самосознания человека; профессиональной деятельности в социально-гуманитарных областях
Рефлексия	Предлагает формат фиксации затруднений, с которыми столкнулись обучающиеся в процессе выполнения работы	Фиксируют затруднения, с которыми они столкнулись в процессе выполнения работы	
Установление (пояснение) способов и содержания внеаудиторной самостоятельной работы	Предлагает пройти психологическое тестирование по изучению уровня формальной логики мышления и знаковой памяти Для остальных направлений: • Предлагает выполнить задания по осознанности и мотивации выбора профессии. • Предлагает/ подобрать аргументы на тему «Межличностное общение и взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере	Выполняют задания (по своему выбору)	

	(название специальности)» • По выбору участников образовательного процесса.		

Тема занятия	Человек и деятельность. Познавательная деятельность. (2 часа)
Тип занятия	Комбинированное занятие.
Планируемые образовательные результаты по теме	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности; ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
Дидактическая цель занятия	Формирование новых знаний и способов деятельности в области познавательной деятельности человека, контроль применения их на практике в стандартных ситуациях.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Предметные результаты
1. Организационный этап занятия			
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	Создаёт рабочую обстановку, актуализирует мотивацию к учебной деятельности. Создаёт проблемную ситуацию: является ли процесс познания деятельностью и что является результатом этой деятельности.	Отвечают на вопросы преподавателя по предыдущей теме, формулируют свою точку зрения относительно связи предыдущей темы с новым материалом.	Уметь: • формулировать на основе приобретённых социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам Знать: • базовый понятийный аппарат социальных наук для его использования при анализе и оценке социальных явлений и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний

Подготовка к изучению нового материала.	Предлагает для работы шаблон конспекта с недостающей информацией, которую надо будет заполнить в процессе занятий.	Изучают шаблон и делают в процессе беседы предположение, в каком направлении следует двигаться для рационального восполнения пробелов в информации.	Умение вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев
2. Основной этап занятия			
Формирование новых знаний и способов деятельности / Обобщение и систематизация понятий	Излагает новый материал по плану: 1. Познание мира, пути и методы познания. 2. Знание как результат познавательной деятельности, его виды. 3. Особенности, уровни и методы научного познания. Особенности научного познания в социально-гуманитарных науках	Заполняют пробелы в шаблоне опорного конспекта	Уметь: • вести целенаправленный отбор из потока необходимой для восполнения недостающих звеньев информации. • оценивать социальную информацию, в том числе поступающую по каналам сетевых коммуникаций Знать: • базовый понятийный аппарат социальных наук для его использования при анализе и оценке социальных явлений и при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний
Ведение нового содержания в систему ранее усвоенных, сформированных знаний	Предлагает сравнить содержание деятельности и познания	Находят общее и приходят к выводу о том, что познание – это вид деятельности	Уметь: • формулировать на основе приобретённых социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по

			определённым проблемам Знать: • базовый понятийный аппарат социальных наук, в том числе характеристики процесса познания
Закрепление (первичное) изученного материала, контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция	Возвращается к обсуждению проблемной ситуации, поставленной в начале занятия: является ли процесс познания деятельностью и что является результатом этой деятельности.	Формулируют суждения и аргументы по поставленной проблеме	Уметь: формулировать на основе приобретённых социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы
Заключительный этап занятия			
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Выборочная проверка заполнения шаблонов конспекта с их обсуждением	Комментируют заполнение шаблонов, выявляя достоинства и недостатки в отборе материала	Уметь • формулировать на собственные суждения и давать аргументированную оценку/самооценку работы. • вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев. Знать • характеристики процесса познания и самосознания человека
Рефлексия	Предлагает провести самооценку работы на уроке, насколько справились, что осталось непонятным, эффективна ли такая работа по изучению нового материала	Проводят самооценку	
Установление /пояснение способов и содержания внеаудиторной самостоятельной работы	Предлагает проанализировать тексты, содержащие сведения об одних и тех же процессах и явлениях общественной жизни, но написанных с точки зрения разных: • типов мировоззрения • научных подходов • способов и методов познания.	Выполняют задания (по своему выбору)	

Раздел 2. Общество как мир культуры.

1.	Тема занятия	Духовная культура личности. Духовный мир общества. (2 часа)
2.	Тип занятия	Комбинированное занятие.
3.	Планируемые образовательные результаты по теме	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
4.	Дидактическая цель занятия	Применение знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Предметные результаты
1. Организационный этап занятия			
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Задает рабочую обстановку, актуализирует мотивацию к учебной деятельности	Отвечают на вопросы преподавателя. Формулируют свою точку зрения	Актуализация умения осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения
Актуализация умений, необходимых для выполнения практических работ	Предлагает определить, чем различаются факты, выводы, оценочные суждения, мнения	Дают характеристику формам познания, определяют этапы своей работы на уроке	
2. Основной этап занятия			
Осмысление содержания заданий, включенных в практическую работу, последовательности выполнения действий при выполнении заданий	Предлагает осуществить освоение новой темы по плану: 1. Духовная культура личности роль в жизни. 2. Духовная культура общества и ее	С помощью различных источников социальной информации составляют конспект по предложенному плану.	Уметь: • осуществлять поиск социальной информации, представленной в

	роль в жизни общества.		различных знаковых системах, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Предлагает составить памятку с использованием инфографики/ кластер по цифровым образовательным ресурсам. (По выбору студентов)	Выполняют задание по составлению памятки с использованием инфографики или кластера по цифровым образовательным ресурсам.	• использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач. Знать:
Обобщение и систематизация результатов выполнения учебных заданий	Предлагает провести выборочное представление выполненных работ с их обсуждением	Представляют результаты работ, высказываются об их достоинствах и недостатках	• методы изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания;
Первичное закрепление изученного материала, контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция	Проверка выполнения практической работы через беседу. Задаёт вопросы теоретического характера: • что такое духовная культура? • какие бывают виды духовной культуры? • в чём заключаются функции? • История развития духовной культуры? • что такое духовная культура общества? • каковы особенности развития на данном этапе?	Отвечают на поставленные вопросы, используя собственные конспекты.	• характеристики профессиональной деятельности в социально-гуманитарных областях
Заключительный этап занятия			
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Обобщает информацию, которую студенты должны были в течение занятия извлечь из различных источников по предложенному плану, выделяя ключевые понятия	Проверяют выполнение собственной работы	Уметь: • оценивать социальную информацию • оценивать

Рефлексия	Спрашивает, какие сложности возникли в процессе выполнения работы, предлагает провести самооценку процента выполнения работы на основе сказанного ранее.	Фиксируют затруднения, с которыми они столкнулись в процессе выполнения работы. Дают самооценку своей работы	собственное поведение Знать: • характеристики человека как субъекта общественных отношений и сознательной деятельности; особенности социализации личности в современных условиях, освоения ею норм и ролей; сознания, познания и самосознания человека; профессиональной деятельности в социально-гуманитарных областях
Установление (пояснение) способов и содержания внеаудиторной самостоятельной работы	- Предлагает доработать недостающие фрагменты конспекта. - Составить схему или ступени развития. - Предлагает написать эссе на тему роли самообразования для успешной профессиональной самореализации. (По выбору участников образовательного процесса).	Выполняют задания (по своему выбору)	

5.	Тема занятия	Мораль (2 часа)
6.	Тип занятия	Комбинированное занятие.
7.	Планируемые образовательные результаты по теме	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
8.	Дидактическая цель занятия	Применение знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Предметные результаты
1. Организационный этап занятия			
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Задает рабочую обстановку, актуализирует мотивацию к учебной деятельности.	Отвечают на вопросы преподавателя. Формулируют свою точку зрения	Актуализация умения осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых
Актуализация умений, необходимых для	Предлагает определить, чем	Дают характеристику	

выполнения практических работ	различаются факты, выводы, оценочные суждения, мнения.	формам познания, определяют этапы своей работы на уроке.	системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения.
2. Основной этап занятия			
Осмысление содержания заданий, включенных в практическую работу, последовательности выполнения действий при выполнении заданий	Предлагает осуществить освоение новой темы по плану: 3. Наука, её роль и функции. 4. Образование в современном обществе, роль самообразования в жизни общества.	С помощью различных источников социальной информации составляют конспект по предложенному плану.	Уметь: • осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Предлагает составить памятку с использованием инфографики/ кластер по цифровым образовательным ресурсам. (По выбору студентов)	Выполняют задание по составлению памятки с использованием инфографики или кластера по цифровым образовательным ресурсам	• использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач.
Обобщение и систематизация результатов выполнения учебных заданий	Предлагает провести выборочное представление выполненных работ с их обсуждением.	Представляют результаты работ, высказываются об их достоинствах и недостатках	Знать: • методы изучения социальных явлений и процессов, включая
Первичное закрепление изученного материала, контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция	Проверка выполнения практической работы через беседу. Задаёт вопросы теоретического характера: • что такое наука? • какие бывают виды наук? • в чём заключаются функции науки?	Отвечают на поставленные вопросы, используя собственные конспекты	

	• каковы достижения российской науки за последние тридцать лет? • что такое образование? • какие бывают образовательные системы? • каковы особенности и тенденции в развитии российского образования?		универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания; • характеристики профессиональной деятельности в социально-гуманитарных областях
Заключительный этап занятия			
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Обобщает информацию, которую студенты должны были в течение занятия извлечь из различных источников по предложенному плану, выделяя ключевые понятия	Проверяют выполнение собственной работы	Уметь: • оценивать социальную информацию • оценивать собственное поведение Знать: • характеристики человека как субъекта общественных отношений и сознательной деятельности; • особенности социализации личности в современных условиях, освоения ею норм и ролей; сознания, познания и самосознания человека; профессиональной деятельности в социально-гуманитарных областях
Рефлексия	Спрашивает, какие сложности возникли в процессе выполнения работы, предлагает провести самооценку процента выполнения работы на основе сказанного ранее	Фиксируют затруднения, с которыми они столкнулись в процессе выполнения работы. Дают самооценку своей работы	
Установление (пояснение) способов и содержания внеаудиторной самостоятельной работы	• Предлагает доработать недостающие фрагменты конспекта. • Подготовить сообщение на тему роли науки и образования в современном мире / российском обществе. • Составить таблицу/ схему научных открытий и достижений дореволюционной/советской/ российской науки. • Предлагает написать эссе на тему роли самообразования для успешной профессиональной самореализации.	Выполняют задания (по своему выбору)	

	(По выбору участников образовательного процесса)		

9.	Тема занятия	Наука и образование в современном мире (2 часа)
10.	Тип занятия	Практическое занятие
11.	Планируемые образовательные результаты по теме	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
12.	Дидактическая цель занятия	Применение знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Предметные результаты
1. Организационный этап занятия			
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Задает рабочую обстановку, актуализирует мотивацию к учебной деятельности	Отвечают на вопросы преподавателя. Формулируют свою точку зрения	Актуализация умения осуществлять поиск социальной информации, представленной в различных знаковых системах, извлекать информацию из неадаптированных источников, различать отдельные компоненты в информационном сообщении, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения
Актуализация умений, необходимых для выполнения практических работ	Предлагает определить, чем различаются факты, выводы, оценочные суждения, мнения	Дают характеристику формам познания, определяют этапы своей работы на уроке	
2. Основной этап занятия			
Осмысление содержания заданий, включенных в практическую работу, последовательности выполнения действий	Предлагает осуществить освоение новой темы по плану: 5. Наука, её роль и функции.	С помощью различных источников социальной информации составляют	Уметь: • осуществлять поиск

при выполнении заданий	6. Образование в современном обществе, роль самообразования	конспект по предложенному плану	социальной информации, представленной в различных знаковых системах, вести целенаправленный поиск необходимых сведений для восполнения недостающих звеньев, делать обоснованные выводы, выделять факты, выводы, оценочные суждения, мнения;
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Предлагает составить памятку с использованием инфографики/ кластер по цифровым образовательным ресурсам. (По выбору студентов)	Выполняют задание по составлению памятки с использованием инфографики или кластера по цифровым образовательным ресурсам	• использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач.
Обобщение и систематизация результатов выполнения учебных заданий	Предлагает провести выборочное представление выполненных работ с их обсуждением	Представляют результаты работ, высказываются об их достоинствах и недостатках	Знать:
Первичное закрепление изученного материала, контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция	Проверка выполнения практической работы через беседу. Задаёт вопросы теоретического характера: • что такое наука? • какие бывают виды наук? • в чём заключаются функции науки? • каковы достижения российской науки за последние тридцать лет? • что такое образование? • какие бывают образовательные системы? • каковы особенности и тенденции в развитии российского образования?	Отвечают на поставленные вопросы, используя собственные конспекты	• методы изучения социальных явлений и процессов, включая универсальные методы науки, а также специальные методы социального познания; • характеристики профессиональной деятельности в социально-гуманитарных областях
Заключительный этап занятия			
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы	Обобщает информацию, которую студенты должны были в течение занятия извлечь из различных	Проверяют выполнение собственной работы	Уметь: • оценивать социальную

дальнейшей работы	источников по предложенному плану, выделяя ключевые понятия		информацию
Рефлексия	Спрашивает, какие сложности возникли в процессе выполнения работы, предлагает провести самооценку процента выполнения работы на основе сказанного ранее	Фиксируют затруднения, с которыми они столкнулись в процессе выполнения работы. Дают самооценку своей работы	- оценивать собственное поведение Знать: - характеристики человека как субъекта общественных отношений и сознательной деятельности;
Установление (пояснение) способов и содержания внеаудиторной самостоятельной работы	- Предлагает доработать недостающие фрагменты конспекта. - Подготовить сообщение на тему роли науки и образования в современном мире / российском обществе. - Составить таблицу/ схему научных открытий и достижений дореволюционной/советской/ российской науки. - Предлагает написать эссе на тему роли самообразования для успешной профессиональной самореализации. (По выбору участников образовательного процесса)	Выполняют задания (по своему выбору)	особенности социализации личности в современных условиях, освоения ею норм и ролей; сознания, познания и самосознания человека; профессиональной деятельности в социально-гуманитарных областях

Раздел 3. Правовое регулирование общественных отношений в Российской Федерации

1.	Тема занятия	Современные подходы к пониманию права. Право в системе социальных норм. (2 часа)
2.	Формы организации учебной деятельности (тип занятия)	Комбинированное занятие.
3.	Планируемые образовательные результаты по теме	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации. ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию.
4.	Дидактическая цель занятия	Формирование новых знаний и способов деятельности, обобщение и систематизация их, проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях по основам Конституционного права РФ.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Предметные результаты
1. Организационный этап занятия			
Актуализация мотивов учебной деятельности	Проверяет готовность обучающихся к занятию. Актуализирует мотивацию к учебной деятельности. Преподаватель предлагает вспомнить Статью 29 пункт 1 Конституции РФ (1. Каждому гарантируется свобода мысли и слова.) Предложить привести примеры, как часто студентам приходится отстаивать право на свободу слова.	Приводят примеры из личного жизненного опыта. Формулируют свою точку зрения	Актуализация умений - Определять Конституционные основы правового положения граждан РФ в различных источниках; - Иллюстрировать примерами конституционные права гражданина РФ.
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практического задания	Предлагает задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для выполнения практического задания. Фронтальный опрос: - Что означает термин «Конституция»? - Когда была принята Конституция РФ? - Чем Конституция РФ отличается от других нормативно-правовых актов?	Выполняют задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для выполнения практического задания. Отвечают на вопросы: - устройство, постановление; - 12 декабря 1993 г.;	Актуализация знаний о правах и свободе человека

	-Какие три главных задачи решает Конституция?	-Конституция обладает высшей юридической силой, т.е. все законы в нашей стране ориентируются на Конституцию и принимаются в порядке, установленном Конституцией, она действует на всей территории нашей страны, и она обладает прямым действием, т. е. на ее статьи можно ссылаться, обращаясь в суд; -1. Закрепить и гарантировать фундаментальные права человека; 2. Упорядочить государственную власть; 3. Утвердить правосудие							
2. Основной этап занятия									
Осмысление содержания тем, включенных в практическое задание	Предлагает задание на осмысление содержания изучаемого материала. Используя текст Конституции РФ, заполните таблицу: <table><tr><th>Виды прав и свобод</th><th>Статьи Конституции РФ</th><th>Содержание прав и свобод</th></tr><tr><td>Личные (гражданские) права</td><td>(ст. 20 – 28)</td><td>...</td></tr></table>	Виды прав и свобод	Статьи Конституции РФ	Содержание прав и свобод	Личные (гражданские) права	(ст. 20 – 28)	...	Выполняют задание на осмысление содержания изучаемого материала. Заполняют таблицу письменно	Развитие умений: • определять Конституционные основы правового положения граждан РФ в различных источниках; • иллюстрировать примерами конституционные права гражданина РФ; • осознавать неприемлемость
Виды прав и свобод	Статьи Конституции РФ	Содержание прав и свобод							
Личные (гражданские) права	(ст. 20 – 28)	...							

	<table><tr><td>Политическ ие права</td><td>...</td><td>...</td></tr><tr><td>Социально- экономичес кие права</td><td>...</td><td>...</td></tr><tr><td>Культурные права</td><td>...</td><td>...</td></tr></table>	Политическ ие права	...	...	Социально- экономичес кие права	...	...	Культурные права	...	...		антиобщественного поведения.			
Политическ ие права	...	...													
Социально- экономичес кие права	...	...													
Культурные права	...	...													
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в измененных условиях с целью формирования умений	Предлагает задание на первичное применение в измененных условиях с целью формирования умений. Используя полученные знания, а также личный жизненный опыт, проиллюстрируйте примером нарушение или соблюдение любого конституционного права гражданина.	Выполняют задание на первичное применение в измененных условиях с целью формирования умений. Составляют пример нарушения или соблюдения прав гражданина, опираясь на статьи Конституции РФ	Освоение знаний: • об основах конституционного строя Российской Федерации; • российских духовно- нравственных ценностях, в том числе ценностях человеческой жизни; • ценностях прав и свобод человека												
Обобщение и систематизация результатов выполнения учебных заданий	Предлагает задание на обобщение и систематизацию полученных знаний и умений. Дополните устно таблицу недостающими элементами. <table><tr><td>Виды прав и свобод</td><td>Статьи Конститу ции РФ</td><td>Содержа ние прав и свобод</td></tr><tr><td>?</td><td>(ст. 20 – 28)</td><td>?</td></tr><tr><td>?</td><td>(ст. 29 – 33)</td><td>?</td></tr><tr><td>Социально - экономичес кие</td><td>?</td><td>?</td></tr></table>	Виды прав и свобод	Статьи Конститу ции РФ	Содержа ние прав и свобод	?	(ст. 20 – 28)	?	?	(ст. 29 – 33)	?	Социально - экономичес кие	?	?	Выполняют задание на обобщение и систематизацию полученных знаний и умений. Дополняют таблицу недостающими элементами	
Виды прав и свобод	Статьи Конститу ции РФ	Содержа ние прав и свобод													
?	(ст. 20 – 28)	?													
?	(ст. 29 – 33)	?													
Социально - экономичес кие	?	?													

	?	?	Каждый имеет право на образование. Каждый обязан заботиться о сохранении исторического и культурного наследия, беречь памятники истории и культуры		
Заключительный этап занятия					
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Проводит устное собеседование со студентами по результатам выполнения заданий. Прочитайте текст и вставьте пропущенные слова. Российская Федерация - Россия есть демократическое -----правовое государство с-----формой правления. Человек, его права и ----- являются высшей ценностью. Признание, соблюдение и защита прав и свобод		Формулируют выводы по результатам работы. Коллективно устно работают с текстом	Оценка, самооценка умения: • определять Конституционные основы правового положения граждан РФ в различных источниках; • иллюстрировать примерами конституционные права гражданина РФ; • осознавать неприемлемость антиобщественного поведения. Оценка, самооценка знания:	

	человека и гражданина - ----- государства. Носителем -----и единственным ---- -----власти в Российской Федерации является ее -----народ. Высшим непосредственным выражением власти народа являются -- ----- и свободные -----. Российская Федерация состоит из республик, -----, областей, городов федерального значения, автономной -----, автономных округов - равноправных субъектов Российской Федерации.		• об основах конституционного строя Российской Федерации; • российских духовно-нравственных ценностях, в том числе ценностях человеческой жизни; • ценностях прав и свобод человека
Рефлексия	Предлагает формат фиксации затруднений, с которыми столкнулись обучающиеся в процессе выполнения заданий. Свободный микрофон. Продолжите фразу: Сегодня я узнал... На занятии мне удалось... Сегодня мне было трудно... Хотелось бы еще узнать... На будущее надо иметь в виду...	Фиксируют затруднения, с которыми они столкнулись в процессе выполнения заданий. Высказываются об успехах и затруднениях, возникших во время занятия	
Установление (пояснение) способов и содержания внеаудиторной самостоятельной работы	Предлагает выполнить задания по данной теме (по выбору обучающихся) • Составьте два предложения о нарушении и соблюдении конституционных прав гражданина. • Напишите мини – сочинение, ответив на вопрос «Зачем современному человеку знание содержания Конституции?»	Выполняют задания (по своему выбору)	

Раздел 4. Экономическая жизнь общества

1.	Тема занятия	Экономика как наука и хозяйство. (2 часа)
2.	Формы организации учебной деятельности (тип занятия)	Комбинированное занятие.
3.	Планируемые образовательные результаты по теме	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 03. Планировать и реализовывать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
4.	Дидактическая цель занятия	Формирование новых знаний и способов деятельности, обобщение и систематизация их, проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях, в том числе о целях предприятия в экономике, источниках финансирования и издержках предприятия, направлениях государственной политики Российской Федерации в области поддержки малого и среднего предпринимательства и импортозамещения.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Предметные результаты
1. Организационный этап занятия			
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Задает рабочую обстановку, актуализирует мотивацию к учебной деятельности. Проверяет результаты выполнения заданий входной диагностики	Отвечают на вопросы преподавателя Формулируют свою точку зрения	Возможно, актуализация умения поиска, анализа и интерпретации социальной информации, в том числе по экономическим вопросам. Актуализация знаний о предприятии в экономике, факторах производства, издержках предприятия
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практических работ	Предлагает задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для выполнения практической работы	Выполняют задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для выполнения практической работы	
2. Основной этап занятия			
Осмысление содержания заданий, включенных в практическое занятие, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по	Предлагает осуществить освоение новой темы по плану: 1. Понятие экономики, как науки. 2. Экономика как хозяйственная наука. С помощью различных источников социальной информации составляют	Выполняют задания с документами. Задают вопросы	Развитие умений: - определять стратегию поведения с учетом экономической рациональности; - осуществлять поиск

анalogии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	конспект по предложенному плану. Предлагает задания к документам, содержащим социальную информацию о предприятии в экономике; целях предприятия; факторах производства; альтернативной стоимости, способах и источниках финансирования предприятий; издержках и их видах; выручке и прибыли; поддержке малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации; государственной политике импортозамещения в Российской Федерации (один-два элемента на выбор преподавателя)		социальной информации по вопросам целей предприятия в экономике, источников финансирования и издержках предприятия, направлений государственной политики Российской Федерации в области поддержки малого и среднего предпринимательства и импортозамещения; - обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения.
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Предлагает познавательные задания профессионально ориентированного содержания по вопросам просветительской деятельности в сфере (название специальности/ профессии); основам менеджмента и маркетинга в сфере (название специальности/ профессии). Консультирует, модерирует деятельность студентов.	Выполняют познавательные задания с документами. Задают вопросы.	Освоение знаний о (об): - особенностях рыночных отношений в современной экономике, в том числе о целях предприятия в экономике, источниках финансирования и издержках предприятия, направлениях государственной политики Российской Федерации в области поддержки малого и среднего предпринимательства и импортозамещения;
Обобщение и систематизация результатов выполнения учебных заданий	Задаёт учебные вопросы, предлагает задания-задачи для обобщения результатов	Высказывают мнение по учебным вопросам. Решают задания-задачи	- характеристиках человека как субъекта общественных

			отношений, в том числе связанных с предпринимательством
Заключительный этап занятия			
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Проводит устное собеседование со студентами (индивидуально) по результатам выполнения работы	Формулируют выводы по результатам работы	Оценка, самооценка умений: - определять стратегию поведения с учетом экономической рациональности; - осуществлять поиск социальной информации по вопросам целей предприятия в экономике, источников финансирования и издержках предприятия, направлений государственной политики Российской Федерации в области поддержки малого и среднего предпринимательства и импортозамещения; - обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения. Оценка, самооценка знания о (об): - особенностях рыночных отношений в современной экономике, в том числе о целях предприятия в

			экономике, источниках финансирования и издержках предприятия, направлениях государственной политики Российской Федерации в области поддержки малого и среднего предпринимательства и импортозамещения; - характеристиках человека как субъекта общественных отношений, в том числе связанных с предпринимательством

1.	Тема занятия	Рынок труда и безработица. (4 часа)
2.	Тип занятия	Комбинированное занятие
3.	Планируемые образовательные результаты по теме	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие в профессиональной сфере
4.	Дидактическая цель занятия	Формирование новых знаний и способов деятельности, обобщение и систематизация их, проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях, в том числе по вопросам занятости, безработицы и рационального экономического поведения

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Предметные результаты
1. Организационный этап занятия			
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Задает рабочую обстановку, актуализирует мотивацию к учебной деятельности.	Отвечают на вопросы преподавателя Формулируют свою точку	Возможно, актуализация умений поиска, анализа и интерпретации социальной

	Проверяет результаты выполнения заданий входной диагностики	зрения	информации, в том числе по экономическим вопросам.
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практических работ	Предлагает задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для выполнения практической работы	Выполняют задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для выполнения практической работы	Актуализация знаний о рынке труда, занятости и безработице, рациональном экономическом поведении
2. Основной этап занятия			
Формирование новых знаний и способов деятельности (изложение нового материала)	Представление нового материала: Рынок труда. Заработная плата и стимулирование труда. Занятость и безработица. Причины и виды безработицы. Государственная политика Российской Федерации в области занятости. Особенности труда молодежи. Деятельность профсоюзов Рациональное экономическое поведение. Экономическая свобода и социальная ответственность. Экономическая деятельность и проблемы устойчивого развития общества.	Восприятие нового материала. Фиксирование информации	Развитие умений: - определять стратегию поведения с учетом экономической рациональности; - осуществлять поиск социальной информации, в том числе по вопросам занятости и безработицы; - использовать обществоведческие знания для продуктивного взаимодействия с социальными институтами, в том числе по вопросам занятости и безработицы.
Введение нового содержания в систему ранее усвоенных, сформированных знаний и умений	Углубляет систему ранее сформированных знаний и умений через профессионально ориентированное содержание.	Изучают новые знания, осваивают умения применительно к новым профессиональным контекстам. Осуществляют поиск социальной информации применительно к вопросам занятости и безработицы в сфере профессиональной направленности	Освоение знаний о(об): - особенностях рыночных отношений в современной экономике, направления государственной политики Российской Федерации, в том числе по вопросам

Воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Задаёт учебные вопросы. Предлагает познавательные задания для применения новых знаний и умений. Консультирует, модерирует деятельность студентов.	Отвечают на учебные вопросы, высказывают точку зрения. Выполняют познавательные задания	занятости и безработицы; - методах изучения социальных явлений и процессов, в том числе по вопросам занятости, безработицы и рационального экономического поведения; - характеристиках человека как субъекта общественных отношений, в том числе на рынке труда, занятости и рациональном экономическом поведении
Первичное закрепление изученного материала, контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция	Для закрепления и контроля изученного материала предлагает задания- задачи, задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике	Выполняют предложенные задания	
Заключительный этап занятия			
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Проводит устное собеседование со студентами по группам) по результатам выполнения работы	Формулируют выводы по результатам работы	Оценка, самооценка умений: - определять стратегию поведения с учетом экономической рациональности;
Рефлексия	Предлагает формат фиксации затруднений, с которыми столкнулись обучающиеся в процессе выполнения работы	Фиксируют затруднения, с которыми они столкнулись в процессе выполнения работы	- осуществлять поиск социальной информации по вопросам занятости и безработицы;
Установление (пояснение) способов и содержания внеаудиторной самостоятельной работы	Предлагает выполнить задания по данной теме (по выбору участников образовательного процесса): ● Составить краткую биографическую справку о представителе профессии; ● Подготовить сборник высказываний о рациональном экономическом поведении; ● Составить сложный план по теме	Выполняют задания (по своему выбору)	- использовать обществоведческие знания для продуктивного взаимодействия с социальными институтами по вопросам занятости и безработицы.

	«Занятость и безработица»		Оценка, самооценка знаний о(об): - особенностях рыночных отношений в современной экономике, направления государственной политики Российской Федерации, в том числе по вопросам занятости и безработицы; - методах изучения социальных явлений и процессов, в том числе по вопросам занятости, безработицы и рационального экономического поведения; - характеристиках человека как субъекта общественных отношений, в том числе на рынке труда, занятости и рациональном экономическом поведении

5.	Тема занятия	Элементы международной экономики. (2 часа)
6.	Формы организации учебной деятельности (тип занятия)	Комбинированное занятие.
7.	Планируемые образовательные результаты по теме	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 03. Планировать и реализовывать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

8.	Дидактическая цель занятия	Формирование новых знаний и способов деятельности, обобщение и систематизация их, проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях, в том числе о целях предприятия в экономике, источниках финансирования и издержках предприятия, направлениях государственной политики Российской Федерации в области поддержки малого и среднего предпринимательства и импортозамещения.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Предметные результаты
1. Организационный этап занятия			
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Задаёт рабочую обстановку, актуализирует мотивацию к учебной деятельности. Проверяет результаты выполнения заданий входной диагностики	Отвечают на вопросы преподавателя Формулируют свою точку зрения	Возможно, актуализация умения поиска, анализа и интерпретации социальной информации, в том числе по экономическим вопросам. Актуализация знаний о предприятии в экономике, факторах производства, издержках предприятия
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практических работ	Предлагает задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для выполнения практической работы	Выполняют задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для выполнения практической работы	
2. Основной этап занятия			
Осмысление содержания заданий, включённых в практическое занятие, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Предлагает задания к документам, содержащим социальную информацию о предприятии в экономике; целях предприятия; факторах производства; альтернативной стоимости, способах и источниках финансирования предприятий; издержках и их видах; выручке и прибыли; поддержке малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации; государственной политике импортозамещения в Российской Федерации (один-два элемента на выбор преподавателя) Консультирует, модерирует деятельность студентов	Выполняют задания с документами. Задают вопросы	Развитие умений: - определять стратегию поведения с учетом экономической рациональности; - осуществлять поиск социальной информации по вопросам целей предприятия в экономике, источников финансирования и издержках предприятия, направлений государственной политики Российской Федерации в области поддержки малого

Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Предлагает познавательные задания профессионально ориентированного содержания по вопросам просветительской деятельности в сфере (название специальности/ профессии); основам менеджмента и маркетинга в сфере (название специальности/ профессии). Консультирует, модерирует деятельность студентов	Выполняют познавательные задания с документами. Задают вопросы	и среднего предпринимательства и импортозамещения; - обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения. Освоение знаний о (об): - особенностях рыночных отношений в современной экономике, в том числе о целях предприятия в экономике, источниках финансирования и издержках предприятия, направлениях государственной политики Российской Федерации в области поддержки малого и среднего предпринимательства и импортозамещения; - характеристиках человека как субъекта общественных отношений, в том числе связанных с предпринимательством
Обобщение и систематизация результатов выполнения учебных заданий	Задает учебные вопросы, предлагает задания-задачи для обобщения результатов	Высказывают мнение по учебным вопросам. Решают задания-задачи	
Заключительный этап занятия			
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Проводит устное собеседование со студентами (индивидуально) по результатам выполнения работы	Формулируют выводы по результатам работы	Оценка, самооценка умений: - определять стратегию поведения с учетом экономической рациональности;
Рефлексия	Предлагает формат фиксации затруднений, с которыми столкнулись	Фиксируют затруднения, с которыми они столкнулись	

	обучающиеся в процессе выполнения работы	в процессе выполнения работы	
Установление (пояснение) способов и содержания внеаудиторной самостоятельной работы	Предлагает выполнить задания по данной теме (по выбору участников образовательного процесса): ● Подготовить сообщение о предпринимательской деятельности в отрасли; ● Составить таблицу о постоянных и переменных издержках на примере конкретного предприятия в отрасли; ● Сделать кластер по государственной политике Российской Федерации в области поддержки малого и среднего предпринимательства и импортозамещения.	Выполняют задания (по своему выбору)	- осуществлять поиск социальной информации по вопросам целей предприятия в экономике, источников финансирования и издержках предприятия, направлений государственной политики Российской Федерации в области поддержки малого и среднего предпринимательства и импортозамещения; - обеспечивать финансовую безопасность с учетом рисков и способов их снижения. Оценка, самооценка знания о (об): - особенностях рыночных отношений в современной экономике, в том числе о целях предприятия в экономике, источниках финансирования и издержках предприятия, направлениях государственной политики Российской Федерации в области поддержки малого и среднего предпринимательства и импортозамещения;

			- характеристиках человека как субъекта общественных отношений, в том числе связанных с предпринимательством

Раздел 5. Социальная сфера общества.

1.	Тема занятия	Социальная структура общества. (2 часа)
2.	Формы организации учебной деятельности (тип занятия)	Комбинированное занятие.
3.	Планируемые образовательные результаты по теме	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
4.	Дидактическая цель занятия	Формирование новых знаний и способов деятельности, обобщение и систематизация их, проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях, в том числе по вопросам социальных норм, социального контроля и социального конфликта

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Предметные результаты
1. Организационный этап занятия			
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Задает рабочую обстановку, актуализирует мотивацию к учебной деятельности. Проверяет результаты выполнения заданий входной диагностики	Отвечают на вопросы преподавателя Формулируют свою точку зрения	Актуализация знаний о видах социальных норм, социальном контроле, социальных конфликтах и способах их разрешения.
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практических работ	Предлагает задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для выполнения практической работы	Выполняют задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для выполнения практической работы	Возможно, актуализация умений поиска, анализа и интерпретации социальной информации, её представление с помощью письменной и устной речи,

			аргументации собственного мнения по социальным вопросам
2. Основной этап занятия			
Осмысление содержания заданий, включенных в практическое занятие, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Предлагается план урока: 1.понятие социальная структура общества. 2.Социальные конфликты (девиантное поведение). Предлагает задания-задачи, содержащим социальную информацию о социальных нормах и отклоняющимся (девиантном) поведении; формах социальных девиаций; конформизме; социальном контроле и самоконтроле; о социальном конфликте, его видах и причинах; способах разрешения социальных конфликтов; особенностях профессиональной деятельности социолога, социального психолога.	Выполняют задания-задачи. Задают уточняющие вопросы	Развитие умений: - готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике; - выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы и стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; - формулировать на основе приобретённых социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам с точки зрения социальных ценностей; Освоение знания о (об): - характеристиках человека как субъекта общественных отношений и
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Предлагает проектные или познавательные задания (по выбору) с включением профессионально ориентированного содержания: для всех направлений. Конфликты в трудовых коллективах и пути их преодоления. Стратегии поведения в конфликтной ситуации. Консультирует, модерирует деятельность студентов.	Выполняют проектные и познавательные задания (по выбору). Задают вопросы	- особенностях профессиональной деятельности в социально-
Обобщение и систематизация результатов выполнения учебных заданий	Организует проблемное обсуждение по теме занятия. Задаёт учебные и проблемные вопросы студентам.	Высказывают и аргументируют мнение по проблеме	

	Консультирует, модерирует деятельность студентов.		гуманитарных областях - базовом понятийном аппарате социальных наук для его использования при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний;
Заключительный этап занятия			
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Проводит устное собеседование со студентами (по группам) по результатам выполнения работы.	Формулируют выводы по результатам работы	Оценка, самооценка/взаимооценка умений: - готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике; - выявлять с помощью полученных знаний наиболее эффективные способы и стратегии разрешения социальных и межличностных конфликтов; - формулировать на основе приобретённых социально-гуманитарных знаний собственные суждения и аргументы по определённым проблемам с точки зрения социальных ценностей; Оценка, самооценка/
Рефлексия	Предлагает формат фиксации затруднений, с которыми столкнулись обучающиеся в процессе выполнения работы.	Фиксируют затруднения, с которыми они столкнулись в процессе выполнения работы	
Установление (пояснение) способов и содержания внеаудиторной самостоятельной работы	Предлагает выполнить задания по данной теме (по выбору участников образовательного процесса): ● Подготовить сообщение о стратегиях поведения в конфликтах в трудовых коллективах и на работе;	Выполняют задания (по своему выбору)	

			взаимооценка знаний о (об): - характеристика человека как субъекта общественных отношений и - особенностях профессиональной деятельности в социально-гуманитарных областях - базовом понятийном аппарате социальных наук для его использования при изложении собственных суждений и построении устных и письменных высказываний

Раздел 6. Политическая жизнь общества

5.	Тема занятия	Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство. (2 часа)
6.	Формы организации учебной деятельности (тип занятия)	Комбинированное занятие.
7.	Планируемые образовательные результаты по теме	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации. ОК 6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию.
8.	Дидактическая цель занятия	Формирование новых знаний и способов деятельности, обобщение и систематизация их, проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях по основам Конституционного права РФ.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Предметные результаты
1. Организационный этап занятия			
Актуализация мотивов учебной деятельности	Проверяет готовность обучающихся к занятию. Актуализирует мотивацию к учебной деятельности. Преподаватель предлагает вспомнить Предложить привести примеры демократических выборов,	Приводят примеры из личного жизненного опыта. Формулируют свою точку зрения.	Актуализация умений • Определять сущность правового государства. • Иллюстрировать примерами функций правового государства.
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практического задания	Предлагает задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для выполнения практического задания. Фронтальный опрос: - Что означает термин «Гражданское общество»? - Как определить, что государство правовое? - Чем могут различаться государства мира? - Какие функции государства вы знаете?	Выполняют задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для выполнения практического задания. Отвечают на вопросы: Функции государства: Внутренние и внешние. Как возникали государства в разные периоды времени.	Актуализация знаний о правовом государстве, и обществе.

2. Основной этап занятия			
Осмысление содержания тем, включенных в практическое задание	Предлагает задание на осмысление содержания изучаемого материала (дается текст). -Почему государство является основным институтом политической системы. -Почему правовое государство, тесно связано с обществом.	Выполняют задание на осмысление содержания изучаемого материала. Заполняют таблицу письменно.	Развитие умений: • определять Конституционные основы правового положения граждан РФ в различных источниках; • иллюстрировать примерами гражданского общества; • осознавать неприемлемость антиобщественного поведения. Освоение знаний: • об основных элементах гражданской позиции; • об основных нравственных ценностях человеческой жизни;
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в измененных условиях с целью формирования умений	Предлагает задание на первичное применение в измененных условиях с целью формирования умений. Используя полученные знания, а также личный жизненный опыт, проиллюстрируйте примером политического плюрализма.	Выполняют задание на первичное применение в измененных условиях с целью формирования умений. Составляют пример нарушения или соблюдения прав гражданина.	
Обобщение и систематизация результатов выполнения учебных заданий	Предлагает задание на обобщение и систематизацию полученных знаний и умений.	Выполняют задание на обобщение и систематизацию полученных знаний и умений. Дополняют таблицу недостающими элементами.	
Заключительный этап занятия			
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Проводит устное собеседование со студентами по результатам выполнения заданий. Предлагается решить правовые задачи.	Формулируют выводы по результатам работы. Коллективно устно работают с текстом.	Оценка, самооценка умения: • определять способы управления; • иллюстрировать примерами типы избирательных систем; • Сущность правового
Рефлексия	Предлагает формат фиксации затруднений, с которыми столкнулись	Фиксируют затруднения, с которыми они	

	обучающиеся в процессе выполнения заданий. Свободный микрофон. Продолжите фразу: Сегодня я узнал... На занятии мне удалось... Сегодня мне было трудно... Хотелось бы еще узнать... На будущее надо иметь в виду...	столкнулись в процессе выполнения заданий. Высказываются об успехах и затруднениях, возникших во время занятия.	государства; - Понятие местное самоуправление. Оценка, самооценка знания: - российских духовно-нравственных ценностях, в том числе ценностях человеческой жизни; - ценностях гражданского общества и правового государства.
Установление (пояснение) способов и содержания внеаудиторной самостоятельной работы	Предлагает выполнить задания по данной теме (по выбору обучающихся) - Составьте два предложения по теме «Избирательная компания». - Напишите мини – сочинение, ответив на вопрос «Зачем современному человеку знание содержания участие в политическое жизни?»	Выполняют задания (по своему выбору)	

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 2026–2027 учебный год
по БД.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ по профессии/специальности

наименование дисциплины

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

код наименование профессии/ специальности

группа _____

номер группы

(общее количество часов: 72 час. Аудиторной нагрузки-72 час., внеаудиторной самостоятельной работы-нет.)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	<i>Практическое занятие. Входное тестирование.</i>				2
2	Введение. Человек в обществе.				2
3	Человек в обществе.				2
4	<i>Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание. Профессия-повар.</i>				2
5	Человек и деятельность. Познавательная деятельность.				2
6	Современное общество.				2
7	<i>Практическое занятие. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.</i>				2
8	Духовная культура личности. Духовный мир общества.				2
9	<i>Практическое занятие. Профессионально ориентированное содержание. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности повара.</i>				2
10	Мораль				2
11	Наука и образование в современном мире.				2
12	Религия как феномен культуры.				2

13	Искусство и массовая культура.				2
14	<i>Практическое занятие.</i> Искусство и религия в современном обществе.				2
15	Современные подходы к пониманию права. Право в системе социальных норм.				2
16	<i>Практическое занятие.</i> Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.				2
17	<i>Практическое занятие.</i> Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.				2
18	Отрасли российского права.				2
19	<i>Практическое занятие.</i> Трудовое право.				2
20	<i>Практическое занятие.</i> Экологическое право.				2
21	Правовые основы антитеррористической политики Российского государства.				2
22	<i>Практическое занятие.</i> Правовые основы антитеррористической политики.				2
23	Экономика как наука и хозяйство.				2
24	Экономика и государство.				2
25	Рынок труда и безработица.				2
26	Элементы международной экономики.				2
27	<i>Практическое занятие.</i> Региональная экономика и ее особенности. Основные направления развития региональной экономики ХМАО-Югра.				2
28	Социальная структура общества.				2

29	<i>Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание. Престиж профессиональной деятельности.</i>				2
30	Нации и межнациональные отношения.				2
31	Семья и брак.				2
32	Молодежь в современном обществе.				2
33	Демографическая ситуация в современном мире.				2
34	Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство.				2
35	<i>Практическое занятие. Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство.</i>				2
36	<i>Дифференцированный зачет.</i>				2
	Всего				72

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД. 05 ГЕОГРАФИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины БД.05 География разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 20.12.2016 года N 44828).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Составитель:

Григораш Анна Васильевна, преподаватель высшей категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29
5	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	30
6	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	38
7	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	70

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина БД.05. География является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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

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

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

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

Профессиональные компетенции:

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Наименование и код компетенции	Планируемые результаты	
	Общие ¹	Дисциплинарные ²
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	В части 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, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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;	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия 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; - освоить и применить знания 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; - сформировать 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

	- развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) 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; - способность их использования в познавательной и социальной практике	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; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать знания 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;
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире;	- освоить и применить знания 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;

профессиональной деятельности	- 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; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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;	- сформировать умения 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; - сформировать умения 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;

	- владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	В области духовно-нравственного воспитания: - 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; 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; - давать оценку новым ситуациям; способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень;	- владеть 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;

	б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; 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 сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты;	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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,	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	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 Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	В области эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; - способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; - убежденность в значимости для личности и общества отечественного и мирового искусства, этнических культурных традиций и народного творчества;	- освоить и применить знания 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; - сформировать систему 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

	- готовность к самовыражению в разных видах искусства, стремление проявлять качества творческой личности; 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; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств;	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;
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - 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; В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей;	- понимать роль и место современной географической науки в системе научных дисциплин, ее участия 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; - владеть 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

	- 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; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия	интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники географической информации для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - сформировать умения 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;

	(регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В области 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; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;	- сформировать систему 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; - владеть 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; - сформировать умения 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; - сформировать умения 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;
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на	- наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области ценности научного познания:	- освоить и применить знания о размещении основных географических объектов и территориальной организации природы и общества (понятия и концепции устойчивого развития, зеленой энергетики, глобализации и проблема

государственном и иностранном языках	- 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; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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;	населения); выбирать и использовать источники географической информации для определения положения и взаиморасположения объектов в пространстве; описывать положение и взаиморасположение географических объектов в пространстве; - владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач; - владеть 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; - сформировать умения 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

	-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	- сформировать умения применять полученные знания для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технологии полного усвоения, технология моделирующего обучения, здоровьесберегающее и информационные.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	72
в т. ч.:	
Основное содержание	60
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	18
*Профессионально-ориентированное содержание	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	2
Индивидуальный проект (да/нет)	нет
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. География как наука		2	
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	Содержание учебного материала Теоретическое обучение 1. Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. 2. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий	2 2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Раздел 2. Природопользование и геоэкология		10	
Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	Содержание учебного материала Теоретическое обучение 1. Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. 2. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле	4 2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	Содержание учебного материала Теоретическое обучение Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы».	2 2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия		ОК 06 ОК 07
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	Содержание учебного материала	8	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 07
	Теоретическое обучение Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы	6	
	Практические занятия	2	
	№ 1. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов		
Раздел 3. Современная политическая карта		4	
Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	Содержание учебного материала	4	ОК 02 ОК 04 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства.	4	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	2. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство		
Раздел 4. Население мира		10	
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	Содержание учебного материала	6	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Теоретическое обучение 1. Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. 2. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока	4	
	Практические занятия	2	
	№ 2. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения		
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение 1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	странах различных социально- экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира		ОК 09
	Практические занятия	4	
	№ 3. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных.		
Раздел 5. Мировое хозяйство		16	
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Теоретическое обучение Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда	4	
Тема 5.2. Международная экономическая интеграция	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04
	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально- экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)			
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	Содержание учебного материала (профессионально ориентированное)*	10	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 1.4
	Теоретическое обучение Географические особенности размещения основных видов сырьевых и топливных ресурсов. Страны-лидеры по запасам и добыче нефти, природного газа и угля. Топливо-энергетический комплекс мира: основные этапы развития, «энергопереход». География отраслей топливной промышленности. Крупнейшие страны-производители, экспортёры и импортёры нефти, природного газа и угля. Организация стран-экспортёров нефти. Современные тенденции развития отрасли, изменяющие её географию, «сланцевая революция», «водородная» энергетика, «зелёная энергетика»	8	
	Мировая электроэнергетика. Структура мирового производства электроэнергии и её географические особенности. Быстрый рост производства электроэнергии с использованием возобновляемых источников энергии. Страны-лидеры по развитию «возобновляемой» энергетики. Воздействие на окружающую среду топливной промышленности и различных типов электростанций, включая возобновляемые источники энергии. Роль России как крупнейшего поставщика топливно-энергетических и сырьевых ресурсов в мировой экономике		
	Металлургия мира. Географические особенности сырьевой базы чёрной и цветной металлургии. Ведущие страны-производители и экспортёры стали, меди и алюминия. Современные тенденции развития отрасли. Влияние металлургии на окружающую среду. Место России в мировом производстве и экспорте чёрных и цветных металлов		
	Машиностроительный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры продукции автомобилестроения, авиастроения и микроэлектроники. Химическая промышленность и лесопромышленный комплекс мира. Ведущие страны-производители и экспортёры минеральных удобрений и продукции химии органического синтеза. Ведущие страны-производители древесины и продукции		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	целлюлозно-бумажной промышленности. Влияние химической и лесной промышленности на окружающую среду		
	Сельское хозяйство. Географические различия в обеспеченности земельными ресурсами. Земельный фонд мира, его структура. Современные тенденции развития отрасли. Органическое сельское хозяйство. Растениеводство. География производства основных продовольственных культур. Ведущие экспортёры и импортёры. Роль России как одного из главных экспортёров зерновых культур. Животноводство. Ведущие экспортёры и импортёры продукции животноводства. Рыболовство и аквакультура: географические особенности. Влияние сельского хозяйства и отдельных его отраслей на окружающую среду		
	Сфера нематериального производства. Мировой транспорт. Роль разных видов транспорта в современном мире. Основные международные магистрали и транспортные узлы. Мировая система научно-исследовательских и опытно-конструкторских работ. Международные экономические отношения: основные формы и факторы, влияющие на их развитие. География международных финансовых центров. Мировая торговля и туризм		
	Практические занятия ^{3*}		
	№ 4. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли.	2	
Основное содержание			
Раздел 6. Регионы и страны мира		18	
Тема 6.1.	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	ОК 02

³ * объем часов на практические занятия по теме 5.3 распределяется образовательной организацией самостоятельно в зависимости от профильной отрасли реализуемой профессии/специальности СПО.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Регионы мира. Зарубежная Европа	Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона		ОК 03
	Практическое занятие	2	
	№ 5. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)		
Тема 6.2. Зарубежная Азия	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии)	2	
	Практическое занятие № 6. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции	2	
Тема 6.3. Америка	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов.	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии)		
	Практическое занятие		
	№ 7. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт	2	
Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 02 ОК 03
	Теоретическое обучение Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико-географическая характеристика. Особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии) Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно-ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда	2	
	Практическое занятие		
	№ 8. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии	2	
Профессионально ориентированное содержание			
Тема 6.5.	Содержание учебного материала	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	4	ОК 02

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	Роль и место России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России*		ОК 03
	Практическое занятие	2	
	№ 9. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях*		
Основное содержание			
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества		4	ОК 01
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	Содержание учебного материала	4	ОК 02
	Теоретическое обучение Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем.	2	ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объём часов	Формируемые компетенции
	Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем		
	Практическое занятие	2	
	№ 10. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении		
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2	
Всего		72 часа	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации общеобразовательной дисциплины

Учебный кабинет № 247 «Обществоведческие дисциплины» (БТИ № 47) оснащен оборудованием:

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

Стол ученический – 15 шт.

Стулья ученические – 30

Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

Компьютер – 1 шт.

Средства аудиовизуализации – 1 шт.

Мультимедийный проектор – 1 шт.

Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт.

Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1 шт.

Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт.

Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт.

3.2. Учебно – методическое обеспечение реализации рабочей программы

Для обучающихся

1. Гладкий, Ю.Н.. География. 10 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099421-7.
2. Гладкий, Ю.Н.. География. 11 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099422-4.
3. Бахчиева, О.А.. География. Экономическая и социальная география мира. 10-11 классы. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ /

Для преподавателей

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993) (с учетом поправок, внесенных федеральными конституционными законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2008 № 6-ФКЗ, от 30.12.2008 № 7-ФКЗ)/ СЗ РФ. — 2009. — № 4. — Ст. 445.

2. Федеральный закон от 29.12. 2012 № 273-ФЗ (в ред. федеральных законов от 07.05.2013 № 99-ФЗ, от 07.06.2013 № 120-ФЗ, от 02.07.2013 № 170-ФЗ, от 23.07.2013 № 203-ФЗ, от 25.11.2013 № 317-ФЗ, от 03.02.2014 № 11-ФЗ, от 03.02.2014 № 15-ФЗ, от 05.05.2014 № 84-ФЗ, от 27.05.2014 № 135-ФЗ, от 04.06.2014 № 148-ФЗ, с изм., внесенными Федеральным законом от 04.06.2014 № 145-ФЗ) «Об образовании в Российской Федерации».

3. Приказ Минобрнауки России от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в приказ министерства образования и науки российской федерации от 17 мая 2012 г. n 413 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего (полного) общего образования"

4. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Минобрнауки России от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

Интернет-ресурсы

1. www.wikipedia.org (сайт Общедоступной мультязычной универсальной интернет-энциклопедии).

2. [www. faostat3. fao. org](http://www.faostat3.fao.org) (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).
3. [www. minerals. usgs. gov/minerals/pubs/county](http://www.minerals.usgs.gov/minerals/pubs/county) (сайт Геологической службы США).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	тестирование устный опрос фронтальный письменный опрос оценка работы с картами атласа мира, заполнение контурных карт контрольная работа оценка самостоятельно выполненных заданий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 1.1 Тема 2.1-2.3 Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	географический диктант оценка работы с картами атласа мира оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится по билетам
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 5.1– 5.3 Тема 6.1- 6.5 Тема 7.1	географический диктант оценка работы с картами атласа мира оценка самостоятельно выполненных заданий дифференцированный зачет проводится по билетам
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Тема 3.1 Тема 5.1– 5.3 Тема 7.1	географический диктант тестирование устный опрос фронтальный письменный опрос дифференцированный зачет проводится по билетам
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1	оценка работы с картами атласа мира
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию,	Тема 1.1 Тема 2.1- 2.3 Тема 7.1	

демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Тема 1.1 Тема 2.1 - 2.3 Тема 7.1	устный опрос фронтальный письменный опрос оценка работы с картами атласа мира дифференцированный зачет проводится по билетам тестирование
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Тема 3.1 Тема 4.1, 4.2	оценка работы с картами атласа мира дифференцированный зачет проводится по билетам
ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Тема 5.3	устный опрос фронтальный письменный опрос оценка работы с картами атласа мира

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

1.1. Примеры тестовых заданий

1. Политическая карта Мира

1. Найдите правильные пары названий стран – гигантов по площади и их столиц:

- а) США – Нью-Йорк;
- б) Великобритания – Лондон;
- в) Австралия – Канберра;
- г) Канада – Оттава;
- д) Китай – Шанхай.

2. Найдите правильные пары названий стран – гигантов по населению и их столиц:

- а) Нигерия – Каир;
- б) Индонезия – Джакарта;
- в) Пакистан – Исламабад;
- г) Саудовская Аравия – Эр-Рияд;
- д) Канада – Оттава.

2. География мировых природных ресурсов

1. Какие из указанных утверждений верны?

- а) Географическая среда – часть земной природы, с которой человеческое общество непосредственно взаимодействует в своей жизни и производственной деятельности.
- б) Понятие «природа» более широкое, чем понятие «географическая среда».
- в) Географическая среда – необходимое условие жизни и деятельности общества.
- г) Все перечисленные.

2. Ресурсами, выделяемыми по характеру использования, являются:

- а) минеральные;
- б) рекреационные;
- в) климатические;
- г) таких ресурсов нет.

3. География населения мира

1. Демографическим взрывом называют:

- а) рост терроризма в перенаселенных странах;
- б) рациональный тип воспроизводства населения;
- в) феномен быстрого роста численности населения в развивающихся странах в середине XX века;
- г) все перечисленное.

2. Выберите правильные утверждения:

- а) решающее воздействие на воспроизводство населения оказывают социально-экономические факторы;
- б) никогда население мира не возрастало так быстро как в середине XX века;
- в) к 2000 году численность населения Земли превысила 6 млрд. человек;
- г) все перечисленные утверждения правильные.

4. Научно-техническая революция и мировое хозяйство

1. Научно-техническая революция – это:

- а) качественный скачок в развитии науки и техники;
- б) исторически сложившаяся совокупность национальных хозяйств;
- в) переворот в производительных силах, основанный на превращении науки в непосредственную производительную силу общества;
- г) все перечисленное.

2. Выберите неверное утверждение:

- а) под универсальностью НТР понимается охват этим процессом всех сфер и отраслей хозяйства;
- б) четыре составные части НТР – наука, управление, электронизация, химизация;
- в) увеличение объема доменных печей – пример эволюционного развития техники и технологии;
- г) примером комплексной автоматизации может служить использование роботов при производстве автомобилей.

5. География отраслей мирового хозяйства

1. Выберите неверные утверждения.

- а) Саудовская Аравия, США и Россия входят в первую тройку стран по размерам добычи нефти.
- б) Россия, США и Канада входят в первую тройку стран по размерам добычи угля.
- в) Индия и Китай не входят в первую десятку стран по размерам выработки электроэнергии.
- г) Экспорт каменного угля из Западной Европы в США получил название «угольного моста».
- д) Более $\frac{3}{4}$ электроэнергии Франции вырабатывается на АЭС.

2. Выберите варианты, в которой все три страны относятся к «великим горнодобывающим державам»:

- а) США, Бразилия, Индия;
- б) Китай, США, Япония;

- в) США, Россия, ОАЭ;
- г) Япония, США, Германия;
- д) Китай, Австралия, ЮАР.

6. Страны Европы

1. Найдите варианты, в которых верно указаны названия морей и стран, которые они омывают:

- а) Норвежское, Балтийское – Швеция;
- б) Северное, Средиземное – Великобритания;
- в) Северное, Балтийское – Германия;
- г) Черное, Адриатическое – Италия;
- д) Норвежское, Баренцево – Норвегия.

2. Найдите варианты, в которых верно указаны страны, граничащие друг с другом:

- а) Польша, Чехия, Германия;
- б) Италия, Австрия, Венгрия;
- в) Испания, Франция, Швейцария;
- г) Норвегия, Швеция, Финляндия;
- д) Словакия, Литва, Польша.

7. Зарубежная Азия. Австралия

1. Какие государства владеют территорией острова Калимантан?

- а) Индонезия, Папуа – Новая Гвинея;
- б) Таиланд, Малайзия, Мьянма;
- в) Индия, Шри-Ланка, Бангладеш;
- г) Малайзия, Бруней, Индонезия.

2. Найдите вариант, в котором верно указаны страны, граничащие друг с другом:

- а) Китай, Индия, Бангладеш;
- б) Лаос, Камбоджа, Таиланд;
- в) Саудовская Аравия, Ирак, Турция;
- г) Сирия, Иран, Пакистан;
- д) Казахстан, Китай, Вьетнам.

8. Африка

1. Какое из указанных государств имеет площадь более 1 млн. км² и омывается красным морем?

- а) Ливия;
- б) Эритрея;
- в) Мавритания;
- г) Судан;
- д) ЮАР.

2. Выберите королевство с правильно указанной столицей:

- а) Лесото – Каир;
- б) Кения – Найроби;
- в) Марокко – Рабат;
- г) Свазиленд – Претория;
- д) Эфиопия – Могадишо.

9. Северная Америка

1. Какие страны относятся к Северной Америке в экономической и социальной географии?

- а) Все страны, входящие в организацию НАФТА;
- б) Все страны материка Северная Америка;
- в) Мексика и США;
- г) США и Канада.

2. Каково население Северной Америки?

- а) более 300 млн. человек;
- б) более 1 млрд. человек;

- в) 280 млн. человек;
г) 30,5 млн. человек.

10. Латинская Америка

1. Какая из указанных стран Латинской Америки имеет выход только к Атлантическому океану?

- а) Мексика;
б) Боливия;
в) Панама;
г) Колумбия;
д) Аргентина.

2. Какое островное государство Латинской Америки имеет наибольшую площадь?

- а) Доминиканская Республика;
б) Куба;
в) Гаити;
г) Гренада;
д) Ямайка.

11. Глобальные проблемы человечества

1. Какое утверждение вы считаете неверным?

- а) По мере истощения минеральных ресурсов суши люди все чаще будут использовать морскую воду для получения различных химических элементов;
б) Добыча нефти на морском шельфе включает загрязнение океана;
в) Площадь тропических лесов сокращается на столько быстро, что создание национальных парков и заповедников не может предотвратить исчезновение многих видов растений и животных;
г) В конце XX века на первый план выдвинулись экономические и демографические проблемы.

2. Выберите правильные утверждения.

- а) В ближайшее время решающее воздействие на численность и воспроизводство населения Земли будут оказывать развивающиеся страны;
б) Снижение темпов роста городского населения в развитых странах будет способствовать возрождению традиции многодетных семей;
в) Рост городского населения в развивающихся странах будет опережать реальное развитие городов;
г) В странах, где ощущается постоянная нехватка продуктов, большая часть населения занята в промышленности.

Ответы на тесты

1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11	
В.г	Б.в	г	г	в	г	в	а	В.г	А.д	в.д	А.б.г	а	а	б	в	г	а	д	б	в	а.в

1.2. Примеры кейсовых заданий

1. Используя предложенную инфографику, проанализируйте изменения ВВП стран – республик бывшего Советского Союза в период с 1991 по 2018 гг.

ВВП СТРАН ДО И ПОСЛЕ РАЗВАЛА СССР

КАК ИЗМЕНИЛОСЬ ЭКОНОМИЧЕСКОЕ ПОЛОЖЕНИЕ СТРАН БЫВШЕГО СССР ЗА 28 ЛЕТ
(Рейтинг стран по ВВП (ППС) на душу населения, 1990 — 2018 гг)



ИЗМЕНЕНИЕ ВВП (ППС) НА ДУШУ НАСЕЛЕНИЯ С 1990 ПО 2018 ГГ, \$

Страны	1990	1995	2000	2010	2018	Изменение с 1990 г	Изменение с 1990 г
Азербайджан	5502	2420	3534	15628	18076	-56%	229%
Армения	2419	1584	2318	6567	10176	-35%	321%
Беларусь	5399	3978	5994	15907	20003	-26%	270%
Грузия	5174	1673	2587	6598	11485	-68%	122%
Казахстан	8434	6121	7888	19690	27550	-27%	227%
Киргизия	2246	1237	1644	2733	3844	-45%	71%
Латвия	7813	5508	8018	17575	29901	-30%	283%
Литва	9305	5923	8456	20110	34826	-36%	274%
Молдавия	3330	1900	1840	3832	7305	-43%	119%
Россия	8012	5611	6825	20498	29267	-30%	265%
Таджикистан	2356	926	935	2064	3416	-61%	45%
Туркменистан	5375	3354	4227	9741	19527	-38%	263%
Узбекистан	1985	1634	1984	4154	7665	-18%	286%
Украина	6763	3689	3803	7666	9283	-45%	37%
Эстония	10733	6283	9420	21602	34096	-41%	218%
Среднее знч.	5656	3456	4632	11624	17761	-39%	214%
Весь мир	5449	6479	7928	12837	17914	19%	229%

Источники: https://ec.europa.eu/eurostat/tgm/table.do?tab=table&init=1&plugin=1&code=sdg_8_10, https://www.wikipedia.org/wiki/Страны_бывшего_СССР, https://www.wikipedia.org/wiki/ВВП_ППС_на_душу_населения

- Используя предложенную инфографику, проанализируйте изменения, произошедшие с земельным фондом России.



Шкала оценки уровня знаний, умений и навыков при работе с контурными картами

Критерии оценивания. Студенты продемонстрировали, знание географической номенклатуры, расположение географических объектов, владение «языком» картографии, знания и умение пользоваться условными обозначениями, грамотно наносить географические объекты на контурную карту. Студент владеет географической номенклатурой, правильно локализует объекты, верно использует условные обозначения, 100% географических объектов задания нанесены правильно

Критерии оценки. «5»

Студент владеет географической номенклатурой, правильно локализует объекты, верно использует условные обозначения, 100% географических объектов задания нанесены правильно
«4»

Студент владеет географической номенклатурой, с незначительными ошибками локализует объекты, верно использует условные обозначения, 90% географических объектов задания нанесены правильно
«3»

Студент не в полной мере владеет географической номенклатурой, локализует объекты с ошибками, с ошибками использует условные обозначения, 60-70% географических объектов задания нанесены правильно
«2»

Студент не владеет географической номенклатурой, локализует объекты с грубыми ошибками, с ошибками использует условные обозначения, менее 50% географических объектов задания нанесены правильно.

Материалы оценочных средств для проведения рубежной аттестации

2.1 Примерные задания

1 вариант

- Для какой части света характерна максимальная численность населения:
а) Европа б) Азия в) Америка г) Африка
- Какая часть света имеет наибольшую ресурсообеспеченность пресной водой
а) Австралия б) Африка в) Америка г) Европа
- какое перечисленное государство является однонациональным?
А) Япония б) Аргентина в) Украина г) Россия
- Назовите 10 крупнейших городов –агломераций мира с населением более 10 млн.человек
- Основные центры мирового хозяйства – это....
- В «большую семерку» не входит страна
а) Китай б) Япония в) Великобритания г) Канада
- Установите соответствие между странами-лидерами и продукцией:
А. Китай 1. Электроэнергия
Б. Саудовская Аравия 2. Судостроение
В. США 3. Нефть
Г. Япония 4. Сталь
- Какое утверждение об изменениях в природной среде под влиянием хозяйственной деятельности человека является верным?
а) Строительство водохранилищ приводит к понижению уровня грунтовых вод.
б) Перевод ТЭС с газа на мазут уменьшает количество вредных выбросов в атмосферу.
в) Сведение лесов в долинах рек уменьшает смыв почв.
г) В городах 60-70% атмосферного загрязнения дает автомобильный транспорт.
- В чем разница между развитыми странами и развивающимися?
- Назовите основные причины «демографических кризисов» в мире. Какие меры предпринять для уменьшения их проявления на планете?

Ответы на тесты

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	в	а	Токио Джакарта Сеул Дели	США, Япония, Европа	а	А-4 Б-3 В-1 Г-2	г	В уровне социально- экономичес	Снижение уровня жизни населения;

			Шанхай Манила Карачи Нью-Йорк					кого развития	войны; эпидемии; изменение менталитета
			Сан-Паулу						
			Мехико						

2 вариант

- Какой минеральный ресурс добывают в Мексиканском, Гвинейском и Персидском заливах:
а) каменная соль б) уголь в) нефть г) олово
- Какая часть света имеет наименьшую ресурсообеспеченность пресной водой
а) Австралия б) Америка в) Азия г) Европа
- Какое перечисленное государство является однопациональным?
А) Мексика б) Индия в) Индонезия г) Южная Корея
- Дайте определение терминам «НТР», «Мировое хозяйство».
- Назовите страны «Большой 7» и их столицы – это....
- Дайте определение понятия «Демография».
- Для какого моря наиболее характерно нефтяное загрязнение?
а) Восточно-Сибирского б) Северного в) Лаптевых г) Берингово
- Какие три особенности характерны для развития современного мирового хозяйства?
а) Использование достижений «зеленой революции» во всех странах мира.
б) Повышение наукоемкости производства в экономически развитых странах.
в) Уменьшение доли грузоперевозок, осуществляемых морским транспортом.
г) Сокращение объемов производства сплавов легких металлов.
- В чем разница между развитыми странами и развивающимися?
- Назовите основные особенности размещения населения в мире.

Ответы на тест

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	а	г	НТР- коренное качественное преобразование производительных сил, качественный скачок в структуре и динамике развития производительных сил Мировое хозяйство- исторически сложившаяся совокупность всех экономик стран мира	США- Вашингтон Япония-Токио Германия-Берлин Великобритания- Лондон Франция-Париж Италия-Рим Канада-Оттава	Наука о населении	б	А,б,в	В уровне социально- экономическо го развития	Большая часть населения тяготеет к равнинным территори ям; проживает в городах; в развиваю щихся странах Азии

2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (дифференцированный зачет)

Вопросы к зачету:

- Формы правления государства.
- Население государства Бангладеш.
- Административно-территориальное устройство государств

- Химическая промышленность Японии.
- Демографическая политика.
- Географическое положение государства Куба.
- Воспроизводство населения.
- Ресурсообеспеченность Австралии.
- Международные экономические организации.
- Машиностроение Германии.
- Международное географическое разделение труда.
- Показать на карте страны, входящие в состав ОПЕК и СНГ.
- Классификация государств.
- Сельское хозяйство Индии.
- Международные организации.
- Географическое расположение государства Австралия.
- Природные ресурсы мира.
- Показать на карте страны «Большой семерки»
- Научно-техническая революция
- Машиностроение Японии.

Критерии оценки практических работ

Ответ обучающегося оценивается по пятибалльной шкале. Общая оценка выводится из оценок за выполнение контрольных работ, практических заданий, устных ответов, ответов на тесты и является их средним арифметическим. Оценка обучающегося складывается из его знаний и умений выходить на различный уровень воспроизведения материала.

Оценка «отлично» ставится, если обучающийся полно, логично, осознанно излагает материал, выделяет главное, аргументирует свою точку зрения на ту или иную проблему, имеет системные полные знания и умения по составленному вопросу. Содержание вопроса обучающийся излагает связно, в краткой форме, раскрывает последовательно суть изученного материала, демонстрируя прочность и прикладную направленность полученных знаний и умений, не допускает терминологических ошибок и фактических неточностей.

Оценка «хорошо» ставится, если обучающийся знает материал, строит ответ четко, логично, устанавливает причинно-следственные связи в рамках дисциплины, но допускает незначительные неточности в изложении материала и при демонстрации аналитических и проектировочных умений. В ответе отсутствуют незначительные элементы содержания или присутствуют все необходимые элементы содержания, но допущены некоторые ошибки, иногда нарушалась последовательность изложения.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если обучающийся ориентируется в основных понятиях, строит ответ на репродуктивном уровне, но при этом допускает неточности и ошибки в изложении материала, нуждается в наводящих вопросах, не может привести примеры, допускает ошибки методического характера при анализе дидактического материала и проектировании различных видов деятельности.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если обучающийся не ориентируется в основных понятиях, демонстрирует поверхностные знания, если в ходе ответа отсутствует самостоятельность в изложении материала либо звучит отказ дать ответ, допускает грубые ошибки при выполнении заданий аналитического и проектировочного характера

Условием положительной аттестации по дисциплине является положительная оценка освоения всех умений и знаний по всем контролируемым показателям.

**6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
СОДЕРЖАНИЕ**

№ п/п	Наименование	стр
1.	Поурочный тематический план	39
2.	Опорные конспекты	46
3.	Технологические карты занятий	62

6.1 Форма поурочного тематического плана базовый уровень (указать кол-во часов) 72 часа

Учебный год _____

Общеобразовательная дисциплина __ БД. 05 География

Специальность / профессия _43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи	Дополнительная литература	Оснащение** (специальное, дополнительное), если необходимо	Типы оценочных мероприятий
1	2	3	4	5	6	7
Основное содержание						
Раздел 1. География как наука	2					
Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	2					
Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура	2	теоретическое		<u>Федеральная служба государственной статистики (rosstat.gov.ru)</u>		устный опрос
Раздел 2. Природопользование и геоэкология	12					

Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	2					
Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	2	теоретическое	экологические основы природопользования			заполнение схемы
Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы	2					
Проблемы взаимодействия человека и природы	2	теоретическое	экологические основы природопользования			заполнение таблицы
Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды	8					заполнение контурной карты
Природные ресурсы и их виды	6	теоретическое	экономика обществознание			тест
№ 1. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов	2	практическое	экономика отрасли			отчет
Раздел 3. Современная политическая карта	4		обществознание			
Тема 3.1. Политическая география и геополитика.	4			http://www.krugosvet.ru/countries.htm		

Классификация и типология стран мира						
Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира	4	теоретическое	обществознание			заполнение таблицы
Раздел 4. Население мира	10					
Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	6			http://www.krugosvet.ru/countries.htm		
Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения	4	теоретическое	обществознание	<u>Федеральная служба государственной статистики (rosstat.gov.ru)</u>		тест
№ 2. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения	2	практическое	обществознание			отчет
Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения	4			http://www.krugosvet.ru/countries.htm		
Размещение населения. Качество жизни населения	2	теоретическое	обществознание			тест
№ 3. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов	2	практическое	обществознание	<u>Федеральная служба государственной статистики (rosstat.gov.ru)</u>		отчет

мира на основе анализа статистических данных						
Раздел 5. Мировое хозяйство	16					
Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	4			http://www.krugosvet.ru/countries.htm		
Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда	4	теоретическое	обществознание	Федеральная служба государственной статистики (rosstat.gov.ru)		
Тема 5.2 Международная экономическая интеграция	2					
Международная экономическая интеграция	2		экономика отрасли			тест
<i>Профессионально-ориентированное содержание</i>						
Тема 5.3. География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира	10			http://www.krugosvet.ru/countries.htm		
География главных отраслей мирового хозяйства	6	теоретическое	экономика отрасли			заполнение таблицы
Сфера нематериального производства	2	теоретическое	экономика отрасли			тест

№ 4. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли	2	практическое				отчет
<i>Основное содержание</i>						
Раздел 6. Регионы и страны мира	22					
Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	4					
Регионы мира. Зарубежная Европа	2	теоретическое	история			тестирование
№ 5. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)	2	практическое	обществознание	<u>Федеральная служба государственной статистики (rosstat.gov.ru)</u>		отчет
Тема 6.2. Зарубежная Азия	4					
Зарубежная Азия	2	теоретическое	история			
№ 6. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об	2	практическое	экономика			устный опрос

экспорте основных видов продукции						
Тема 6.3. Америка	4					
Америка	2	теоретическое	история			тест
№ 7. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт	2	практическое				отчет
Тема 6.4. Африка, Австралия и Океания	4					
Африка, Австралия и Океания	2	теоретическое	история			тест
№ 8. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии	2	практическое				отчет
Тема 6.5. Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	6					
Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	4	теоретическое	история			заполнение схемы

№ 9. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях	2	практическое		<u>Федеральная служба государственной статистики</u> (rosstat.gov.ru)		отчет
Основное содержание						
Раздел 7. Глобальные проблемы человечества	4					
Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества	2					
Глобальные проблемы человечества	2	теоретическое	экологические основы природопользования			географический диктант
№ 10. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении	2	практическое	обществознание биология	<u>Федеральная служба государственной статистики</u> (rosstat.gov.ru)		отчет
Дифференцированный зачет	2					тестирование
Итого	72					

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

Раздел 1. География как наука

1.	Темы раздела	Тема 1.1. Традиционные и новые методы в географии. Географические прогнозы. Географическая культура
2.	Содержание темы	Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности. Современные направления географических исследований. Источники географической информации, геоинформационные системы. Географические прогнозы как результат географических исследований. Элементы географической культуры: географическая картина мира, географическое мышление, язык географии. Их значимость для представителей разных профессий
3.	Типы занятий	Теоретическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	нет

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

Раздел 2. Природопользование и геоэкология

1.	Тема раздела	Тема 2.1. Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты
2.	Содержание тем	Географическая среда как геосистема; факторы, её формирующие и изменяющие. Адаптация человека к различным природным условиям территорий, её изменение во времени. Географическая и окружающая среда. Естественный и антропогенный ландшафты. Проблема сохранения ландшафтного и культурного разнообразия на Земле.
3.	Типы занятий	Теоретические, практические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения; ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Фронтальный опрос Тестирование Оценка составленных отчетов по практической работе
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Решение/создание кейсов

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

Раздел 2. Природопользование и геоэкология

1.	Тема раздела	Тема 2.2. Проблемы взаимодействия человека и природы
2.	Содержание тем	Современная демографическая ситуация. Опасные природные явления, климатические изменения, повышение уровня Мирового океана, загрязнение окружающей среды. «Климатические беженцы». Стратегия устойчивого развития. Цели устойчивого развития и роль географических наук в их достижении. Особо охраняемые природные территории как один из объектов целей устойчивого развития. Объекты Всемирного природного и культурного наследия.
3.	Типы занятий	Теоретические, практические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Фронтальный опрос. Тестирование. Оценка составленных презентаций по практической работе
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Решение/создание кейсов

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

РАЗДЕЛ 2. Общая характеристика мира.

1.	Тема раздела	Тема 2.3. Природные ресурсы и их виды
2.	Содержание тем	Особенности размещения природных ресурсов мира. Природно-ресурсный капитал регионов, крупных стран, в том числе России. Ресурсообеспеченность. Истощение природных ресурсов. Обеспеченность стран стратегическими ресурсами: нефтью, газом, ураном, рудными и другими полезными ископаемыми. Земельные ресурсы. Обеспеченность человечества пресной водой. Гидроэнергоресурсы Земли, перспективы их использования. География лесных ресурсов, лесной фонд мира. Обезлесение, его причины и распространение. Роль природных ресурсов Мирового океана (энергетических, биологических, минеральных) в жизни человечества и перспективы их использования. Агроклиматические ресурсы. Рекреационные ресурсы. Практическая работа № 2. «Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов»
3.	Типы занятий	Теоретические, практические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Фронтальный опрос Тестирование Оценка составленных презентаций по практической работе Оценка работы с картами атласа мир

7.	Задания для самостоятельного выполнения	Решение/создание кейсов

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ
Раздела 3. «Современная политическая карта»

1.	Темы раздела	Тема 3.1. Политическая география и геополитика. Классификация и типология стран мира
2.	Содержание темы	Теоретические основы геополитики как науки. Политическая география и геополитика. Политическая карта мира и изменения, на ней происходящие. Новая многополярная модель политического мироустройства, очаги геополитических конфликтов. Политико-географическое положение. Специфика России как евразийского и приарктического государства. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство
3.	Типы занятий	Теоретические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование Устный опрос Фронтальный письменный опрос Оценка подготовленных презентаций по темам раздела Оценка самостоятельно выполненных заданий
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Поиск информации с помощью Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание компьютерных презентаций, текстовых сообщений, рефератов по выбору обучающихся по теме раздела

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

раздела 4 «Население мира»

1.	Темы раздела	Тема 4.1. Численность и воспроизводство населения. Состав и структура населения.
2.	Содержание темы	Численность населения мира и динамика её изменения. Теория демографического перехода. Воспроизводство населения, его типы и особенности в странах с различным уровнем социально-экономического развития (демографический взрыв, демографический кризис, старение населения). Демографическая политика и её направления в странах различных типов воспроизводства населения. Возрастной и половой состав населения мира. Структура занятости населения в странах с различным уровнем социально-экономического развития. Этнический состав населения. Крупные народы, языковые семьи и группы, особенности их размещения. Религиозный состав населения. Мировые и национальные религии, главные районы распространения. Население мира и глобализация. География культуры в системе географических наук. Современные цивилизации, географические рубежи цивилизации Запада и цивилизации Востока. Практическая работа № 2. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения
3.	Типы занятий	Теоретические, практические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование Устный опрос Фронтальный письменный опрос Оценка подготовленных презентаций по темам раздела Оценка самостоятельно выполненных заданий
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Поиск информации с помощью Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание компьютерных презентаций, текстовых сообщений, рефератов по выбору обучающихся по теме раздела

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

раздела 4 «Население мира»

1.	Темы раздела	Тема 4.2. Размещение населения. Качество жизни населения
2.	Содержание темы	1. Географические особенности размещения населения и факторы, его определяющие. Плотность населения, ареалы высокой и низкой плотности населения. Миграции населения: причины, основные типы и направления. Расселение населения: типы и формы. Понятие об урбанизации, её особенности в странах различных социально-экономических типов. Городские агломерации и мегалополисы и мира. 2. Качество жизни населения как совокупность экономических, социальных, культурных, экологических условий жизни людей. Показатели, характеризующие качество жизни населения. Индекс человеческого развития как интегральный показатель сравнения качества жизни населения различных стран и регионов мира. Практическая работа № 3. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных.
3.	Типы занятий	Теоретические, практические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование Устный опрос Фронтальный письменный опрос Оценка подготовленных презентаций по темам раздела Оценка самостоятельно выполненных заданий
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Поиск информации с помощью Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание компьютерных презентаций, текстовых сообщений, рефератов по выбору обучающихся по теме раздела

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

раздела 5 «Мировое хозяйство»

1.	Темы раздела	Тема 5.1. Состав и структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда
2.	Содержание темы	Мировое хозяйство: определение и состав. Основные этапы развития мирового хозяйства. Факторы размещения производства и их влияние на современное развитие мирового хозяйства. Отраслевая, территориальная и функциональная структура мирового хозяйства. Международное географическое разделение труда. Отрасли международной специализации. Условия формирования международной специализации стран и роль географических факторов в её формировании. Аграрные, индустриальные и постиндустриальные страны. Роль и место России в международном географическом разделении труда.
3.	Типы занятий	Теоретические, практические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование Устный опрос Фронтальный письменный опрос Оценка подготовленных презентаций по темам раздела Оценка самостоятельно выполненных заданий
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Поиск информации с помощью Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание компьютерных презентаций, текстовых сообщений, рефератов по выбору обучающихся по теме раздела

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

раздела 5 «Мировое хозяйство»

1.	Темы раздела	Тема 5.2. Международная экономическая интеграция
2.	Содержание темы	Международная экономическая интеграция. Крупнейшие международные отраслевые и региональные интеграционные группировки. Глобализация мировой экономики и её влияние на хозяйство стран разных социально-экономических типов. Транснациональные корпорации (ТНК) и их роль в мировой экономике
3.	Типы занятий	Теоретические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование Устный опрос Фронтальный письменный опрос Оценка подготовленных презентаций по темам раздела Оценка самостоятельно выполненных заданий
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Поиск информации с помощью Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание компьютерных презентаций, текстовых сообщений, рефератов по выбору обучающихся по теме раздела

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

раздела 6 «Регионы и страны мира»

1.	Темы раздела	Тема 6.1. Регионы мира. Зарубежная Европа
2.	Содержание темы	Многообразие подходов к выделению регионов мира. Регионы мира: Зарубежная Европа, Зарубежная Азия, Северная Америка, Латинская Америка, Африка, Австралия и Океания. Зарубежная Европа: состав (субрегионы Западная Европа, Северная Европа, Южная Европа, Восточная Европа), общая характеристика. Общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Геополитические проблемы региона. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе. Практическая работа №5: « Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)»
3.	Типы занятий	Теоретические, практические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование Устный опрос Фронтальный письменный опрос Оценка подготовленных презентаций по темам раздела Оценка самостоятельно выполненных заданий
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Поиск информации с помощью Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание компьютерных презентаций, текстовых сообщений, рефератов по выбору обучающихся по теме раздела

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

раздела 6 «Регионы и страны мира»

1.	Темы раздела	Тема 6.2. Зарубежная Азия
2.	Содержание темы	Зарубежная Азия: состав (субрегионы: Юго-Западная Азия, Центральная Азия, Восточная Азия, Южная Азия, Юго-Восточная Азия), общая экономико-географическая характеристика. Общие черты и особенности экономико-географического положения, природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Зарубежной Азии, современные проблемы (на примере Китая, Индии, Ирана, Японии). Современные экономические отношения России со странами Зарубежной Азии (Китай, Индия, Турция, страны Центральной Азии). Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии. Практическая работа №6: «Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции»
3.	Типы занятий	Теоретические, практические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование Устный опрос Фронтальный письменный опрос Оценка подготовленных презентаций по темам раздела Оценка самостоятельно выполненных заданий
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Поиск информации с помощью Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание компьютерных презентаций, текстовых сообщений, рефератов по выбору обучающихся по теме раздела

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

раздела 6 «Регионы и страны мира»

1.	Темы раздела	Тема 6.3. Америка
2.	Содержание темы	Америка: состав (субрегионы: Северная Америка, Латинская Америка), общие черты и особенности природно-ресурсного капитала, населения и хозяйства субрегионов. Особенности экономико-географического положения природно-ресурсного капитала, населения, хозяйства США и Канады, стран Латинской Америки, современные проблемы (на примере США, Канады, Мексики, Бразилии). Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Америке. Практическая работа №7: «Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт»
3.	Типы занятий	Теоретические, практические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование Устный опрос Фронтальный письменный опрос Оценка подготовленных презентаций по темам раздела Оценка самостоятельно выполненных заданий
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Поиск информации с помощью Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание компьютерных презентаций, текстовых сообщений, рефератов по выбору обучающихся по теме раздела

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

раздела 6 «Регионы и страны мира»

1.	Темы раздела	Тема 6.4. Африка. Австралия и Океания
2.	Содержание темы	Африка: состав (субрегионы: Северная Африка, Западная Африка, Центральная Африка, Восточная Африка, Южная Африка), общая экономико- географическая характеристика. Особенности природно- ресурсного капитала, населения и хозяйства стран субрегионов. Последствия колониализма в экономике Африки. Экономические и социальные проблемы региона. Особенности экономико- географического положения, природно- ресурсного капитала, населения, хозяйства стран Африки (на примере ЮАР, Египта, Алжира, Нигерии). Австралия и Океания: особенности географического положения. Австралийский Союз: главные факторы размещения населения и развития хозяйства. Экономико-географическое положение, природно- ресурсный капитал. Отрасли международной специализации. Географическая и товарная структура экспорта Океании: особенности природных ресурсов, населения и хозяйства. Место в международном географическом разделении труда. Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке, Австралии и Океании. Практическая работа №8: «Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии»
3.	Типы занятий	Теоретические, практические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование Устный опрос Фронтальный письменный опрос Оценка подготовленных презентаций по темам раздела Оценка самостоятельно выполненных заданий
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Поиск информации с помощью Интернет-ресурсов в соответствии с заданием преподавателя и создание компьютерных презентаций, текстовых сообщений, рефератов по выбору обучающихся по теме раздела

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

раздела 7 «Глобальные проблемы человечества»

1.	Тема раздела	Тема 7.1. Глобальные проблемы человечества
2.	Содержание темы	Группы глобальных проблем: геополитические, экологические, демографические. Геополитические проблемы: проблема сохранения мира на планете и причины роста глобальной и региональной нестабильности. Проблема разрыва в уровне социально-экономического развития между развитыми и развивающимися странами и причина её возникновения. Геоэкология – фокус глобальных проблем человечества. Глобальные экологические проблемы как проблемы, связанные с усилением воздействия человека на природу и влиянием природы на человека и его экономику. Проблема глобальных климатических изменений, проблема стихийных природных бедствий, глобальные сырьевая и энергетическая проблемы, проблема дефицита водных ресурсов и ухудшения их качества, проблемы опустынивания и деградации земель и почв, проблема сохранения биоразнообразия. Проблема загрязнения Мирового океана и освоения его ресурсов. Глобальные проблемы народонаселения: демографическая, продовольственная, роста городов, здоровья и долголетия человека. Взаимосвязь глобальных геополитических, экологических проблем и проблем народонаселения. Возможные пути решения глобальных проблем. Необходимость переоценки человечеством и отдельными странами некоторых ранее устоявшихся экономических, политических, идеологических и культурных ориентиров. Участие России в решении глобальных проблем. Практическая работа № 10: «Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении»
3.	Типы занятий	Теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

		ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 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 ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос Оценка составленных презентаций по темам раздела Оценка самостоятельно выполненных заданий Защита работ прикладного модуля
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Презентации, исследования Решение/создание кейсов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

прикладного модуля по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.	Тема занятия	География главных отраслей мирового хозяйства. Промышленность мира
2.	Содержание темы	Выполнение практической работы № 4 в форме проблемного задания: составление экономико-географической характеристики профильной отрасли
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	Преподаватель проводит проверку списочного состава Обучающихся. Формулирует старт-задание. Помогает сформулировать проблему, тему и цели занятия, выявить профессиональную актуальность темы.	Обучающиеся участвуют в проверке списочного состава. Решают старт-задание, выявляют проблему/ затруднения в решении задания, формулирует тему и цель занятия с учетом проблемы. Определяют	ОК 02	Старт-задание Просмотр документального видеофильма «Мир без газа, нефти и угля» Что значит «нефть» для современного развития человечества?

		профессиональную актуальность темы		Как долго человечество знакомо с углем? Когда человечество начало использовать природный газ? Что получают из природного газа? Что такое возобновляемые источники энергии? Как и в связи с чем осуществляется переход на них в странах мира? Какие виды топливных ресурсов могут использовать в будущем?
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Преподаватель предлагает выбрать необходимые средства для решения проблемы: понятия, правила, алгоритмы. Понятия: топливная, нефтяная, газовая, угольная промышленность, энергетические ресурсы	Обучающиеся запоминают правила работы на занятии получают задание	ОК 01 ОК 02 ОК 04	Фронтальный устный опрос
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практической работы, последовательности	Преподаватель: поясняет задания практической работы, последовательность действий при выполнении заданий	Студенты работают по вариантам:	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Фронтальный устный опрос 1.Что такое топливная промышленность и какова

выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	1.Используя карты атласа, определите: - Страны-лидеры мировой добычи нефти (не менее 10 стран); - Страны, входящие в ОПЕК. - Основные направления торговли нефтяными грузами. - Страны-лидеры мировой добычи природного газа (не менее 10 стран). - Основные направления магистральных газопроводов и экспортно-импортные перевозки сжиженного природного газа; - Страны-лидеры мировой добычи угля (не менее 10 стран); - Основные направления экспортно-импортных перевозок угля. 2. Используя справочную и дополнительную литературу, охарактеризуйте особенности международной торговли топливными ресурсами. Как за	Формирование групп по темам: Группа № 1. Особенности развития нефтяной промышленности мира Группа № 2. Особенности развития нефтяной промышленности России Группа № 3. Особенности развития газовой промышленности мира Группа № 4. Особенности развития газовой промышленности России Группа № 5. Особенности развития угольной промышленности мира № 6. Особенности развития угольной промышленности России Используя источники географической информации и Интернет	ОК 04 ПК 1.4.	ее роль в современном мире? 2.Раскройте структуру топливной промышленности? 3. Укажите страны-лидеры по добыче нефти, газа, угля. 4. Назовите основные факторы размещения предприятий топливной промышленности. 5. Укажите основные центры добычи нефти, газа, угля в России 6. Укажите основные направления транспортировки нефти и газа. 7. Какие продукты получают в ходе переработки нефти? 8. В какие страны Россия экспортирует топливные ресурсы?

	последние десятилетия изменились направления важнейших грузопотоков и изменятся ли они в течение ближайших 10 лет? Объясните причины подобной территориальной трансформации. Назовите известные Вам перспективные районы добычи топливных ресурсов. Каким странам они принадлежат? Составьте характеристику ОПЕК. Оцените возможные перспективы развития данной организации. 3. Определите уровень развития топливной промышленности в регионах России. 4. Дайте характеристику производственному циклу нефтеперерабатывающих заводов России. 5. Используя карты атласа, определите, какие основные факторы определяют размещение предприятий нефтедобывающей промышленности, газодобывающей	ресурсы, составляют по предложенному Обучающимися плану характеристику отраслей топливной промышленности и представляют в виде буклета		

	промышленности, нефтеперерабатывающей промышленности. 6. Определите основные факторы расположения НПЗ. 7. Опишите проблемы, с которыми сталкивается страна или регион, связанные с развитием топливной промышленности; 8. Назовите основные перспективы развития топливной промышленности; 9. Сделайте вывод о развитии топливной промышленности в России и мире			
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Преподаватель обращает внимание студентов на задание	Обучающиеся могут выбирать источники географической информации (картографические, статистические, текстовые, видеоматериалы)	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Задание-исследование

Самостоятельное выполнение заданий практических работ в соответствии с инструкцией, методическими указаниями	Преподаватель помогает Обучающимся определить территорию для экономико-географической характеристики топливной отрасли			Задание-исследование
Обобщение и систематизация результатов выполнения практической работы	Преподаватель проверяет грамотность работы	1.Обучающиеся сдают отчет о проделанной работе в электронном буклете		Отчет о результатах исследования
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Преподаватель задает контрольные вопросы: 1. Из чего производят бензин? 2. Какие виды продукции можно получить из нефти? 3. Какие вещества, применяемые в медицине, получают в результате нефтепереработки? 4. Где в производстве используется газ?	Обучающиеся защищают свои буклеты	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04	Фронтальный устный опрос о результатах самоконтроля

	5. Для чего используют газ в Европе? 6. Как люди используют уголь? 7. Где может быть построен нефтеперерабатывающий завод? 8. Как перевозят нефть? 9. Как осуществляют транспортировку газа? 10. Как устанавливается мировая цена на нефть?			
4. Задания для самостоятельного выполнения	Согласует со студентами формы самоконтроля, взаимоконтроля и внешнего контроля	Закрепить знания об основных этапах развития топливной промышленности России и мира, составляющих топливной промышленности; Закрепить умение организовывать собственную деятельность, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ПК 1.4	Проверка отчета в электронном виде буклета

		выполнения профессиональных задач		

7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный

год

по БД.05 География, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
группа _____

(общее количество часов: 72 часа аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Традиционные и новые методы в географии.				1
2	Географические прогнозы				1
3	Географическая среда.				1
4	Естественный и антропогенный ландшафты				1
5	Проблемы взаимодействия человека и природы				2
6	Природные ресурсы и их виды				4
7	Ресурсообеспеченность				1
8	Классификация природных ресурсов мира				1
9	Практическая работа № 1. Определение ресурсообеспеченности стран отдельными видами природных ресурсов				2
10	Политическая география и геополитика.				2
11	Классификация и типология стран мира				2
12	Численность и воспроизводство населения.				2
13	Состав и структура населения				1
14	Демографическая политика				1
15	Практическая работа № 2. Объяснение особенности демографической политики в странах с различным типом воспроизводства населения				2
16	Размещение населения.				1
17	Качество жизни населения				1

18	Практическая работа № 3. Сравнение и объяснение различий в соотношении городского и сельского населения разных регионов мира на основе анализа статистических данных				2
19	Состав и структура мирового хозяйства.				2
20	Международное географическое разделение труда				2
21	Международные экономические интеграции				1
22	Международные корпорации				1
23	География главных отраслей мирового хозяйства				1
24	Топливо – энергетический комплекс мира				1
25	Мировая электроэнергетика				1
26	Металлургия мира				1
27	Химическая промышленность				1
28	Сельское хозяйство				1
29	Сфера нематериального производства				1
30	Мировой транспорт				1
31	Практическая работа № 4. Составление экономико-географической характеристики профильной отрасли				2
32	Регионы мира. Зарубежная Европа				2
33	Практическая работа № 5. Сравнение по уровню социально-экономического развития стран различных субрегионов Зарубежной Европы с использованием источников географической информации (по выбору)				2
34	Зарубежная Азия				2

35	Практическая работа № 6. Сравнение международной промышленной и сельскохозяйственной специализации Китая и Индии на основании анализа данных об экспорте основных видов продукции				2
36	Америка				2
37	Практическая работа № 7. Объяснение особенностей территориальной структуры хозяйства Канады и Бразилии на основе анализа географических карт				2
38	Африка, Австралия и Океания				2
39	Практическая работа № 8. Сравнение на основе анализа статистических данных роли сельского хозяйства в экономике Алжира и Эфиопии				2
40	Россия на геополитической карте мира				1
41	Россия на геоэкономической карте мира				1
42	Россия на геодемографической карте мира				1
43	Особенности интеграции России в мировое сообщество				1
44	Практическая работа № 9. Изменение направления международных экономических связей России в новых геоэкономических и геополитических условиях				2
45	Глобальные проблемы человечества				1
46	Пути решения глобальных проблем человечества				1
47	Практическая работа № 10. Выявление примеров взаимосвязи глобальных проблем человечества на				2

	основе анализа различных источников географической информации и участия России в их решении				
48	Дифференцированный зачет				2
				Всего:	72

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.06 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины БД.06 Иностранный язык разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 20.12.2016 года N 44828).

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель:

Седякина Дарья Юрьевна, преподаватель первой категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ОДБ.06 Иностранный язык является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

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

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

Профессиональных компетенций:

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Коды компетенций	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01.	В части 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, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной деятельности, навыками разрешения проблем;	- владеть 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

	- 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; и способность их использования в познавательной и социальной практике	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; - владеть 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; - знать 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; - владеть 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; - владеть 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; - владеть 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; - владеть компенсаторными умениями, позволяющими в случае сбоев 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; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и

		обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного 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
ОК 02.	В области 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. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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;	- владеть 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; - владеть 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; - уметь сравнивать, классифицировать, систематизировать и обобщать по существенным признакам изученные языковые явления (лексические и грамматические); - иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни:

	- 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	участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного 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.
ОК 04.	готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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; - координировать и выполнять работу в условиях реального, виртуального и	-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; -иметь опыт практической деятельности в повседневной жизни: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и междисциплинарного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий;

	комбинированного взаимодействия; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным. Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	-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
ОК 09.	наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В области 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 Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - владеть навыками учебно-исследовательской и проектной	- 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; - владеть 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; - иметь опыт 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

	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; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	информационно-справочные системы в электронной форме
ПК 2.1.	– проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; - – подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	- формировать умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - формулировать несложные связные высказывания с использованием основных коммуникативных типов речи (описание, повествование, рассуждение, характеристика) в рамках изученных тем; - передавать основное содержание общепрофессиональных текстов соответствующего профиля профессионального образования; - строить высказывание на основе изображения с опорой или без опоры на ключевые слова/план/вопросы.

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технологии полного усвоения, технология моделирующего обучения, здоровьесберегающее и информационные.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
Основное содержание	38
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	38
Профессионально ориентированное содержание	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	32
Индивидуальный проект (да/нет)	нет
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Формируемые общие компетенции и профессиональные компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
<i>Входное тестирование</i>	Диагностика входного уровня владения иностранным языком обучающегося - Лексико-грамматический тест - Устное собеседование	2	
Раздел 1.	Иностранный язык для общих целей	38	ОК 01, ОК 02, ОК 04
<i>Тема 1.1</i> <i>Повседневная жизнь семьи.</i> <i>Внешность и характер членов семьи</i>	Содержание учебного материала Лексика: – города; – национальности; – профессии; – числительные; – члены семьи (mother-in-law/nephew/stepmother, etc.); – внешность человека (high: shot, medium high, tall/nose: hooked, crooked, etc.); – личные качества человека (confident, shy, successful, etc.) – названия профессий (teacher, cook, businessman, etc) Грамматика: – глаголы to be, to have, to do (их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных). – простое настоящее время (образование и функции в страдательном залоге; чтение и правописание окончаний, слова-маркеры времени); – степени сравнения прилагательных и их правописание; – местоимения личные, притяжательные, указательные, возвратные; – модальные глаголы и их эквиваленты. Фонетика: – Правила чтения. Звуки. Транскрипция	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04

	Практические занятия		
	1.Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	1	
	2. Отношения поколений в семье.	1	
	3. Описание внешности и характера человека	2	
Тема 1.2 <i>Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы</i>	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – рутина (go to college, have breakfast, take a shower, etc.); – наречия (always, never, rarely, sometimes, etc.) Грамматика: – предлоги времени; – простое настоящее время и простое продолжительное время (их образование и функции в действительном залоге) – глагол с инфинитивом; – сослагательное наклонение – love/like/enjoy + Infinitive/-ing, типы вопросов, способы выражения будущего времени		
	Практические занятия	6	
	1. Рабочий день.	1	
	2. Досуг. Хобби.	1	
	3. Активный и пассивный отдых	4	
	Контрольная работа по теме 1.1 и 1.2	2	
Тема 1.3 <i>Условия проживания в городской и сельской местности</i>	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – 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 centre, church, square, etc.); Грамматика:		

	– оборот there is/are; – неопределённые 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 ____ и др.); – специальные вопросы; – вопросительные предложения – формулы вежливости (Could you ____, please? Would you like ____? Shall I ____?); – наречия, обозначающие направление		
	Практические занятия	2	
	1.Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	1	
	2.Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка	1	
Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	Содержание учебного материала	6	OK 01, OK 02, OK 04
	Лексика: – виды магазинов и отделы в магазине (shopping mall, department store, dairy produce, etc.); – товары (juice, soap, milk, bread, butter, sandwich, a bottle of milk, etc.); – одежда (trousers, a sweater, a blouse, a tie, a skirt, etc) Грамматика: – существительные исчисляемые и неисчисляемые; – употребление слов many, much, a lot of, little, few, a few с существительными; – артикли: определенный, неопределенный, нулевой; – чтение артиклей; – арифметические действия и вычисления		
	Практические занятия	6	
	1. Виды магазинов. Ассортимент товаров.	1	
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине	1	

	3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2	
Контрольная работа по теме 1.3, 1.4		2	
Тема 1.5 <i>Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.</i>	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – части тела (neck, back, arm, shoulder, etc); – правильное питание (diet, protein, etc.); – названия видов спорта (football, yoga, rowing, etc.); – симптомы и болезни (running nose, catch a cold, etc.); – еда (egg, pizza, meat, etc); – способы приготовления пищи (boil, mix, cut, roast, etc); – дроби и меры весов (1/12: one-twelfth) Грамматика: – образование множественного числа с помощью внешней и внутренней флексии; – множественное число существительных, заимствованных из греческого и латинского языков; – существительные, имеющие одну форму для единственного и множественного числа; – чтение и правописание окончаний. – простое прошедшее время (образование и функции в действительном залоге. Чтение и правописание окончаний в настоящем и прошедшем времени) – правильные и неправильные глаголы; – used to + Infinitive structure		
	Практические занятия	2	
	1 Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни	1	
	2. Еда полезная и вредная.	1	
Тема 1.6 <i>Туризм. Виды отдыха.</i>	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – виды путешествий (travelling by plane, by train, etc.); – виды транспорта (bus, car, plane, etc.)		

	Грамматика: – инфинитив, его формы; – неопределенные местоимения; – образование степеней сравнения наречий; – наречия места		
	Практические занятия	2	
	1. Почему и как люди путешествуют	1	
	2. Путешествие на поезде, самолете	1	
	Контрольная работа по темам 1.5, 1.6	2	
Тема 1.7 Страна/страны изучаемого языка	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – государственное устройство (government, president, Chamber of parliament, etc.); – погода и климат (wet, mild, variable, etc.). – экономика (gross domestic product, machinery, income, etc.); – достопримечательности (sights, Tower Bridge, Big Ben, Tower, etc) – количественные и порядковые числительные; – обозначение годов, дат, времени, периодов; Грамматика: – артикли с географическими названиями; – прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). – сравнительные обороты than, as...as, not so ... as; – прошедшее продолжительное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени)		
	Практические занятия	4	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	1	
	2. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	1	
	3. Великобритания и США (крупные города, достопримечательности)	2	

Тема 1.8 Россия	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика: – государственное устройство (government, president, judicial, commander-in-chief, etc.); – погода и климат (wet, mild, variable, continental, etc.). – экономика (gross domestic product, machinery, income, heavy industry, light industry, oil and gas resources, etc.); – достопримечательности (the Kremlin, the Red Square, Saint Petersburg, etc) Грамматика: – артикли с географическими названиями; – прошедшее совершенное действие (образование и функции в действительном залоге; слова — маркеры времени). – сравнительные обороты than, as...as, not so ... as		
	Практические занятия	6	
	1.Географическое положение, климат, население.	2	
	2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	1	
Контрольная работа по темам 1.7,1.8		2	
Профессионально ориентированное содержание:			
Прикладной модуль			
Раздел 2.	Прикладной модуль: Иностранный язык для специальных целей.	32	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 2.1
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 2.1
	Лексика: – профессионально ориентированная лексика; – лексика делового общения. Грамматика: – герундий, инфинитив. – грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов		
	Практические занятия	2	

	1. Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки по профессии. 2. Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии.	1 1	
	Контрольная работа по теме 2.1	2	
Для профессий технологической направленности:			
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 2.1
	Лексика: -природные явления (natural phenomena: rain, wind, storm, etc.) -физические явления (physical phenomena: mechanical, electrical, magnetic, sound, thermal, light, etc.) -экология (pollution, exhaust, noise, etc) Грамматика: грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	6	
	1. Природные и физические явления.	1	
	2. Экономические и социальные проблемы.	1	
	3. Экологические проблемы.	2	
	Контрольная работа по теме 2.2	2	
Тема 2.3 Государственные учреждения, бизнес и услуги	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 2.1
	Лексика: - экономика и финансы (economy, finance and credit, etc.) - финансовые учреждения (banks, exchanges, investment etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	4	
	1. Экономика России	1	
	2. Работа государственных учреждений (по направлению).	1	
	3. Услуги. Документация.	2	
	Контрольная работа по теме 2.3	2	

Тема 2.4 Промышленные технологии	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 2.1
	Лексика: - машины и механизмы (machinery, enginery, equipment etc.) - промышленное оборудование (industrial equipment, machine tools, bench etc.) Грамматика: - грамматические структуры, типичные для научно-популярных текстов.		
	Практические занятия	4	
	1. Машины и механизмы. Промышленное оборудование. 2. Работа на производстве. 3. Конкурсы профессионального мастерства WorldSkills	1 1 2	
	Контрольная работа по теме 2.4	2	
Тема 2.5 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 2.1
	Лексика: - виды наук (science, natural sciences, social sciences, etc.) - названия технических и компьютерных средств (a tablet, a smartphone, a laptop, a machine, etc) Грамматика: - страдательный залог, - грамматические структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля.		
	Практические занятия		
	1. Достижения науки. 2. Современные информационные технологии. 3. ИКТ в профессиональной деятельности.	1 1 2	
	Контрольная работа по теме 2.5	2	
Тема 2.6 Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 2.1
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения.		

<i>в науку и мировую культуру</i>	Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля.		
	Практические занятия		
	1. Известные ученые и их открытия в России.	1	
	2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	1	
Контрольная работа по теме 2.6		2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет № 239 «Иностранного языка» (БТИ № 35)" оснащенный оборудованием:

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

Столы ученические – 15 шт.

Стулья – 30 шт.

Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

Компьютер – 1 шт.

Средства аудиовизуализации – 1 шт.

Мультимедийный проектор – 1 шт.

Лингафонное оборудование – 15 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

Для обучающихся

1. Биболетова, М.З. Английский язык. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко — Москва: Просвещение, 2025.

2. Биболетова, М.З. Английский язык. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ / М.З. Биболетова, Е.Е. Бабушис, Н.Д. Снежко — Москва: Просвещение, 2025.

3. Афанасьева, О.В. Английский язык. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / О.В. Афанасьева, И.В. Михеева, К.М. Баранова — Москва: Просвещение, 2025.

4. Афанасьева, О.В. Английский язык. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ / О.В. Афанасьева, И.В. Михеева, К.М. Баранова — Москва: Просвещение, 2025.

Для преподавателей

1. Английский язык для академических целей. English for Academic Purposes: учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Поспелова, Ю. А. Суворова; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 220 с.

5. Английский язык для изучающих биотехнологии и общественное питание (A2-B2): учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова [и др.]; под редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 217 с.

6. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва: КноРус, 2025.

7. Маневич, Е.Г. Английский язык. Второй иностранный язык. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Е.Г. Маневич, А.А. Полякова — Москва: Просвещение, 2024.

8. Маневич, Е.Г. Английский язык. Второй иностранный язык. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Е.Г. Маневич, А.А. Полякова — Москва: Просвещение, 2024.

Дополнительные источники

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. — ООО «Мультиурок», 2024 — URL: <http://videouroki.net> — Текст: электронный.

2. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/>. — Текст: электронный.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/>. — Текст: электронный.

4. Онлайн-словари ABBYY Lingvo. - URL: <http://www.abbyyonline.ru>. – Текст: электронный.
5. Онлайн-словари МультиТран». - URL: <http://www.multitrans.ru>. – Текст: электронный.
6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/>. - Режим доступа: свободный. – Текст: электронный.
7. Энциклопедия «Британника»: [сайт]. – Encyclopædia Britannica, Inc., 2020 – URL: www.britannica.com – Текст: электронный.
8. Cambridge Dictionaries Online. - URL: <http://dictionary.cambridge.org>. – Текст: электронный.
9. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, 2009-2020 – URL: www.macmillandictionary.com – Текст: электронный.
10. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: <https://www.newsinlevels.com> – Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Раздел 1,2 Тема 1.1. Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 1.6 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6	- заполнение формы-резюме - письмо - презентация - постер - ролевая игра - написание отзыва - диалог (по карточкам, по ситуациям) - написание инструкций - лексико-грамматический тест - устное собеседование - тест - круглый стол - доклад - тестирование - перевод текста по специальности
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Раздел 1,2 Тема 1.1. Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 1.6 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6	- заполнение формы-резюме - письмо - презентация - постер - ролевая игра - написание отзыва - диалог (по карточкам, по ситуациям) - написание инструкций - лексико-грамматический тест - тест - круглый стол - доклад - тестирование - перевод текста по специальности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Раздел 1,2 Тема 1.1. Тема 1.2 Тема 1.3 Тема 1.4 Тема 1.5 Тема 1.6 Тема 1.7 Тема 1.8 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4	- заполнение формы-резюме - письмо - презентация - постер - ролевая игра - написание отзыва - диалог (по карточкам, по ситуациям) - написание инструкций - лексико-грамматический тест - тест - круглый стол - доклад - тестирование

	Тема 2.5 Тема 2.6	- перевод текста по специальности
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6	- - заполнение формы-резюме - письмо - презентация - постер - ролевая игра - написание отзыва - диалог (по карточкам, по ситуациям) - написание инструкций - лексико-грамматический тест - тест - круглый стол - доклад - тестирование - перевод текста по специальности
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Раздел 2 Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 2.6	- заполнение формы-резюме - письмо - презентация - постер - ролевая игра - написание отзыва - диалог (по карточкам, по ситуациям) - написание инструкций - лексико-грамматический тест - тест - круглый стол - доклад - тестирование - перевод текста по специальности

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для входного контроля:

Критерии оценивания результатов.

За каждый правильный ответ учащийся получает 1 балл. Максимальное количество баллов – 20. Успешность выполнения работы определяется исходя из следующего соответствия:

- 18 – 20 баллов — «5» (отлично)
- 14 – 17 балла — «4» (хорошо)
- 9 — 13 баллов — «3» (удовлетворительно)
- 5 и менее баллов — «2» (неудовлетворительно)

Главная рекомендация для первокурсников - выполнить тест не с целью набрать наивысший балл, а с целью проверить свои реальные знания согласно школьной программе и определить свой уровень.

1.1. Задание 1

Вариант 1

Выполните тест. Заполните таблицу:

1. My name`s Tamara. I _____ twenty-one years old.

- a) Is c) am
- b) have d) got

2. Is Igor a teacher? No, _____.

- a) he not c) it isn`t
- b) he doesn`t   d) he isn`t

3. My brother _____ like to go to school.

- a) doesn`t      c) don`t
- b) not d) hasn`t

4. I _____ the Beatles last year, but now I do.

- a) not like c) don`t like
- b) didn`t like   d) didn`t liked

5. _____ milk in the bottle.

- a) It is any c) There is any
- b) There is some d) There are some

6. My mother _____ me to buy some bread.

- a) said c) told
- b) say to d) told to

7. Have you _____ been to Paris?

- a) often c) never
b) usually d) ever

8. Tamara didn't meet _____ friends in the street.

- a) none c) any
b) someone d) a

9. _____ you speak English, Igor? - Yes, a little.

- a) have c) has

5

- b) can d) are

10. We can see an English film _____ Thursday.

- a) on c) in
b) at d) of

11. He _____ to Paris.

- a) have never been c) had never been
b) has never been d) is never been

12. The flat of my friend is _____ than ours.

- a) large c) larger
b) largest d) largely

13. "Whose watch is it?" - "It is _____".

- a) theirs c) mine
b) ours d) my

14. "Old" is the opposite of "_____".

- a) young c) short
b) tall d) thin

15. After I _____ school, I'll enter the University.

- a) to finish c) finishes
b) have finished d) finish

16. She _____, when her mother came.

- a) cook c) was cooking
b) is cooking d) cooks

17. We had no car at that time because we _____ our old one.

- a) sell c) have sold
b) sold d) had sold

18. Julia _____ to the cinema last night.

- a) has invited c) was invited
b) is invited d) shall be invited

19. He said he _____ there.

- a) will not be c) isn't
b) wasn't d) were

20. He is clever man, _____?

- a) aren't they c) will he
b) does he d) isn't he

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

1.2. Вариант 2

Выполните тест. Заполните таблицу:

1. Mag and her sister _____ in Rome.

- a) Is c) are
b) does d) has

2. You work for the Engineering Company, _____ you?

- a) don't c) did
b) do d) didn't

3. Mother _____ breakfast for her children.

- a) are preparing c) prepares
b) have prepared d) prepare

4. Ten minutes ago I _____ a strange noise.

- a) hear c) has heard
b) heard d) will hear

5. _____ any milk in the fridge?

- a) Is c) Is there
b) Has d) There are

6. Did he _____ you the truth?

- a) speaks c) said
b) tell d) talk

7. Has he _____ done his homework?

- a) already c) never
b) sometimes d) yet

8. You can see pictures of _____ great writers.

- a) no c) any
b) some d) every

9. _____ I open the window?

- a) Must c) Have to
b) Shall be able d) May

10. Let's meet _____ 7 o'clock in the evening.

- a) on c) in
b) at d) of

11. He _____ this novel.

- a) have already read c) has already read
b) has read already d) already reads

12. This child is _____ than that one.

- a) small c) smallest
b) smaller d) most small

13. My bag is large, _____ is larger.

- a) their c) mine
b) our d) yours

14. " Above " is the opposite of " _____ "

- a) behind c) over
b) below d) in front of

15. If you _____ the exams, we'll take a long holiday.

- a) passing c) pass
b) will pass d) to pass

16. Igor _____ in a bank when he met Tamara.

- a) is working c) has worked
b) works d) was working

17. I knew him at once though I _____ him many years before.

- a) had met c) met
b) meet d) will meet

18. The Titanic _____ 11 Oscars.

- a) is given c) was given
b) was gave d) gave

19. Kate said she _____ Coca Cola.

- a) didn't like c) don't like
b) might like d) won't like

20. It's cold today, _____?

- a) isn't it c) hasn't it
b) it is d) has it

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

ОТВЕТЫ:

Вариант 1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
c	d	a	b	c	a	d	c	b	a	b	c	c	a	d	c	d	c	b	d

Вариант 2

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

c	a	c	b	c	b	a	b	d	b	c	b	d	b	c	d	a	c	a	a

1.3. Задание 2. Ответьте на вопросы о себе.

1. What is your name? _____
2. What is your favorite number? _____
3. What is your favorite TV programme? _____
4. When were you born? _____
5. How do you spend your free time? _____
6. What is your favorite day of the week? _____
7. Can you sing? _____
8. Can you play any musical instruments? _____
9. How long is your hair? _____
10. What is your favorite car? _____
11. Do you prefer summer or winter? _____
12. What is your hobby? _____
13. Are you a vegetarian? _____
14. What time do you have breakfast? _____
15. What food do you like? _____
16. What is your favorite drink? _____
17. Do you like reading books? _____
18. What winter sports do you like? _____
19. What is your shoe size? _____
20. What does your best friend look like? _____
21. Do you like playing computer games? _____
22. Where are you from? _____
23. What is your favorite movie? _____
24. What was your favorite school subject? _____
25. How old are you? _____
26. Do you have a pet? _____
27. What color are your eyes? _____
28. What time do you usually go to bed? _____
29. What time do you get up? _____
30. What summer sports do you like? _____
31. How tall are you? _____
32. What is your favorite book? _____
33. What water sport do you like? _____
34. What music do you like? _____
35. Can you swim? _____

2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Тема 1.1	Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи	https://videouroki.net/tests/31821378/ https://videouroki.net/tests/99259951/ https://videouroki.net/tests/88816399/
Тема 1.2	Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	https://videouroki.net/tests/25706138/
Тема 1.3	Условия проживания в городской и сельской местности	https://videouroki.net/tests/74089482/
Тема 1.4	Покупки: одежда, обувь и продукты питания	https://videouroki.net/tests/35223132/ https://videouroki.net/tests/36385121/
Тема 1.5	Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание.	https://videouroki.net/tests/30393540/

	Спорт	
Тема 1.6	Туризм. Виды отдыха.	https://videouroki.net/tests/45116407/
Тема 1.7	Страна/страны изучаемого языка	https://videouroki.net/tests/40204344/
Тема 1.8	Россия	https://videouroki.net/tests/847029365/
Тема 2.1	Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии	https://videouroki.net/tests/64686844/ https://videouroki.net/tests/66715740/
Тема 2.2	Промышленные технологии	https://videouroki.net/tests/19188968/
Тема 2.3	Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи	https://videouroki.net/tests/13431041/
Тема 2.4	Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	https://videouroki.net/tests/32587523/

3. Фонд оценочных средств для рубежного контроля:

3.1. Проверочная работа по теме Разделу 1, вариант 1.

Лексические упражнения

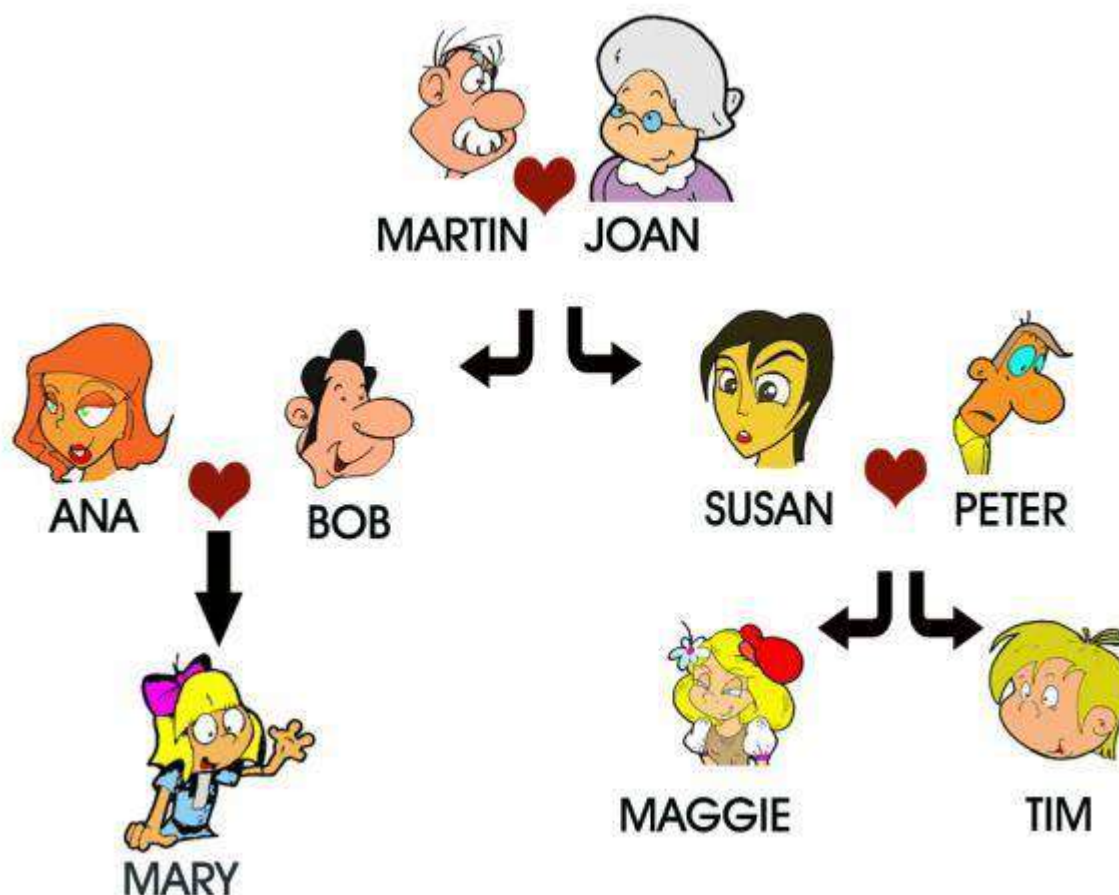
Упражнение 1. Подберите правильный вариант ответа:

1. Olga is is your mother's mother. Olga is your...
a) mother b) aunt c) granny d) sister
2. Max is your uncle's son. He is your...
a) nephew b) cousin c) twin d) grandson
3. Sarah is your grandma's only daughter. Sarah is your...
a) mother b) aunt c) granny d) sister
4. Nikita is your mother's son. He is your...
a) nephew b) dad c) brother d) grandson
5. Mary is your uncle's wife. She is your...
b) mother b) aunt c) granny d) sister

Упражнение 2. Вставьте подходящие названия родственников на английском.

1. Nick is your mother's husband. He is your ...
2. Alex is your brother's son. He is your ...
3. Your mother and father are your ...
4. Patrick is your father's brother. He is your ...
5. Sheena is your father's daughter. She is your ...

Упражнение 3. Скажите, верны ли предложения (True or False), используя FAMILY TREE. Исправьте неверные предложения.



1. Susan is Maggie's mother.
2. Martin is Tim's father.
3. Peter is Mary's uncle.
4. Joan is Maggie's granny.
5. Maggie is Tim's brother.
6. Bob is Ana's husband.
7. Mary is Maggie's cousin.
8. Mary is Peter's niece.
9. Peter is Tim's granddad.
10. Susan is Martin's daughter.
11. Tim is Susan's daughter.
12. Ana is Bob's aunt .
13. Ana and Bob are Mary's parents.

Упражнение 4. Заполните таблицу, используя следующие слова

Brother, children, aunt, grandfather, grandparents, grandmother, father, husband, mother, nephew, niece, son, wife, sister, uncle, grandson, aunt, granddaughter, parents, cousins, great grandparents.

MEN (мужчины)	WOMEN (женщины)	PLURAL (множественное число)

Упражнение 5. Прочитайте текст о семье и заполните таблицу.

He is John Shinder. He is from London, England. He is forty-two years old He is a photographer. He is tall and slim. His eyes are brown and his hair is black. He is married. His wife is Alice Shinder. She is from Liverpool, England. She is a teacher. She is forty years old. She is not very tall and slim. Her eyes are blue and her hair is long and dark. Their children are Max and Kate. They

are eleven years old. They are twins. John loves taking photos and Alice loves reading romantic books. They have got two lovely cats.

Husband	Wife
Full name:	Full name:
Age:	Age:
Country:	Country:
Hometown:	Hometown:
Job:	Job:
Eyes:	Eyes:
Hair:	Hair:
Hobby:	Hobby:

Грамматические упражнения

Упражнение 1. Дополните текст о семье правильной формой глагола (PRESENT SIMPLE).

Hi! My name is Kate. I (1) _____ (*live/lives*) with my parents in Sydney, Australia. My mother's name is Nancy and my father's name is Patrick. I (2) _____ (*have/haves/has*) two brothers and one sister.

My brothers, Landon and Shamus, (3) _____ (*live/lives*) with us.

Landon (4) _____ (*study/studies*) at school.

He (5) _____ (*take/takes*) the train to school.

He (6) _____ (*get up/gets up/get ups*) at 6 am.

That's very early! But Shamus (7) _____ (*get up/gets up/get ups*) late.

He (8) _____ (*walk/walks*) to work.

Landon (9) _____ (*do/dos/does*) his homework every day at 5pm.

My sister, Alice, (10) _____ (*live/lives*) downtown with her husband, Tod.

He (11) _____ (*work/works*) in the suburbs.

Tod is a doctor, but he (12) _____ (*don't work/doesn't work/doesn't works*) in a hospital, he (13) _____ (*work/works/workes*) in an office.

They (14) _____ (*visit/visits/visites*) us every Sunday.

I really (15) _____ (*love/loves*) my family!

Упражнение 2. Дополните текст о семье правильной формой глагола (PRESENT CONTINUOUS).

It's a rainy Saturday. It's raining a lot and Jane and her family are spending the afternoon at home. Her uncles are visiting them.

Jane and her father are in the living room.

Jane (1) _____ (*draw*) and her father, Mr. Green, (2) _____ (*surf*) surf the net.

They are also talking.

Jane's elder brother, Peter, is in his bedroom playing computer games.

He is a computer fanatic and he spends much time playing the computer.

His little brother, Jim is also in the living room.

He (3) _____ (*play*) with his dinosaurs' collection.

Sometimes he teases Jane, he is a really naughty boy.

Jane's mother, Mrs. Green, is in the kitchen preparing a snack for all of them.

She (4) _____ (*make*) some tea.

Fluffy, the family cat, (5) _____ (*sleep*) on the kitchen's sofa.

Ответы

Ответы к лексическим упражнениям

Упражнение 1.

1 – c, 2 — b, 3 – a, 4 – c, 5 — b

Упражнение 2.

1. father/dad
2. nephew
3. parents
4. uncle
5. sister

Упражнение 3.

1. True
2. False (Martin is Tim's grandfather/granddad.)
3. True
4. True
5. False (Maggie is Tim's sister)
6. True
7. True
8. True
9. False (Peter is Tim's father/dad.)
10. True
11. False (Tim is Susan's son)
12. False (Ana is Bob's wife)
13. True

Упражнение 4.

MEN (мужчины)	WOMEN (женщины)	PLURAL (множественное число)
Brother Grandfather Father Husband Nephew Son Uncle Grandson	Aunt Grandmother Mother Niece Wife Sister Aunt Granddaughter	Children Grandparents Parents Cousins Great grandparents

Упражнение 5.

Husband	Wife
Full name: John Shinder Age: forty-two Country: England Hometown: London Job: photographer Eyes: brown Hair: black Hobby: taking photos	Full name: Alice Shinder Age: forty Country: England Hometown: Liverpool Job: teacher Eyes: blue Hair: long and dark Hobby: reading romantic books

Ответы к грамматическим упражнениям

Упражнение 1

1 live, 2 have, 3 live, 4 studies, 5 takes, 6 gets up, 7 gets up, 8 walks, 9 does, 10 lives, 11 works, 12 doesn't work, 13 works, 14 visit, 15 love

Упражнение 2

1 is drawing, 2 is surfing, 3 is playing, 4 is making, 5 is sleeping

3.2. Проверочная работа по теме Разделу 1, вариант 1.

TASK 1. READING.

Match the questions and the texts, find the answers to the questions in the texts, put your answers into the table.

Определите, в каком из текстов **A–F** содержатся ответы на интересующие Вас вопросы **1–7**. Один из вопросов останется без ответа. Занесите Ваши ответы в таблицу.

1. What nature-friendly ideas started a new branch in the tourism business?
 2. What means of transport is the most popular with tourists?
 3. Why can tourism be dangerous to nature?
 4. What are the reasons that make people go on a trip?
 5. What kind of tourism is getting popular with elderly people?
 6. Why does travelling make people smarter?
 7. What are the ways to save money while travelling?
- A.** Tourism has become a popular activity. Indeed, nowadays people travel more, and further, than they used to. The main reasons for tourism are: recreation, leisure and business. When travelling for recreation, people want to escape their stressful daily routine and to relax. Beach holidays are an example of such tourism. Business trips involve going to a distant place in order to settle business issues.
- B.** Whether on a business trip or on a honeymoon, people want to explore the place they are in. They go on excursions, try new activities like diving or mountain climbing and learn about the historical background of the place and its cultural peculiarities. Sometimes they find out amazing facts about people and places and about themselves too! In fact, when people travel, they broaden their horizons.
- C.** A new branch of tourism is ecotourism. It involves visiting relatively untouched places in remote areas. Ecotourism is often misinterpreted as any form of tourism involving wildlife - but it's completely different from jungle tourism or safari. Eco-tourists are against disturbing the environment; even taking photos is not recommended. *Take only memories and leave only footprints* is a very popular slogan for them.
- D.** By educational tourism, most people mean different versions of *Learn and Travel Programmes* for students. But it's not only for the young and brave. Lots of training and educational programmes for adults are offered in different corners of the world. Retired people participate in these programmes too. They gladly enroll on overseas courses ranging from gardening and design to computer skills and programming.
- E.** If possible, consider means of transport other than the plane. Rapidly increasing numbers of flights have put the environment in danger. Planes pollute the air, which results in global warming. In fact, tourism is not harmless fun as many may think: new airports and tourist infrastructure, pollution and crowds of noisy tourists make wild animals migrate, which may decrease their population or even make them extinct.
- F.** With all its benefits, travelling is still a very expensive activity and may not fit every budget. To reduce the costs, avoid travelling in high season when flight tickets and hotels are overpriced. Remember that, along with expensive destinations, there are less prestigious but even more interesting places. When planning a trip, find out about low-cost airlines, discounts and special offers.

Put your answers into the table.

A	B	C	D	E	F

TASK 2. Fill in the missing words.

Заполните пропуски словами.

Takes place, petrol, charities, annual, species, sociable, experience, rubbish, extinct, foster home, complete

1. Unfortunately, humans are destroying the habitats of wildlife _____ and they become _____.
2. La Tomatina is a (n) _____ festival that takes place in the Spanish town of Bunol in Valencia.
3. Wildlife _____ are organizations that save the habitats which are in danger.
4. The Pirates week festival in Georgetown, the Cayman Islands, let you _____ an adventure life from the past.
5. I think superstitions are all a load of _____.
6. Remembrance Day, or Poppy Day _____ each year on 11th November to remember the millions who died for their country.
7. Some of the animals need more care than usual, so a _____ is found for them.
8. My next-door neighbour is very _____. She often visits us for chat.
9. No visit to Sydney would be _____ without seeing the famous Harbour Bridge and Opera House.
10. We can fill the car with fuel at the _____ station.

TASK 3. Transform the word in capitals and fill the sentence with it.

Преобразуйте слова, напечатанные заглавными буквами так, чтобы они грамматически и лексически соответствовали содержанию предложения. Заполните пропуски полученными словами.

1. I find April Fool's Day quite _____ TIRE
2. What is the most eco-friendly transport? I believe it's the bicycle. There are a lot of bicycles on the streets of our town and that is probably why it looks so green and _____. BEAUTY
3. Next month I'm going to take part in a regional cycling _____ and I hope to win it. COMPETE
4. You would think that people would get _____ after a while, but no. BORE
5. The Nobel Prize is a very prestigious award. Alfred Nobel, a successful businessman and the _____ of explosives, established prizes for achievements in science, literature and economics. INVENT
6. In Britain, a writer who wins the Booker prize can expect to see their novel at the top of the bestseller lists and compete with 'The Da Vinci Code' for _____. POPULAR
7. "If you were a couple of years _____, you could manage it. But I doubt you can do it now," I tried to talk him out of keeping the crow but finally agreed to take the bird home. OLD
8. Another autumn _____ was connected with the passing of the dead. These two events later became Halloween. CELEBRATE
9. But remember that if the children don't get the sweets, they may play some _____ joke, for example splash some water on you. PLEASANT
10. Directors often _____ old film classics such as *The War of the Worlds*. MAKE

TASK 4. Complete the sentences with the correct forms of the verbs in brackets.

Дополните предложения правильной формой глаголов.

1. Jane looks worried. She _____ (break) the mirror.
2. Sue promised _____ (study) harder.
3. It was really kind of David _____ (give) you a lift home.
4. Diana eventually admitted _____ (break) the window.
5. Peter is _____ (little) helpful person of all.
6. The pink skirt was _____ (cheap) than I had expected.
7. When _____ (the film\start) on Tuesdays? – It _____ (start) at 11 o'clock.
8. If I had known about your birthday, I _____ (buy) you a present.
9. I can't stand _____ (wait).
10. It's not worth _____ (argue) with your parents.

11. This time next year I _____(fly) to Madrid.
12. He will leave the office when he _____(finish) work.
13. If I were you, I _____ (tell) him the truth.
14. She _____ (be) angry because she _____ (wait) for the bus for over an hour now.
15. If you _____ (study) hard, you will get good grades.
16. Our house _____(burglar) last night.
17. Viktor is making salad _____(he)
18. I promise, I _____(help) you.

TASK 5. Fill in the gaps with

To (2), across, in (5), of, with (3),for (2), from

Дополните предложения, употребив правильные предлоги.

1. Every new invention starts _____ an idea.
2. She is interested _____ learning foreign languages.
3. Creating a robot is much more difficult _____ practice than _____ theory.
4. What sort _____ music do you like?
5. He is popular _____ teenagers all around the world.
6. The paintings add value _____ to the house.
7. All my relatives believe _____ superstitions except my father.
8. The Oxford Street is always crowded _____ people.
9. He is famous _____ his landscapes.
10. What is the reason _____ Earth Day celebration?
11. Many of the animals in the shelter have been rescued _____ bad homes.
12. Simon is allergic _____ bee stings.
13. I came _____ this old photos in the attic.
14. He didn't succeed _____ passing the entrance exams.

TASK 6. Choose the correct word. Выберите правильное слово.

1. Can you **brush/ sweep** the floor in the kitchen?
2. Andrea has got a very vivid **fantasy/ imagination/ illusion**.
3. They showed us a set of **same/ similar/ alike** pictures.
4. Thomas **Edison invented/ discovered** the electric bulb.
5. Can I **access/ download** the Internet from this computer.
6. My **sister takes/ makes** photographs for a living.
7. I'm going to a dance **presentation/ performance** at the theater tonight.
8. Many **pedestrians/ walkers** can be seen hiking in these hills.
9. When you reach the roundabout, follow the **sign/ signal** that says "North London".
10. "Don't **harm/ ruin/ damage the spider**, Frank!"
11. John **leads/ passes/ spends** a very busy life.
12. Nowadays, more companies only **offer/ suggest** work to people with computer skills.

WRITING.

Ты получил письмо, напиши ответ, соблюдая все правила написания письма личного характера.

You have received a letter from your English-speaking pen friend, Kate.

...We often travel as a family. Dad enjoys seeing new places and Mum likes buying souvenirs. And she's not the only one! The souvenir business is doing really well in some countries!...

...Why do people buy souvenirs when they travel? What's the best souvenir to bring back in your opinion? What place would you like to visit?...

Write her a letter and answer her **3** questions.

Write **100–120** words. Remember the rules of letter writing.

Ответы:

Task 1. A4, B6, C1, D5, E3, F7.

Task 2. 1 species, extinct; 2 annual; 3 charities; 4 experience; 5 rubbish; 6 takes place; 7 foster home; 8 sociable; 9 complete; 10 petrol.

Task 3. 1 tiring; 2 beautiful; 3 competition; 4 bored; 5 inventor; 6 popularity; 7 older; 8 celebration; 9 unpleasant; 10 remake.

Task 4. 1 has broken; 2 to study; 3 to give; 4 breaking; 5 the least; 6 cheaper; 7 did the film start, started; 8 would have bought; 9 waiting, 10 arguing; 11 I will be flying; 12 finishes; 13 would tell; 14 is, has been waiting; 15 study; 16 was burgled; 17 himself; 18 will help.

Task 5. 1 with, 2 in, 3 in, 4 of, 5 with, 6 to, 7 in, 8 with, 9 for, 10 for, 11 from, 12 to, 13 across, 14 in.

Task 6. 1 sweep, 2 imagination, 3 similar, 4 invented, 5 access, 6 takes, 7 performance, 8 walkers, 9 sign, 10 harm. 11 leads, 12 offer.

3.3. Проверочная работа по теме Разделу 2.

1. Прочитайте текст и ответьте на вопросы по тексту.

Mass production of food.

Mass production of food is much cheaper overall than individual production of meals from raw ingredients. Therefore, a large profit potential exists for the manufacturers and suppliers of processed food products. Individuals may see a benefit in convenience, but rarely see any direct financial cost benefit in using processed food as compared to home preparation.

Processed food freed people from the large amount of time involved in preparing and cooking "natural" unprocessed foods. The increase in free time allows people much more choice in life style than previously allowed. In many families the adults are working away from home and therefore there is little time for the preparation of food based on fresh ingredients. The food industry offers products that fulfill many different needs: From peeled potatoes that only have to be boiled at home to fully prepared ready meals that can be heated up in the microwave oven within a few minutes.

Modern food processing also improves the quality of life for people with allergies, diabetics, and other people who cannot consume some common food elements. Food processing can also add extra nutrients such as vitamins.

Answer the questions

1. What is cheaper mass production or individual production of food?
2. What can food processing do for people?
3. What can food processing also add?

11. Выберите верный вариант ответа.

1. Your keys on the table.
a) is b) am c) are
2. your friend English?
a) is b) am c) are
3. are late again.
a) He b) You c) I
4. I saw Gary with brother Tim.
a) my b) her c) his
5. They always tennis in the evenings.
a) plays b) play c) plaies
6. You can turn off the television. I it
a) isn't watching b) aren't watching c) am not watching
7. Where are the children? They in the garden.
a) were playing b) am playing c) are playing

8. I'm looking for Paula. you her?
 a) has seen b) have....saw c) have seen
9. When I was a child, I to be a doctor.
 a) wanted b) want c) have wanted
10. Anna's grandfather when he was 90 years old.
 a) die b) was dying c) died
11. Next week she in Paris.
 a) will be b) shall be c) would be
12. Oranges in Russia.
 a) is imported b) was imported c) are imported
13. When the bicycle?
 a) were invented b) are invented c) was invented
14. The work next week.
 a) done b) will do c) will be done
15. Is it to go by car or by train?
 a) cheaper b) more cheaper c) cheap
16. I don't like my job. I want to do something
 a) interesting b) interestinger c) more interesting
17. Which is - a headache or a toothache?
 a) bad b) worse c) badder
18. There are three at the bus stop.
 a) persons b) people c) peoples
19. I don't like
 a) mouse b) mouses c) mice
20. The park is beautiful spring.
 a) on b) at c) in
21. he ever Freyd?
 a) was, reading b) is, reading c) has, read
22. I got the book without difficulty.
 a) some b) any c) no
23. We didn't have money but Tom had
 a) many b) a little c) few
24. Do you think he would be angry if I him to help me?
 a) shall ask b) ask c) asked
25. Bill no longer had his car. He it.
 a) had sold b) sold c) would sell
26. They the company a hundred years ago.
 a) will start b) have started c) started
27. It was a very happy day. It was day in my life.
 a) as happy as b) the most happy c) the happiest
28. If I his address I would tell you.
 a) had known b) knew c) will know
1. You weren't listening, ...?
 a) do you b) weren't you c) were you
30. Goods for export to be properly packed.
 a) must b) are c) is

ОТВЕТЫ

1	Mass production of food is much cheaper
2	Processed food freed people from the large amount of time involved in preparing and cooking "natural" unprocessed foods

3	Food processing can also add extra nutrients such as vitamins .
1	c)
2	a)
3	b)
4	c)
5	b)
6	c)
7	c)
8	c)
9	a)
10	c)
11	a)
12	c)
13	c)
14	c)
15	a)
16	c)
17	b)
18	b)
19	c)
20	c)
21	c)
22	b)
23	b)
24	c)
25	a)
26	c)
27	c)
28	b)
29	c)
30	b)

4. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

4.1. Лексический тест по разделу 1: <https://videouroki.net/tests/177595083/>

4.2. Грамматический тест по разделу 1: <https://videouroki.net/tests/821567572/>

4.3. Тест по разделу 2:

Задание 1. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему «Персонал предприятий общественного питания. Посуда»:

1. staff a) персонал b) бармен c) помощник повара
2. cashier a) руководитель b) кассир c) столовый прибор
3. chef a) главный повар b) менеджер c) сахарница
4. chief a) лидер b) вилка c) ложка
5. cook a) повар b) управляющий c) сахарница
6. cover a) прибор для специй b) тарелка c) столовый прибор
7. fork a) вилка b) поддонник c) штат
8. knife a) нож b) чайное блюдо c) официант

9. plate a) тарелка b) буфетчик c) кухарка
10. spoon a) исполнительный директор b) сахарница c) ложка

Задание 2. Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему «Персонал предприятий общественного питания. Посуда»:

1. помощник повара a) barman b) sugar basin c) cooker assistant
2. исполнительный директор a) managing director b) executive director c) cruet
3. финансовый директор a) managing director b) chief c) financial director
4. официант a) waitress b) waiter c) spoon
5. соусник a) sugar bowl b) saucer c) knife
6. миска a) bowl b) cashier c) spoon
7. чашка a) cup b) manager c) cook
8. блюдо a) saucer b) dish c) fork
9. перечница a) pepper box b) staff c) saltcellar
10. солонка a) saltcellar b) cashier c) sugar basin

Задание 3. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему «Профессиональные глаголы»:

1. add a) добавлять b) удалять кости c) глазировать
2. bake a) печь, выпекать b) отбивать котлету c) посыпать
3. blend a) мешать, смешивать b) выдавливать c) очищать
4. boil a) кипятить, варить b) жаривать c) скреплять
5. brush a) резать b) взбивать c) смазывать
6. carve a) вырезать b) покрывать c) охлаждать
7. chill a) глазировать b) охлаждать c) лепить
8. chop a) рубить b) солить c) давить, мять
9. cook a) растирать в пасту b) готовить c) крошить
10. dip a) макать b) сушить c) поджаривать
11. decorate a) удалять семена b) украшать c) натирать солью
12. dilute a) разбавлять b) перемешивать c) загущать
13. cut a) выкладывать b) заворачивать c) резать
14. dry a) делать хлопья b) сушить c) жарить
15. fasten a) скреплять b) протирать (сквозь сито) c) охлаждать

Задание 4. Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему «Профессиональные глаголы»:

1. наполнять, заполнять a) fill b) rub c) flake
2. фильтровать a) filter b) roast c) pit
3. мять, давить a) melt b) mash c) puree
4. смачивать a) moisten b) mix c) scatter
5. бить, взбивать (тесто) a) wrap b) peel c) pat
6. сливать a) pour over b) pour off c) puree
7. поливать a) pit b) pour over c) pour off
8. жарить a) rinse b) roast c) rub in
9. посыпать a) scatter b) serve c) shred
10. приправлять a) season b) rinse c) flake
11. просеивать a) slice b) sieve c) roast
12. замачивать, мочить a) soak b) melt c) dilute
13. измельчать, толочь a) chop b) carve c) pound
14. влить, наливать a) pour b) pipe c) dust
15. скоблить, чистить a) scrub b) scrape c) mince

Задание 5. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему: «Мясо; птица; рыба; морепродукты»:

1. beef а) баранина b) говядина с) окунь
2. pork а) телятина b) лещ с) свинина
3. chicken а) курица b) палтус с) индейка
4. goose а) баранина b) гусь с) цыпленок
5. turkey а) утка b) индейка с) треска
6. eel а) карась b) домашняя птица с) угорь
7. pike а) судак b) щука с) мясо ягненка
8. sole а) морской язык b) копченая рыба с) моллюск
9. prawn а) устрица b) тунец с) креветка
10. squid а) шпрот b) омар с) кальмар

Задание 6. Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему: «Мясо; птица; рыба; морепродукты»:

1. баранина а) pike b) mutton с) halibut
2. домашняя птица а) smelt b) poultry с) cod
3. окунь а) bass b) veal с) ruff
4. налим а) burbot b) haddock с) trout
5. ерш а) ruff b) pike с) duck
6. шпрот а) sprat b) salmon с) shrimp
7. тунец а) trout b) tuna с) lobster
8. краб а) crawfish b) crab с) sprat
9. минога а) sturgeon b) lamprey с) mollusk
10. устрица а) oyster b) shrimp с) tuna

Задание 7. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему: «Овощи и фрукты»:

1. bean а) фасоль b) огурец с) банан
2. carrot а) кукуруза b) морковь с) паприка
3. corn а) хурма b) кукуруза с) кабачок
4. pea а) горох b) персик с) зеленый лук
5. radish а) черная редька b) редис с) инжир
6. banana а) боб b) банан с) баклажан
7. grape а) виноград b) грейпфрут с) свекла
8. mango а) мандарин b) манго с) гриб
9. orange а) апельсин b) тыква с) ананас
10. pear а) груша b) горох с) цветная капуста

Задание 8. Подберите английские эквиваленты к русским словам на тему: «Овощи и фрукты»:

1. помидор а) melon b) tomato с) pomegranate
2. свекла а) beetroot b) spring onion с) corn
3. салат а) lettuce b) squash с) apple
4. гриб а) marrow b) mushroom с) turnip
5. лук а) onion b) melon с) maize
6. тыква а) potato b) pumpkin с) tomato
7. яблоко а) date b) cabbage с) apple
8. абрикос а) melon b) peach с) apricot
9. инжир а) cauliflower b) fig с) grape
10. лимон а) lettuce b) lemon с) peach

**Задание 9. Подберите русские эквиваленты к английским словам на тему:
«Общественное питание»:**

1. Additives а) консерванты б) добавки с) красители
2. appetizer а) закуска б) аппетит с) добавки
3. baking sheet а) бумага для запекания б) духовка с) противень
4. bay leaf а) лист для запекания б) лавровый лист с) лист с дерева
5. batter а) сливочное масло б) жидкое тесто с) дрожжевое тесто
6. beverage а) краситель б) напиток с) морс
7. cabbage head а) капуста б) кабачок с) кочан капусты
8. cheese spread а) сливочный сыр б) плавленый сыр с) маргарин
9. cook shop а) закусочная б) бар с) магазин продуктов
10. dried eggs а) яйца вкрутую б) яичный порошок с) глазунья

4.4. Примерные вопросы для устного собеседования

Introductory questions

What's your name? How do you spell your surname? Where are you from?
Did you learn English at school? For how many years?

Starter

- 1 What do you do? Do you work or are you a student?
- 2 Tell me about your family.
- 3 What do you do in your free time? (Do you play football or any sports?)
- 4 What do you do every day? What time do you get up / start work?
- 5 Tell me about the town where you live.

Elementary

- 6 Tell me about something you can do well. (Can you swim? Can you cook?)
- 7 How often do you usually see your friends? (What do you do together?)
- 8 Where do you live? Tell me about your home.
- 9 What are you going to do at the weekend?
- 10 Have you been to an English-speaking country? Tell me about your visit. (OR Tell me about an interesting place you have been to.)

Pre-intermediate

- 11 Tell me about something that you did with your friends/family recently. Why did you enjoy it?
- 12 Tell me about the weather in your country. Which is your favourite season and why do you like it?
- 13 Imagine that I am a visitor to your country. What advice would you give me?
- 14 Can you tell me about an object that is special for you? Why is it special?
- 15 Where do you live - in a house or an apartment? What's it like?

Intermediate

- 16 What sort of television programmes do you like?
- 17 How do you keep in touch with your friends and family (by phone/email)? How do you think communication might change in the future?
- 18 Tell me about the last film you saw at the cinema (or the last book you read). Would you recommend it?
- 19 Think about an interesting person you have met. What is he/she like?
- 20 Have you ever been on a journey where something went wrong?

Upper-intermediate

- 21 Tell me about something you are good at.
 22 Can you tell me about a famous landmark/person in your country? What do you know about it/them?
 23 What do you use the internet for? Do you think it will ever replace books and newspapers? Why / why not?
 24 If an English person wanted to learn your language, how should they do this and why?
 25 Where do you see yourself in five years' time?

Критерии оценивания

1. Критерии оценивания монологической речи, устного собеседования, сообщения

Оценка	Решение коммуникативной задачи (содержание)	Организация высказывания	Языковое оформление высказывания
5	Коммуникативная задача выполнена полностью – содержание полно, точно и развёрнуто отражает все аспекты, указанные в задании (12–15 фраз)	Высказывание логично; имеет завершённый характер (имеются вступительная с обращением к другу и заключительная фразы); средства логической связи используются правильно	Используемый словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания соответствуют поставленной задаче, есть незначительные лексико-грамматические ошибки, которые не мешают пониманию высказывания, интонация и произношение в целом, не мешает пониманию
4	Коммуникативная задача выполнена в основном: 1 аспект не раскрыт (остальные раскрыты полно), ИЛИ 1–2 аспекта раскрыты неполно/ неточно (12–15 фраз)	Высказывание логично; имеет завершённый характер (имеются вступительная с обращением к другу и заключительная фразы); средства логической связи используются, в целом, правильно	Используемый словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания соответствуют поставленной задаче, допускаются лексико-грамматические и фонетические ошибки, не влияющие на понимание
3	Коммуникативная задача выполнена не полностью: 1 аспект не раскрыт и 1 раскрыт неполно/неточно, ИЛИ 3 аспекта раскрыты неполно/неточно (10–11 фраз)	Высказывание в основном логично и имеет достаточно завершённый характер, допускается недостаточное использование средств логической связи	Используемый словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания в основном соответствуют поставленной задаче

2. Критерии оценивания диалогической речи

Оцен ка	Интерактивная коммуникация	Дискурс	Языковое оформление высказывания
5	Относительно легко взаимодействует с партнером, давая ему внести свой вклад в диалог. Способен поддержать разговор для достижения цели Паузы носят естественный характер	Воспроизводит длинные распространенные фразы и предложения с легкостью без задержек Высказывания по теме, логичны и разнообразны Использует широкий репертуар слов логической связи и дискурсивных маркеров	Используемый словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания соответствуют поставленной задаче, есть незначительные лексико-грамматические ошибки, которые не мешают пониманию высказывания, интонация и произношение в целом, не мешает пониманию
4	Самостоятельно инициирует диалог. Дополняет сказанное партнером, Поддерживает разговор до достижения результата. Паузы могут быть для поиска слов	Воспроизводит длинные распространенные фразы и предложения с небольшими задержками Высказывания по теме, логичны и разнообразны Использует репертуар слов логической связи и дискурсивных маркеров	Используемый словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания соответствуют поставленной задаче, допускаются лексико-грамматические и фонетические ошибки, не влияющие на понимание
3	Может самостоятельно инициировать диалог. Дополняет сказанное партнером Поддерживает разговор до достижения результата. Паузы могут быть для поиска слов. Высказывания не полные	Воспроизводит длинные распространенные фразы и предложения несмотря на задержку Высказывания по теме логичны Использует некоторые слова логической связи и дискурсивных маркеров	Используемый словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания в основном соответствуют поставленной задаче

3. Критерии оценивания письменных заданий (письмо, эссе)

Оценка	Содержание	Организация	Язык

5	Коммуникативная задача решена полностью	Письмо построено логично. Имеются средства логической связи. Присутствует деление на абзацы (если необходимо). Текст выстроен в соответствии с правилами оформления определенного вида письма	Языковое оформление соответствует поставленной коммуникативной задаче. Используются разнообразные конструкции, верная лексическая сочетаемость. Верное использование лексических и грамматических единиц. Возможны небольшие орфографические ошибки, редкие грамматические ошибки, не затрудняющие понимания
4	Коммуникативная задача решена полностью	Письмо построено в основном логично. Имеются средства логической связи. Присутствует деление на абзацы (если необходимо). Текст выстроен в соответствии с правилами оформления определенного вида письма	Языковое оформление соответствует поставленной коммуникативной задаче. Используются разнообразные конструкции, есть ошибки в лексической сочетаемости. В основном верное использование лексических и грамматических единиц. Возможны небольшие орфографические ошибки, редкие лексико-грамматические ошибки, не затрудняющие понимания
3	Коммуникативная задача решена, но некоторые пункты не раскрыты. / Коммуникативная задача решена, но читателю приходится интерпретировать высказывание автора. Контекст задан неверно	Письмо построено в основном логично. Имеются средства логической связи. Присутствует деление на абзацы (если необходимо). Текст в основном выстроен в соответствии с правилами оформления определенного вида письма	Языковое оформление в основном соответствует поставленной коммуникативной задаче. В основном верное использование лексических и грамматических единиц. Возможны небольшие орфографические ошибки, редкие лексико-грамматические ошибки, затрудняющие понимание

4. Критерии оценивания тестов (лексические, грамматические, рабочие листы, словарные диктанты)

94-100%	5

75-93%	4
50-74%	3
< 49%	2

5. Критерии оценивания заданий по переводу

Объем перевода:

Уровень В1 1100-1200 п.з. за 30 минут. Перевод со словарем.

Уровень А2 900-1100 п.з. за 30 минут. Перевод со словарем.

Уровень А1 500 - 700 п.з. за 30 минут. Перевод со словарем.

Оценка	Критерии
5	Перевод выполнен в полном объеме и в соответствии с общими критериями адекватности и эквивалентности. Полное соответствие стилистическим нормам и узусу языка перевода. Допущены 2 ошибки в лексико-грамматических трансформациях при переводе
4	Перевод выполнен, в целом, в соответствии с общими критериями адекватности и эквивалентности. Допущены 3-4 ошибки, снижающие качество текста перевода из-за отклонения от стилистических, лексико-синтаксических норм языка перевода или, когда 10% текста не переведено за отведенное время
3	При переводе допущены 5-6 ошибок значительно снижающие качество текста перевода из-за отклонения от стилистических, лексико-синтаксических норм языка перевода или, когда 20% текста не переведено за отведенное время
2	Перевод не соответствует критериям адекватности и эквивалентности или более 30% текста не переведено за отведенное время

6. Критерии оценки презентация или видеоролика

Что оцениваем	Фокус оценки	Критерий	Балл
Текст работы	Содержание и соответствие теме (соответствие заявленной теме, исследовательский характер работы, самостоятельность исследования)	Текст работы соответствует заявленной теме; тема раскрыта полностью с привлечением интересных фактов по теме, приведены результаты самостоятельно проведенного исследования	3
		Текст работы соответствует заявленной теме; но тема раскрыта не до конца (недостаточное количество интересных фактов, в основном уже известная информация, приведены результаты чужих исследований)	2
		Текст работы соответствует заявленной теме; тема раскрыта слабо (мало информации, нет интересных фактов, не представлены результаты исследований)	1

		Текст работы не соответствует заявленной теме (при 0 за этот критерий ставится 0 за всю работу)	0
Оформление работы	Структура работы (наличие всех структурных элементов работы: актуальность темы, постановка проблемы, объект, цель, задачи, методы исследования, результат, выводы, список литературы.	Текст работы выстроен логично, присутствуют все структурные элементы работы	3
		Текст работы в целом выстроен логично, но отсутствует вступление / заключение и / или список литературы	2
		Текст работы выстроен нелогично, отсутствует вступление и заключение, список литературы ИЛИ два любых других структурных элемента работы	1
Презентация	Содержание презентации (наличие ключевых структурных элементов, релевантность контента)	Соблюден требуемый объем презентации; используется разнообразный наглядный материал (фото, картинки, карты, таблицы), на слайдах отсутствует избыточная информация	3
		Соблюден требуемый объем презентации, но недостаточно используется наглядный материал или несколько слайдов содержат избыточную информацию	2
		Требуемый объем презентации не соблюден или мало наглядного материала и практически все слайды перегружены информацией	1
Презентация	Визуальное оформление (представление наглядного материала)	Презентация красиво оформлена, хорошо подобран цвет фона и шрифта, размер используемого шрифта удобен для восприятия	2
		Презентация в целом хорошо оформлена, но имеются некоторые недостатки в подборе цвета фона и шрифта и / или размер шрифта на некоторых слайдах труден для восприятия	1
		Презентация скучно оформлена, плохо подобран цвет фона и шрифта и / или используемый на слайдах шрифт неудобен для восприятия	0
Презентация	Лексико-грамматическое оформление, орфография и пунктуация	В презентации допущено не более двух грамматических / лексических и 3 орфографических / пунктуационных ошибок	3
		В презентации допущено не более четырех грамматических / лексических и 4 орфографических / пунктуационных ошибок	2
		В презентации допущены многочисленные грамматические / лексические и орфографические / пунктуационные ошибки	1

Выступление	Представление работы (уровень владения материалом и регламент)	Выступающий уложился в отведенное для представления работы время; текст работы рассказывался с опорой на печатный текст	3
		Выступающий уложился в отведенное для представления работы время, однако текст работы больше читался с листа, чем рассказывался	2
		Выступающий не уложился в отведенное для представления проектной работы время или текст работы полностью читался с листа	1
Выступление	Лексико-грамматическое оформление речи	В речи использована разнообразная лексика, понятная аудитории, допущено не более 2-х языковых ошибок, не затрудняющих понимание	3
		В речи использована разнообразная лексика, в целом понятная аудитории, допущено не более 4-х негрубых языковых ошибок	2
		В речи использована разнообразная лексика, однако присутствует несколько слов, незнакомых для аудитории, которые затрудняют понимание сказанного, допущено не более 6-ти негрубых языковых ошибок или 2-3 грубых ошибок	1
		Допущены многочисленные языковые ошибки, которые затрудняют понимание сказанного	0
Выступление	Фонетическое оформление речи	Речь понятна: практически все звуки в потоке речи произносятся правильно: не допускаются фонематические ошибки, меняющие значение высказывания; соблюдается правильный интонационный рисунок и темп речи	2
		В целом, речь понятна, но присутствуют фонетические ошибки (не более 5) или фонематические (не более 2)	1
		Речь почти не воспринимается на слух из-за неправильного произношения многих звуков и многочисленных фонематических ошибок	0
Ответы на вопросы	Свобода владения материалом	Выступающий четко и грамотно ответил на все заданные аудиторией вопросы	3
		Выступающий в целом справился с ответами на вопросы аудитории	2
		Выступающему не удалось ответить на большинство вопросов аудитории	1

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
по общеобразовательной дисциплине
«Иностранный язык»

Базовый уровень
Объем: 72 ч.

2024

Учебно-методический комплекс по общеобразовательной дисциплины БД.06 Иностранный язык разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413 (с изменениями – приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2012 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. № 413»), Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 20.12.2016 года N 44828).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик: Седякина Дарья Юрьевна, преподаватель первой категории.

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	стр
1.	Поурочный тематический план базовый уровень	54
2.	Опорные конспекты	58
3.	Технологические карты занятий	70

1. Поурочный тематический план базовый уровень

Учебный год 2024-2025

Дисциплина Иностранный язык

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Преподаватель Седякина Дарья Юрьевна

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи	Дополнительная литература	Оснащение (специальное, дополнительное), если необходимо	Типы оценочных мероприятий
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Иностранный язык для общих целей	50					
Входное тестирование (Placement Test)	2	Практические занятия				
Тема 1.1. Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.	6	Практические занятия	Обществознание, русский язык, биология	Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English	Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Заполнение формы-резюме, письмо
Тема 1.2. Молодежь в современном обществе. Досуг молодежи: увлечения и интересы.	6	Практические занятия	обществознание, история, МХК, физкультура история,	Маневич, Е.Г. Английский язык. Второй иностранный язык. 10 класс	Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Заполнение формы-резюме, письмо
Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности.	4	Практические занятия	обществознание, русский язык, география, история	Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English	Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Презентация, проект “Мой колледж”

Тема 1.4. Покупки: одежда, обувь и продукты питания.	4	Практические занятия	обществознание	Маневич, Е.Г. Английский язык. Второй иностранный язык. 11 класс.	Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация	Отзыв о магазине продуктов/одежды/обуви Разноуровневое задание - Диалог А1- диалог по карточкам А2 и выше- диалог-ситуация
Контрольная работа Темы 1.1.-1.4.	2	Контрольное занятие		Брель, Н. М., Английский язык. Интенсивный курс. Рабочая тетрадь		
Тема 1.5. Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.	4	Практические занятия	Физкультура ОБЖ	Маневич, Е.Г. Английский язык. Второй иностранный язык. 11 класс.	Компьютер, аудио/видео материалы	Написание инструкции «Профилактика несчастных случаев на работе и порядок их устранения»
Тема 1.6. Туризм. Виды отдыха.	4	Практические занятия	География	Маневич, Е.Г. Английский язык. Второй иностранный язык. 10 класс	Компьютер, аудио/видео материалы.	лексико-грамматический тест
Тема 1.7 Страны изучаемого языка.	6	Практические занятия	География История Литература МХК	Маневич, Е.Г. Английский язык. Второй иностранный	Компьютер, аудио/видео материалы, карта Великобритании, США	Тест

				язык. 10 класс		
Тема 1.8. Россия.	8	Практические занятия	География История Литература МХК	Маневич, Е.Г. Английский язык. Второй иностранный язык. 11 класс.	Компьютер, аудио/видео материалы, карта России	Презентация, ролевая игра
Контрольная работа Темы 1.6.-1.8.	2	Контрольное занятие		Брель, Н. М., Английский язык. Интенсивный курс. Рабочая тетрадь		Тестирование, письменный/устный опрос.
Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)						
Раздел 2. Иностранный язык для специальных целей.	20					
Тема 2.1. Современный мир профессий. Проблемы выбора профессии. Роль иностранного языка в вашей профессии.	4	Практические занятия	География Обществознание Иностранный язык	Голубев, А. П., Английский язык для специалистов сельского хозяйства:	Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация	Тест
Для профессий естественно-научной направленности:						
Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации.	4	Практические занятия	Физика Математика Информатика	Голубев, А. П., Английский язык для специалистов сельского хозяйства:	Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация	Тест.
Тема 2.3. Технический прогресс: перспективы и	4	Практические занятия	Информатика ОБЖ	Голубев, А. П., Английский язык	Компьютер, аудио/видео материалы.	Круглый стол “Преимущества и

последствия. Современные средства связи.			Иностранный язык	для специалистов сельского хозяйства:	Презентация	недостатки”
Тема 2.4. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру.	4	Практические занятия	История Иностранный язык	https://www.thefamouspeople.com/profession.php	Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация	Доклад с презентацией “Знаменитые личности в моей профессии”
Контрольная работа Темы 2.1 – 2.4	2	Контрольное занятие				
Форма промежуточной аттестации Дифференцированный зачет	2				Компьютер, аудио/видео материалы	Тестирование Перевод текста по специальности
Всего	72					

2. Опорные конспекты
ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 1.1

1.	Тема занятий	<i>Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.</i>
2.	Содержание темы	Я и моя семья; Мои друзья, занятия; Внешность, личностные качества; Повседневная жизнь
3.	Типы занятий	Практические; контрольное
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать лексические единицы для описания человека, внешности, характера; лексические единицы для описания повседневных действий и обязанностей; грамматические формы, необходимые для описания повседневных действий и обязанностей; грамматические формы, для сравнения двух и более категорий (рост, степень выраженности цвета и т.д.); грамматические формы для выражения способности, возможности (модальные глаголы); правила этикета и нормы письма; Уметь задавать и отвечать на вопросы, связанные с семьей, внешностью, друзьями, повседневной жизнью; принимать участие в беседе/ дискуссии на темы, связанные с семьей, внешностью, друзьями, повседневной жизнью; описывать человека; составить связный рассказ о семье, родственниках, друзьях; писать простое личное письмо на темы, связанные с родственниками и повседневной жизнью; писать базовое резюме для приема на работу; заполнять форму / писать по образцу резюме для устройства на работу; пользоваться справочной литературой/ словарями/ онлайн-ресурсами для перевода текста; составить рассказ о повседневной жизни человека, семьи; понимать письменные и аудио сообщения по темам, связанным с семьей, друзьями, повседневной жизнью; понять простое личное письмо, электронное письмо или пост, в котором пишущий человек говорит на знакомые темы (например, о друзьях или семье) или задать вопросы по этим темам;

		следовать общему плану демонстрации или презентации на знакомую или предсказуемую тему, где сообщение выражается медленно и четко простым языком и имеет визуальную поддержку (например, слайды, раздаточные материалы)
5.	Формы организации учебной деятельности	Деловая игра, презентация, дискуссия, работа в парах, индивидуальная работа, групповая работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Заполнение формы-резюме, Письмо (другу)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Написание письма

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 1.2

1.	Тема занятий	<i>Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы</i>
2.	Содержание темы	Хобби, свободное время; Организация досуга
3.	Типы занятий	практические, контрольное
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать лексические единицы для описания досуговой деятельности, хобби, увлечений, интересов; лексические единицы для описания повседневных действий; грамматические формы, необходимые для описания повседневных действий и обязанностей; грамматические формы, для сравнения двух и более категорий (more active, the most dangerous, etc..); грамматические формы для выражения способности, возможности (модальные глаголы); правила этикета в ролевой игре; фразы для выражения предложения что-то сделать (would you like...?, Let's..., и т.д.) и реакции на предложение (Sure. / Why not? / I'm afraid, I can't. и т.д.) правила создания постера; Уметь задавать и отвечать на вопросы, связанные с хобби, интересами, свободным временем; принимать участие в беседе/ дискуссии на темы, связанные с хобби, увлечениями свободным

		временем; описывать интересы и увлечения человека; составить связный рассказ об увлечениях членов семьи, родственников, друзей; составить рассказ об увлечениях человека, семьи; понимать письменные и аудио сообщения по темам, связанным с хобби и организацией досуга; понять простое личное письмо, электронное письмо или пост, в котором пишущий человек говорит знакомые темы (например, о друзьях или семье) или задать вопросы по этим темам; следовать общему плану демонстрации или презентации на знакомую или предсказуемую тему, где сообщение выражается медленно и четко простым языком и имеет визуальную поддержку (например, слайды, раздаточные материалы) пользоваться справочной литературой/ словарями/ онлайн-ресурсами для перевода текста; принимать участие в беседе с целью договориться об организации совместного отдыха; визуально представить информацию в виде постера.
5.	Формы организации учебной деятельности	Презентация, индивидуальная работа, парная работа, групповая работа, ролевая игра,
6.	Типы оценочных мероприятий	Презентация, постер, ролевая игра
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовка презентации/ постера

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 1.3

1.	Тема занятий	<i>Условия проживания в городской и сельской местности</i>
2.	Содержание темы	Особенности проживания в городе; Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу; Описание здания. Интерьер; Описание колледжа здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование. Описание кабинета иностранного языка
3.	Типы занятий	Практические, контрольное

4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: лексические единицы для описания мест в городе, зданий, комнат, обстановки техники и оборудования лексические единицы для описания условий жизни; грамматические формы, необходимые для описания местоположения (there is/ are) грамматические формы- предлоги направления для описания маршрута - грамматические формы для выражения вежливости и предложения помощи (модальные глаголы- should you have/need.., would you like..., could you ...,please, etc.) правила этикета и нормы вежливости Уметь: задавать и отвечать на вопросы, связанные с местом своего проживания, учебы. принимать участие в беседе на темы связанные с местом проживания, учебы описывать то, что окружает его каждый день: свое место учебы и проживания составить связный рассказ о своем месте проживания/учебы понимать письменные и аудио сообщения по темам, связанным с местом проживания/учебы понять простое личное письмо, электронное письмо или пост, в котором пишущий человек говорит на знакомые темы (например, о своем месте проживания/учебы); составлять короткую заметку/сообщение на знакомую или предсказуемую тему, где сообщение выражается простым языком и имеет визуальную поддержку, где используются изученные лексические и грамматические единицы пользоваться справочной литературой/словарями/онлайн ресурсами для перевода текста
5.	Формы организации учебной деятельности	Презентация, ролевая игра, работа в парах, индивидуальная работа, групповая работа, дискуссия
6.	Типы оценочных мероприятий	Заметка о колледже Презентация
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Творческое задание «Мой колледж»

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 1.4

1.	Тема занятий	<i>Покупки: одежда, обувь и продукты питания.</i>
2.	Содержание темы	Виды магазинов, Ассортимент товаров; Совершение покупок в продуктовом магазине; Совершение покупок в магазине одежды/обуви;
3.	Типы занятий	Практические, контрольное
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: лексические единицы для описания видов магазинов, одежды и обуви лексические единицы для описания товаров (продуктов) грамматические формы, необходимые для описания количества товаров (many/much, few/little etc) грамматические формы необходимые для произведения арифметических действий и вычислений правила этикета и нормы Уметь: задавать и отвечать на вопросы, связанные с покупкой одежды, обуви и продуктов принимать участие в беседе/дискуссии на темы связанные с покупками составить рассказ о повседневных действиях и совершении покупок в рамках темы сравнивать магазины и то, что в них продается в рамках темы понять письменные и аудио сообщения, связанные с совершением покупок в магазине пользоваться справочной литературой/ словарями/ онлайн-ресурсами для перевода текста
5.	Формы организации учебной деятельности	Презентация, индивидуальная работа, парная работа, групповая работа, ролевая игра
6.	Типы оценочных мероприятий	Отзыв о магазине продуктов/одежды/обуви Разноуровневое задание - Диалог А1- диалог по карточкам А2 и выше- диалог-ситуация
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Составление кейса (например, список продуктов на неделю в рамках предложенной денежной суммы) Групповой проект “Где купить и какие бренды товаров рекомендуете для работы”

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 1.5.

1.	Тема занятий	<i>Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача</i>
2.	Содержание темы	Физическая культура и спорт Еда полезная и вредная Заболевания и их лечение Здоровый образ жизни
3.	Типы занятий	Практические, контрольное
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: лексические единицы для описания видов спорта; лексические единицы для описания продуктов питания и способов их обработки; лексические единицы для описания симптомов заболеваний; грамматические формы, необходимые для выражения совета (should) грамматические формы, необходимые для выражения приказа (повелительное наклонение); грамматические формы для выражения условий (If) в реальном времени Уметь: - принимать участие в беседе на темы, связанные со спортом, здоровым питанием и здоровым образом жизни пользоваться справочной литературой/словарями/онлайн ресурсами для перевода текста понимать письменные и аудио сообщения по темам, связанным со здоровым образом жизни составлять письменное сообщение на тему, где изученные лексические и грамматические единицы используются в профессиональной направленности
5.	Формы организации учебной деятельности	Мозговой штурм «Что можно делать на уроке физкультуры, в спортивном клубе, на стадионе?» Составление кейса Diet Sheet Диалог по карточкам «Горячая линия медицинской помощи» Обсуждение выбранной темы на форуме (https://patient.info/forums) Ментальная карта «Здоровье»
6.	Типы оценочных мероприятий	Письмо-инструкция «Профилактика несчастных случаев на работе и порядок их устранения» A1 – 50-70 слов A2 и выше - 100-120 слов
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Упражнения в Рабочей тетради

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 1.6.

1.	Тема занятий	<i>Туризм. Виды отдыха</i>
2.	Содержание темы	Почему и как люди путешествуют Путешествие на поезде Путешествие на самолете
3.	Типы занятий	Практические, контрольное
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать. лексические единицы для описания видов транспорта; функциональные единицы для покупки билета; нормы и правила речевого этикета в ситуации покупки билета Уметь задавать и отвечать на вопросы, связанные с датой, рейсом и т.д; принимать участие в беседе/ дискуссии на темы, связанные с путешествием (например, с целью договориться о совместной поездке); составить связный рассказ о путешествии; понимать письменные и аудио сообщения по темам, связанным с путешествием; пользоваться справочной литературой/ словарями/ онлайн-ресурсами для перевода текста
5.	Формы организации учебной деятельности	Групповое перемещение (mingling) «Поиски партнера в поездку» Ролевая игра «Покупка билета» На сайте https://www.skyscanner.ru/?locale=en-GB найдите подходящие рейсы для иностранных партнеров
6.	Типы оценочных мероприятий	Тест по теме с заданиями на проверку навыков аудирования, чтения, на знание лексики и грамматики, например: - выбор правильного ответа на основе прочитанного/прослушанного текста; - выбор правильного варианта ответа из предложенного множества на основе прочитанного/прослушанного текста; - решение Верно/Ложно/Нет информации на основе прочитанного/прослушанного текста;

		- соотнесение написания и значения слова; - закончить предложения; - упорядочить реплики в ситуации общения
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Упражнения в Рабочей тетради

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 1.7.

1.	Тема занятий	<i>Страна/страны изучаемого языка</i>
2.	Содержание темы	Великобритания (географическое положение, климат, население, национальные символы, политическое и экономическое устройство). Великобритания (крупные города, достопримечательности). США (географическое положение, климат, население, национальные символы, политическое и экономическое устройство). США (крупные города, достопримечательности)
3.	Типы занятий	практические
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать – лексические единицы для описания географического положения, климата, политического и экономического устройства Великобритании, США; – лексические единицы для описания национальных символов Великобритании, США; – лексические единицы для обозначения географических названий гор, рек, озер и т.п. Великобритании, США; – грамматические формы для выражения настоящих совершенных действий (Present Perfect); - грамматические формы для выражения сравнения (than, as...as, not so ... as); – грамматические формы для выражения прошедших продолжительных действий (Past Continuous). Уметь задавать и отвечать на вопросы, связанные с социокультурным портретом Великобритании, США; принимать участие в беседе/ дискуссии на темы, связанные с социокультурным портретом Великобритании, США; описывать достопримечательности, знаменитые места в Великобритании, США;

		писать простое личное письмо на темы, связанные с посещением или намерением посетить англоязычные страны; пользоваться справочной литературой/ словарями/ онлайн-ресурсами для перевода текста; составить рассказ об англоязычных странах (географическом положении, климате, политическом устройстве и т.п.); понимать письменные и аудио сообщения страноведческого характера; понять простое личное письмо, электронное письмо или пост, в котором пишущий человек говорит на знакомые темы (например, о посещении страны, традициях и обычаях) или задать вопросы по этим темам; следовать общему плану демонстрации или презентации на знакомую или предсказуемую тему, где сообщение выражается медленно и четко простым языком и имеет визуальную поддержку (например, слайды, раздаточные материалы)
5.	Формы организации учебной деятельности	Групповая, индивидуальная, парная работа; ролевая игра
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос. Тест
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Составление постера, туристического буклета. Составление презентации о наиболее развитых отраслях промышленности, сельском хозяйстве/ флоре и фауне Великобритании, США. Составление презентации в Power Point о популярных туристических местах в Великобритании, США

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 1.8.

1.	Тема занятий	<i>Россия</i>
2.	Содержание темы	Географическое положение, климат, население. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы. Традиции народов России

3.	Типы занятий	Практические, контрольное
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать – лексические единицы для описания географического положения, климата, политического и экономического устройства России; – лексические единицы для описания национальных символов России; – лексические единицы для обозначения географических названий гор, рек, озер и т.п. России; – лексические единицы для описания традиций и обычаев народов России; – грамматические формы для выражения прошедших совершенных действий (Past Perfect); – грамматические формы для выражения сравнения (than, as...as, not so ... as); – грамматические формы для выражения прошедших продолжительных действий (Past Continuous). Уметь - задавать и отвечать на вопросы, связанные с социокультурным портретом России; - принимать участие в беседе/ дискуссии на темы, связанные с социокультурным портретом России; - описывать достопримечательности, знаменитые места в России; - писать простое личное письмо на темы, связанные с посещением или намерением посетить достопримечательности, знаменитые места в России; - пользоваться справочной литературой/ словарями/ онлайн-ресурсами для перевода текста; - составить рассказ о России (географическом положении, экономическом устройстве, климате и т.п.); - понимать письменные и аудио сообщения страноведческого характера; - понять простое личное письмо, электронное письмо или пост, в котором пишущий человек говорит на знакомые темы (например, о посещении страны, традициях и обычаях) или задать вопросы по этим темам; - следовать общему плану демонстрации или презентации на знакомую или предсказуемую тему, где сообщение выражается медленно и четко простым языком и имеет визуальную поддержку (например, слайды, раздаточные материалы)
5.	Формы организации учебной деятельности	Групповая, индивидуальная, парная работа; ролевая игра
6.	Типы оценочных мероприятий	Тест страноведческого характера.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Составление постера, туристического буклета. Составление презентации о государственной символике (флаг, герб, гимн) России. Составление презентации в Power Point о популярных туристических местах в России.

	Сообщение «Города Золотого кольца России»

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 2.1

1.	Тема занятий	<i>Современный мир профессий. Проблемы выбора специальности. Роль иностранного языка в вашей специальности.</i>
2.	Содержание темы	Современные профессии. Планы на будущее. Место иностранного языка.
3.	Типы занятий	Практическое, контрольное
4.	Планируемые образовательные результаты	<i>Знать</i> - лексические единицы по теме; - лексические единицы для описания профессии; - грамматические формы, необходимые для описания повседневных действий и обязанностей; - грамматические формы для сравнения двух и более категорий - грамматические формы для выражения способности, возможности (модальные глаголы); - правила этикета и нормы письма; <i>Уметь</i> - задавать и отвечать на вопросы, связанные с профессией, обязанностями; - принимать участие в беседе/ дискуссии на темы, связанные с профессией; - описывать действия; - составить связный рассказ о своем учебном заведении, профессии, планах на будущее; - писать простое описание на изучаемую тему; - писать базовое резюме для приема на работу; - заполнять форму / писать по образцу резюме для устройства на работу; - пользоваться справочной литературой/ словарями/ онлайн-ресурсами для перевода текста; - понимать письменные и аудио сообщения по темам, связанным с изучаемой тематикой; - понять простое личное письмо, электронное письмо или пост, в котором пишущий человек говорит на знакомые темы или задать вопросы по этим темам; - следовать общему плану демонстрации или презентации на знакомую или предсказуемую тему, где сообщение выражается медленно и четко простым языком и имеет визуальную поддержку (например, слайды, раздаточные материалы)

5.	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, групповая, парная, деловая игра, объяснительно-иллюстративный, проблемный, ролевая игра
6.	Типы оценочных мероприятий	Тест
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Работа со словарем, грамматическими справочниками. Поисковая работа в Интернете. Составление словаря терминов, презентации

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.1.1

1.	Тема занятия	<i>Основные понятия вашей специальности</i>
2.	Содержание темы	Планы на будущее в профессиональной сфере
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, групповая, парная

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на	Настраиваются на работу	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Определение цели занятия. Готовность к работе

	дальнейшую речевую деятельность			
Актуализация содержания, необходимого для выполнения и практических работ	Организует повторение пройденного материала	Студенты обобщают и закрепляют полученные знания и умения в разнообразных упражнениях и заданиях	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение упражнений и заданий
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Организует учебно-познавательную деятельность обучающихся. Сообщает учащимся о предстоящей работе на занятии. Предлагает тему: «Круглый стол. Моя будущая профессия». Организует работу по составлению монологического высказывания. Консультирует в случае необходимости	Выполняют задание индивидуально составляют план своего сообщения о своей специальности и будущей работе. Готовят монологическое высказывание	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Подготовка плана выступления
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Организует круглый стол. Организует работу студентов по оценке и выбору лучшего выступления	Самостоятельно применяют знания в новой нестандартной ситуации. Выступают в рамках круглого стола	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Участие в Круглом столе. Взаимооценка

Обобщение и систематизация результатов выполнения практических работ, упражнений, заданий	Побуждает к самоанализу и самооценке. Наблюдает за самооценкой обучающихся. Констатирует результаты	Заполняют листы самооценивания	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Самооценка
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует самостоятельную работу студентов со словарем, справочной литературой, поисковую работу в Интернете	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете	ОК 01, 02, ПК 2.1.	Статья в журнал «Моя будущая профессия»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.1.1

	Тема занятия	<i>Особенности подготовки по специальности.</i>
	Содержание темы	Современные профессии
	Тип занятия	Практическое занятие

Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, групповая, парная

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Организует аналитическую деятельность студентов. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую речевую деятельность	В группах студенты повторяют изученную лексику по теме в формате мозгового штурма, Синтезируют собственное суждение на основе образовательного контента. Делают вывод о целях и задачах занятия Озвучивают список профессий, выбирают 2 профессии и завершают фразу «We would like to.....because.....» и т.п.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Устное сообщение
Актуализация содержания, необходимого для выполнения и практических работ	Организует повторение грамматического материала. Организует работу студентов по анализу	Работают в парах. Анализируют грамматический материал, используя справочники.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение упражнений и заданий. Самооценка

	примеров образования и употребления грамматического материал. Предлагает сделать вывод об использовании в речи. Предлагает сделать ряд упражнений	Самостоятельно выводят правила употребления грамматической конструкции. Выполняют упражнения, закрепляя знания. Выполняют тест на проверку первичного закрепления грамматической теме		
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Организует учебно-познавательную деятельность обучающихся в группах. Предлагает прочитать текст и заполнить таблицу. Предлагает добавить в таблицу качества, необходимые для предложенных специальностей	Выполняют задание в группах. Заполняют таблицу, обсуждают качества, необходимые для профессий. Представляют свои результаты.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Короткое сообщение о профессии и необходимых для нее качеств характера
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Включает обучающихся в ролевую игру «Устройство на работу». Предлагает заполнить анкету-заявку на работу. Инструктирует по организации и выполнению задания.	Самостоятельно применяют знания в новой ситуации. Заполняют анкету. Составляют и разыгрывают диалог в бюро по трудоустройству	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Диалогическая речь

	<i>Задание: ролевая игра «Устройство на работу»</i>			
Обобщение и систематизация результатов выполнения практических работ, упражнений, заданий	Побуждает студентов к самоанализу и самооценке. Консультирует. Констатирует результаты	Заполняют листы самооценивания	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Самооценка
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы.	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует самостоятельную работу студентов со словарем, справочной литературой, поисковую работу в Интернете	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете	ОК 01, 02 ПК 2.1.	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.1.2

1.	Тема занятия	<i>Специфика работы деятельности по специальности.</i>
2.	Содержание темы	Качества необходимые для профессии
3.	Тип занятия	Практическое занятие

4.	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, групповая, парная

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую речевую деятельность	Настраиваются на работу. Готовят в парах короткое сообщение о колледже (3 предложения)	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Короткое устное сообщение
Актуализация содержания, необходимого для выполнения и практических работ	Организует повторение изученного прежде материала. Сообщает правила выполнения задания. <i>Задание 1. «Поле чудес»</i> На доске написаны и закрыты слова по теме. Преподаватель дает описание профессии. Участники называют буквы, преподаватель открывает их на доске	Участники обобщают и закрепляют лексику по теме в коммуникативном контексте	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Список слов

2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Организует учебно-познавательную деятельность обучающихся в группах. Инструктирует студентов о правилах выполнения задания. <i>Задание №2 «Сочетание»</i> Группам выдается раздаточный материал с половинками слов, обозначающих различные профессии. Необходимо соединить эти половинки правильно, чтобы получились названия известных профессий. После этого необходимо расставить слова в алфавитном порядке	Внимательно слушают инструкцию к заданию. Выполняют задание. Сообщают о выполненной работе	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Подготовка материала для выполнения задания
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	<i>Включает обучающихся в ролевую игру «Устройство на работу». Предлагает заполнить анкету-заявку на работу. Инструктирует по организации и выполнению задания.</i> <i>Задание: ролевая игра «Устройство на работу»</i>	Самостоятельно применяют знания в новой ситуации. Заполняют анкету. Составляют и разыгрывают диалог в бюро по трудоустройству	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Диалогическая речь

Обобщение и систематизация результатов выполнения практических работ, упражнений, заданий	Побуждает студентов к самоанализу и самооценке. Консультирует. Констатирует результаты	Заполняют листы самооценивания	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Самооценка
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует самостоятельную работу студентов со словарем, справочной литературой, поисковую работу в Интернете	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете	ОК 01, 02 ПК 2.1.	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.1.2

1.	Тема занятия	<i>Основные принципы деятельности по специальности.</i>
2.	Содержание темы	Качества необходимые для профессии. Колледж
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, групповая, парная

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую речевую деятельность. Предлагает выполнить фонетическую зарядку. <i>Задание: «Фонетическая зарядка».</i> На доске написаны пословицы на тему «Работа» на английском и на русском. Учащимся предлагается подобрать к английским пословицам эквиваленты. 1.Practice makes perfect. 2.Where there is a will, there is a way. 3.No bees no honey, no work no money. 4.Experience is the best teacher.	Настраиваются на работу. Выполняют фонетическую зарядку. Делают вывод о теме занятия	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Вывод о цели урока

	5.What is worth doing is worth doing well. 1.Без труда мёду не едят. 2.Там, где есть воля, там есть и способ. 3.Повторение-мать учения. 4.Опыт – лучший учитель. 5.Если делаешь дело, делай его хорошо			
Актуализация содержания, необходимого для выполнения и практических работ	Организует повторение пройденного материала	Студенты выбирают профессию и кратко рассказывают о ней	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Краткое сообщение
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Организует учебно-познавательную деятельность обучающихся в группах. Готовит учащихся к выполнению задания «Собеседование». Предлагает студентам подготовить вопросы для интервью	Выполняют задание в группах. Обсуждают и составляют список вопросов	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Список вопросов
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	<i>Включает обучающихся в ролевою игру «Собеседование».</i> <i>Инструктирует студентов.</i> <i>Задание:</i>	Самостоятельно применяют знания в новой стандартной ситуации. Используя составленные вопросы, разыгрывают	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение ролевой игры. Диалог-запрос информации

	«Собеседование»	ситуацию		
Обобщение и систематизация результатов выполнения практических работ, упражнений, заданий	Побуждает к самоанализу и самооценке. Наблюдает за самооценкой обучающихся. Констатирует результаты	Заполняют листы самооценивания	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Самооценка
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует самостоятельную работу студентов со словарем, справочной литературой, поисковую работу в Интернете	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете	ОК 01, 02 ПК 2.1.	

**Для профессий естественно-научной направленности:
ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 2.2**

1.	Тема занятий	<i>Проблемы современной цивилизации</i>
2.	Содержание темы	Природные и физические явления. Экономические и социальные проблемы. Экологические проблемы
3.	Типы занятий	Практические, контрольное
4.	Планируемые образовательные результаты	<i>Знать</i> - лексические единицы-термины для описания механизмов и инструментов; - лексические единицы для описаний производственных действий; - грамматические формы, необходимые для описания действий и обязанностей; - грамматические формы для выражения способности, возможности (модальные глаголы); - правила этикета и нормы письма; <i>Уметь</i> - задавать и отвечать на вопросы, связанные с изучаемой тематикой; - принимать участие в беседе/ дискуссии на темы, связанные с изучаемой тематикой; - пользоваться справочной литературой/ словарями/ онлайн-ресурсами для перевода текста; - понимать письменные и аудио сообщения по темам, связанным с изучаемой тематикой
5.	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, групповая, работа в мини-группах
6.	Типы оценочных мероприятий	Письменная работа, диалог и монологическое сообщение, ролевая игра, перевод профессионально-ориентированного текста Диалог Надписи к картинкам Составить тест из 7 вопросов по специальности Ментальная карта Перевод профессионально-ориентированного текста

		Письменный перевод текста по специальности. Составление словаря-тезауруса по специальности (15 слов)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Работа со словарем, грамматическими справочниками. Поисковая работа в Интернете.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.2.1

	Тема занятий	<i>Природные и физические явления</i>
	Содержание темы	Явления природы, борьба с ними
	Тип занятия	Практическое занятие
	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, групповая, парная

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач,	Студенты вспоминают, что им известно по теме. Делают вывод о целях и задачах занятия	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Определение цели занятия

	мотивации на дальнейшую речевую деятельность			
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Организует повторение необходимого грамматического материала. Предлагает проанализировать примеры образования и употребления грамматического материала, сделать вывод о его использовании в речи. Предлагает сделать ряд упражнений	Работают в парах. Анализируют справочный материал и примеры, выводят самостоятельно правило употребления грамматической конструкции. Выполняют упражнения, закрепляя знания. Выполняют тест на проверку первичного закрепления грамматической теме	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение упражнений и заданий. Самооценка.
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Организует учебно-познавательную деятельность обучающихся в группах. Обучающимся предлагается соотнести новые лексические единицы с описанием в тексте	Читают текст, индивидуально соотносят новые лексические единицы со словесным описанием в тексте	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Список новой лексики
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью	Включает обучающихся в ролевую игру «Репортер».	Самостоятельно применяют знания в новой нестандартной	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Диалогическая речь

формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	<i>Ситуация:</i> репортер вернулся с территории, где произошло землетрясение. Задайте ему вопросы о том, что он увидел	ситуации. Индивидуально составляют вопросы по теме, затем разыгрывают в парах диалог		
Обобщение и систематизация результатов выполнения практических работ, упражнений, заданий	Побуждает к самоанализу и самооценке. Наблюдает за самооценкой обучающихся. Констатирует результаты	Заполняют листы самооценивания	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Самооценка
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует самостоятельную работу студентов со словарем, справочной литературой, поисковую работу в Интернете	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете	ОК 01, 02 ПК 2.1.	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.2.2

1.	Тема занятий	<i>Экономические и социальные проблемы</i>
2.	Содержание темы	Экономические и социальные проблемы. Пути их решений
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, групповая, парная

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую речевую деятельность	Настраиваются на работу. Определяют цель занятия	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Определение цели занятия
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Организует повторение изученного прежде материала. Настраивает на работу с аудио и печатным текстом.	Участники обобщают и закрепляют лексику грамматику по теме в коммуникативном контексте	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение упражнения и заданий

	Инструктирует студентов			
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Организует учебно-познавательную деятельность обучающихся в группах. Инструктирует студентов о правилах выполнения задания	Внимательно слушают инструкцию к заданию. Выполняют задания. Сообщают о выполненной работе. Составляют список основных экономических проблем	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Список основных экономических проблем
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Включает обучающихся в работу по выполнению творческого задания. Преподаватель сообщает, что участникам необходимо в группах подготовить новостной материал для теле\радио передачи	Самостоятельно применяют знания в новой стандартной ситуации. В группах готовят рекламный буклет о колледже в соответствии с предложенной ситуацией. Представляют материал	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Монологическое сообщение
Обобщение и систематизация результатов выполнения практических работ, упражнений, заданий	Побуждает к самоанализу и самооценке. Наблюдает за самооценкой обучающихся. Констатирует результаты	Заполняют листы самооценивания	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Самооценка

3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует самостоятельную работу студентов со словарем, справочной литературой, поисковую работу в Интернете	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете	ОК 01, 02 ПК 2.1.	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.2.3.

	Тема занятий	<i>Экологические проблемы</i>
	Содержание темы	Экологические. Пути их решений
	Тип занятия	Практическое занятие
	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, групповая, парная

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной	Организует аналитическую деятельность обучающихся.	Настраиваются на работу. Делают вывод о теме	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Определение цели задания

деятельности	Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую речевую деятельность	занятия		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Организует обобщение пройденного материала	Студенты выполняют предлагаемые учителем задания		Выполнение задания
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Организует учебно-познавательную деятельность обучающихся в группах. Инструктирует учащихся о выполнении задания «Молодежный форум»	Выполняют задание в группах. Обсуждают материал. Готовят презентацию материала	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Презентация. Список вопросов
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Включает обучающихся в ролевую игру «Молодежный форум». Инструктирует студентов	Самостоятельно применяют знания в новой стандартной ситуации. Выступают с сообщениями, участвуют в дискуссии	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение ролевой игры
Обобщение и систематизация результатов выполнения практических работ, упражнений, заданий	Побуждает к самоанализу и самооценке. Наблюдает за самооценкой обучающихся.	Заполняют листы самооценивания		Самооценка

	Констатирует результаты			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует самостоятельную работу студентов со словарем, справочной литературой, поисковую работу в Интернете.	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете.		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.2.4

1.	Тема занятия	<i>Проблемы современной цивилизации</i>
2.	Содержание темы	Проблемы современной цивилизации
3.	Тип занятия	Теоретическое занятие (контрольная работа)
4.	Формы организации учебной деятельности	Письменный перевод профессионально ориентированного текста

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				

Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности, обоснование необходимости контроля результатов учебной деятельности	Организует аналитическую деятельность обучающихся, создает условия для мотивации на дальнейшую речевую деятельность	Приветствуют преподавателя Организуются в пары Определяют цели занятия	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Цель занятия
2. Основной этап занятия				
Проверка умений самостоятельно применять знания в стандартных условиях	Организует учебную деятельность обучающихся с печатным текстом, инструктирует студентов о правилах выполнения задания: выполнить письменный перевод отрывка текста о проблемах человечества в широком смысле с иностранного языка на русский. Можно пользоваться словарем. Время выполнения перевода ограничено. Поясняет критерии оценивания	Выполняют перевод индивидуально	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Письменный продукт на русском языке с соблюдением норм русского языка
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Индивидуально прослушивает выполненные переводы. Выставляет оценку в соответствии с критериями	Зачитывают перевод на русском языке Понимает, почему выставлена такая оценка. Может выразить аргументированное несогласие	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание

4. Задания для самостоятельного выполнения				

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 2.3

1.	Тема занятий	<i>Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи.</i>
2.	Содержание темы	Достижения науки. Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности.
3.	Типы занятий	практические, контрольное
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: лексические единицы для описания видов наук лексические единицы для описания технических и компьютерных средств грамматические формы, страдательный залог грамматические формы и структуры предложений, типичные для научно-популярного стиля Уметь: задавать и отвечать на вопросы, связанные с техническим прогрессом и современными средствами связи, принимать участие в беседе на темы, связанные с техническим прогрессом и современными средствами связи, составить связное устное/письменное высказывание в рамках темы понимать письменные и аудио сообщения по темам, связанные с техническим прогрессом понять простое личное письмо, электронное письмо или пост, в котором пишущий человек говорит на знакомые темы; составлять сообщение/заметку на знакомую или предсказуемую тему, где сообщение выражается простым языком и имеет визуальную поддержку, где используются изученные лексические и грамматические единицы пользоваться справочной литературой/словарями/онлайн ресурсами для перевода текста
5.	Формы организации учебной	Подготовка мини-сообщений по теме, ролевые игры

	деятельности	индивидуальная, парная, мини-группы, групповая Мозговой штурм
6.	Типы оценочных мероприятий	Круглый стол-дебаты “Преимущества и недостатки применения техники и инновационных технологий”, оценка подготовленных сообщений, оценка участия в работе групп и мини-групп, контрольная работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовка к круглому столу по теме «Преимущества и недостатки применения техники и инновационных технологий»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.3.1

	Тема занятий	<i>Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи</i>
	Содержание темы	Достижения науки
	Тип занятия	Практическое занятие
	Формы организации учебной деятельности	индивидуальная, парная, мини-группы, групповая Мозговой штурм “Смешение” Устное сообщение о любом достижении науки

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Организует аналитическую деятельность обучающихся, и создает	Студенты вспоминают, что им известно по теме.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Определение цели занятия

	условия для мотивации на дальнейшую речевую деятельность, например, "Мозговой штурм" "какие самые известные достижения науки вы знаете". Создает условия для совместного целеполагания и определения задач	Делают вывод о целях и задачах занятия		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Организует индивидуальное выполнение упражнений на повторение грамматического материала. Демонстрирует задание. Задаёт уточняющие вопросы. Проводит мониторинг выполнения. Организует парную работу. Проводит мониторинг. Организует обратную связь	Работают индивидуально. Работают в парах проверяют задание (Взаимообучение-взаимопроверка)	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение упражнения и заданий. Взаимообучение / взаимопроверка. Самооценка
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий	Организует учебно-	Читают текст,	ОК 01, 02, 04, 09	Понимание общего

практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	познавательную деятельность обучающихся, чтение текста научно-популярного характера и выполнение ряда упражнений на понимание прочитанного. Организует исследовательскую деятельность, показывает слайд/запись на доске с предложениями, которые содержат пропуск, и предлагает, используя текст заполнить пропуски. Предлагает проанализировать примеры образования и употребления грамматического материала, сделать вывод о его использовании в речи Организует индивидуальную/парную деятельность учащихся для выполнения ряда упражнений, направленных на	индивидуально и выполняют ряд упражнений. Соотносят грамматическую опору с материалом в тексте. Работают в парах. Анализируют справочный материал и примеры, выводят самостоятельно правило употребления Работают индивидуально, выполняют упражнения, проверяют ответы в парах/ работают в парах,	ПК 2.1.	содержания текста, полное понимание прочитанного. Правило употребление грамматической конструкции

	первичное закрепление нового материала. Проводит мониторинг. Организует обратную связь	выполняют ряд упражнений		
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Организует индивидуальную деятельность учащихся. Подготовить список 3-4 достижений науки, которые играют важную роль в их жизни, например, (когда было это открытие/достижение и кем оно было сделано.) Организует (“смешение учащихся”) для обмена информацией “найди того, кто ... ” выбрал таких же достижения. Демонстрирует выполнение задания. Задаёт уточняющие вопросы. Проводит мониторинг, фиксируя типичные ошибки по теме. Организует обратную связь	Самостоятельно применяют знания в новой нестандартной ситуации. Индивидуально составляют список достижений науки и используя доступные средства для поиска информации (телефон/планшет с доступом в интернет) Отвечают на уточняющие вопросы. Передвигаются по аудитории, в поисках информации для выполнения задания	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Диалогическая речь

Обобщение и систематизация результатов выполнения практических работ, упражнений, заданий	Побуждает к самоанализу и самооценке. Выписывает типичные ошибки (доска/слайд) Организует парную устную работу над исправлением типичных ошибок. Наблюдает за самооценкой обучающихся. Констатирует результаты	Работают в парах и исправляют ошибки. Заполняют лист-самооценки	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Самооценка
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы.	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует самостоятельную работу студентов со словарем, справочной литературой, поисковую работу в Интернете	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете	ОК 01, 02 ПК 2.1.	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.3.2

1.	Тема занятий	<i>Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи</i>
2.	Содержание темы	Современные информационные технологии
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, групповая, парная, мини-группы ролевая игра-ситуация “помоги другу/однокурснику решить проблему с техникой” написания короткого сообщения на тему: “3 современных устройства, которые занимают важную роль в вашей жизни”

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для мотивации на дальнейшую речевую деятельность. Организует работу в мини-группах для выполнения задания: (например, написать как можно больше лексических единиц, связанных с современными информационными технологиями.) Создает условия для совместного целеполагания	Настраиваются на работу. В мини-группах составляют списки слов. Взаимообучение - сверяют свои варианты с другими группами. Определяют цель	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Определение цели занятия

	и определения задач	занятия		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Организует повторение изученного прежде материала. Снимает лексические трудности и вводит лексические единицы, необходимые для выполнения заданий. (например, соотнесите части выражений/коллокаций) Организует индивидуальную работу. Проводит мониторинг как учащиеся выполняют задание. Организует взаимопроверку. Проводит мониторинг как учащиеся сверяют ответы. Организует обратную связь. Настраивает на работу с аудио или печатным текстом	Участники обобщают и повторяют лексику и грамматику по теме в коммуникативном контексте. Выполняют задание индивидуально Проверяют выполненные задания в парах	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение упражнения

2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Организует учебно-познавательную деятельность обучающихся с аудио/печатным текстом и выполнением ряда упражнений. Инструктирует студентов о правилах выполнения задания. Демонстрирует как выполнить задание (приводит 1 пример) Проверяет правильность понимания задания через наводящие вопросы, использует жесты Организует обратную связь	Внимательно слушают инструкцию к заданию. Отвечают на уточняющие вопросы. Выполняют задания. Сообщают о выполненной работе. Составляют список основных проблем с техническими средствами	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение задания на общее понимание прослушанного/прочитанного и понимание деталей. Список основных проблем с техникой (коллокаций)
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Организует ролевую-игру (ситуацию) на основе прослушанного/прочитанного текста и списка лексических единиц (основные проблемы с техническими средствами), например, (помоги другу/однокурснику решить проблему с техникой)	Слушают инструкцию. Отвечают на	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Ролевая игра (ситуация)

	Демонстрирует как выполнить задание, показывает студентам модель для выполнения задания. Использует наводящие вопросы. Организует парную работу. Проводит мониторинг и фиксирует типичные ошибки по теме занятия для последующего разбора	наводящие вопросы (задают уточняющие вопросы) Самостоятельно готовятся к ролевой игре, используя список слов и модель для выполнения. В парах применяют знания в новой стандартной ситуации		
Обобщение и систематизация результатов выполнения практических работ, упражнений, заданий	Организует обратную связь, разбор типичных ошибок. Побуждает к самоанализу и самооценке. Наблюдает за самооценкой обучающихся. Констатирует результаты	Заполняют листы самооценивания	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Самооценка
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует самостоятельную работу студентов со словарем, справочной литературой,	Самостоятельно работают со словарями и справочной	ОК 01, 02 ПК 2.1.	Образец письменного высказывания. на заданную тему

	поисковую работу в Интернете для написания короткого сообщения на тему: “3 современных устройства, которые занимают важную роль в вашей жизни”	литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.3.3.

	Тема занятий	<i>Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи</i>
	Содержание темы	ИКТ в профессиональной деятельности
	Тип занятия	Практическое занятие
	Формы организации учебной деятельности	индивидуальная, парная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	Организует аналитическую деятельность обучающихся, создает условия для совместного мотивации на дальнейшую речевую деятельность. Организует индивидуальную работу и просит написать “ 3	Индивидуально составляют список	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Цель занятия

	современных устройства, которые занимают важную роль в вашей жизни” Организует парную работу, для обмена мнениями и запроса информации. Проводит мониторинг парной работы. Организует обратную связь и записывает на доске/слайде самые популярные устройства. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую речевую деятельность	устройств. Обсуждают в парах/узнают о предпочтениях своих одноклассников. Определяют цели занятия		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Организует повторение лексического и грамматического материала. Предлагает сделать ряд упражнений на закрепление материала. Организует парную работу-взаимопроверку. Принимает обратную связь	Работают индивидуально. Выполняют упражнения, закрепляя знания. Работают в парах-взаимопроверка.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение упражнений
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых	Вводит необходимые лексические единицы, например, показывает слайд с техническими и компьютерными средствами, которые используются в	Индивидуально называют типы устройств.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Список лексических единиц, выполнение упражнений

знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	профессиональной деятельности и мотивирует студентов назвать эти средства. (Если учащиеся не знают названия устройств-представить список устройств или организовать парную работу по поиску в сети интернет) Принимает обратную связь. Организует учебно-познавательную деятельность обучающихся с аудио/печатным текстом научно-популярного характера и выполнением ряда упражнений. Инструктирует студентов о правилах выполнения задания. Демонстрирует как выполнить задание (приводит 1 пример) Проверяет правильность понимания задания через наводящие вопросы, использует жесты Проводит мониторинг. Организует взаимопроверку. организует обратную связь. Организует выполнение следующего упражнения. (повторить предыдущие шаги) Организует обратную связь	(В парах, с помощью поисковых ресурсов находят названия устройств, которые используются в профессиональной деятельности) Слушают инструкцию. Отвечают на наводящие вопросы. Индивидуально выполняют задания. Парная работа-взаимопроверка (предыдущие шаги)		

Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в измененных условиях с целью формирования умений	Организует парную работу. Ситуация: “Какие 2 изобретения внесли изменения в моей профессии” Представляет список изобретений. Организует индивидуальную работу, используя телефон/планшет с доступом в интернет найти информацию как эти изобретения изменили профессию. Демонстрирует задание. Задает наводящие вопросы. Проводит мониторинг. Организует работу взаимопроверку для сравнения найденной информации. Проводит мониторинг, фиксирует типичные ошибки	Работают в парах и выбирают 2 любые изобретения из списка. Используют телефоны Отвечают на наводящие вопросы. совершают поиск информации и делают записи. Работают в парах и сравнивают найденную информацию	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Диалог- сравнение найденной информации
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Организует обратную связь по выполненным заданиям. Организует парную работу для разбора типичных ошибок	В парах обсуждают ошибки и пытаются их исправить	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Фиксация правильных вариантов ответов
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание

4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует мини-группы, каждой группе выдается задание, “Составить список преимуществ и недостатков 1-2 технических средств, применяемых в профессии” (можно закрепить определенные технические средства за каждой группой) Организует работу студентов со словарем, справочной литературой, поисковую работу в Интернете. Демонстрирует преимущество и недостаток 1 технического средства	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете. Составляют список преимуществ и недостатков	ОК 01, 02 ПК 2.1.	Список преимуществ и недостатков для следующего занятия

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.3.4

1.	Тема занятия	<i>Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи</i>
2.	Содержание темы	Достижения науки. Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности
3.	Тип занятия	контрольная работа
4.	Формы организации учебной деятельности	индивидуальная, парная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий

1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности, обоснование необходимости контроля результатов учебной деятельности	Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую речевую деятельность	Настраиваются на работу. Определяют цель занятия	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Определение цели занятия
Проверка выполнения заданий для самостоятельного выполнения	Организует проверку ВСП в парах. Проводит мониторинг. фиксирует типичные ошибки. Организует обратную связь	Проверяют работу в парах.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Взаимопроверка
2. Основной этап занятия				
Проверка знаний фактического материала, умений раскрывать элементарные внешние связи в предметах и явлениях	Организует индивидуальную работу на проверку навыков аудирования. Дает инструкции. Демонстрирует задание. Устанавливает временной интервал. Задает уточняющие вопросы. Дает время на ознакомление с заданием. Включает запись. (2 раза) (задания такие как: Listen and choose the correct answer.)	Слушают инструкции. Отвечают на уточняющие вопросы. Выполняют задание	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполненное задание
Проверка знаний основных понятий,	Организует	Слушают инструкции.	ОК 01, 02, 04, 09	Выполненное

правил, законов и умений объяснить их сущность, аргументировать свои суждения и приводить примеры	индивидуальную работу на проверку навыков письменной речи. Дает инструкции. Демонстрирует коммуникативное задание по теме. Устанавливает временной интервал. Задает уточняющие вопросы	Отвечают на уточняющие вопросы. Индивидуально выполняют задание	ПК 2.1.	задание
Проверка умений самостоятельно применять знания в стандартных условиях	Организует индивидуальную работу на проверку навыков чтения. Дает инструкции. Демонстрирует задание по теме. Устанавливает временной интервал. Задает уточняющие вопросы	Слушают инструкции. Отвечают на уточняющие вопросы. Индивидуально выполняют задание	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполненное задание
Проверка умений учащихся применять знания в измененных, нестандартных условиях	Организует парную работу на проверку навыков говорения. Демонстрирует коммуникативное задание по теме. Дает инструкции. Устанавливает временной интервал. Задает уточняющие вопросы. Проводит мониторинг	Слушают инструкции. Отвечают на уточняющие вопросы. Работают в парах	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Диалогическая речь по теме
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы;	Собирает письменные	Выполняют	ОК 01, 02	Оценивание

фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	работы. рефлексивную Закрепляет смысла работы	Организует дискуссию. осознание выполненной	оценочную деятельность на уровне профессионально- ценностного восприятия материала	ПК 2.1.	устной части
4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует самостоятельную работу студентов со словарем, справочной литературой, поисковую работу в Интернете		Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете		

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 2.4

1.	Тема занятий	<i>Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</i>
2.	Содержание темы	Известные ученые и их открытия в России. Известные ученые и их открытия за рубежом
3.	Тип занятий	практические, контрольное
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: лексические единицы профессионально-ориентированного характера лексические единицы, характерные для делового общения грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля Уметь: задавать и отвечать на вопросы, связанные с наукой принимать участие в беседе/дискуссии на материале отрывков научно-популярных статей и текстов, посвященных вопросам науки; выражать и обосновывать свою точку зрения в рамках темы;

		составлять рассказ/сообщение об известном ученом; пользоваться справочной литературой /словарями/ онлайн ресурсами для перевода текста; понимать письменные и аудио сообщения, связанные с наукой и знаменитыми учеными; следовать общему плану демонстрации или презентации на знакомую или предсказуемую тему, где сообщение выражается медленно и четко простым языком и имеет визуальную поддержку (например, слайды, раздаточные материалы)
5.	Формы организации учебной деятельности	Групповая, индивидуальная, парная
6.	Типы оценочных мероприятий	Доклад с презентацией, контрольная работа, оценка работы на занятии
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Работа со словарем, грамматическими справочниками. Поисковая работа в Интернете

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.4.1.

1.	Тема занятий	<i>Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</i>
2.	Содержание темы	Известные ученые и их открытия в России
3.	Тип занятия	Практическое
4.	Формы организации учебной деятельности	индивидуальная, парная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР /	Организует аналитическую деятельность обучающихся, создает условия для совместного мотивации на		ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Цель занятия

входной контроль	дальнейшую речевую деятельность. Организует индивидуальную работу и просит написать имена 3-х известных ученых Организует парную работу, для обмена мнениями и запроса информации. Проводит мониторинг парной работы. Организует обратную связь и записывает на доске/слайде самые популярные имена. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую речевую деятельность	Индивидуально составляют список ученых. Обсуждают в парах/узнают о предпочтениях своих одноклассников. Определяют цели занятия		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Организует введение новых лексических единиц. материала (или снятие лексических трудностей для выполнения дальнейших заданий) Организует индивидуальную работу и дает задание, (например, соединить слова с их значением) Организует парную работу-взаимопроверку. Принимает обратную связь	Работают индивидуально. Соотносят слова/выражения и значения. Работают в парах-взаимопроверка	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Список слов со значениями
2. Основной этап занятия				

Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Организует учебно-познавательную деятельность обучающихся с аудио/печатным текстом по теме и выполнением ряда упражнений. Инструктирует студентов о правилах выполнения задания. Демонстрирует как выполнить задание (приводит 1 пример) Проверяет правильность понимания задания через наводящие вопросы, использует жесты Проводит мониторинг. Организует взаимопроверку. организует обратную связь. Организует выполнение следующего упражнения для более детального понимания прочитанного. (повторить предыдущий шаг) Организует обратную связь Организует исследовательскую деятельность, показывает слайд/запись на доске с предложениями, которые содержат пропуски, и предлагает, используя текст заполнить пропуски. Предлагает проанализировать примеры образования и	Слушаю инструкцию. Смотрят как выполнять задание. Отвечают на наводящие вопросы. Взаимопроверка. (предыдущие шаги) Индивидуально и в парах анализируют грамматическое правило	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	

	употребления грамматического материала, сделать вывод о его использовании в речи Организует индивидуальную/парную деятельность учащихся для выполнения ряда упражнений, направленных на первичное закрепление информации. Организует взаимопроверку и обратную связь			
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в неизменных условиях с целью формирования умений	Организует парную работу “Составьте сообщение о любом известном Российском ученом” Демонстрирует задание. Задает наводящие вопросы. Проводит мониторинг. Организует работу в новых парах для сравнения найденной информации. Проводит мониторинг, фиксирует типичные ошибки	Отвечают на наводящие вопросы. совершают поиск информации и делают записи. Работают в парах и сравнивают найденную информацию. Работают в парах используют телефоны для поиска необходимой информации для выполнения задания	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	диалог- сравнение информации
Обобщение и систематизация результатов выполнения практических работ, упражнений, заданий	Организует обратную связь по выполненным заданиям. Организует парную работу для разбора типичных ошибок	В парах обсуждают ошибки и пытаются их исправить	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Фиксация правильных вариантов ответов
3. Заключительный этап занятия				

Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует работу студентов со словарем, справочной литературой, поисковую работу в Интернете	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете	ОК 01, 02 ПК 2.1.	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.4.2

1.	Тема занятий	<i>Выдающиеся люди родной страны и страны изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</i>
2.	Содержание темы	Известные ученые и их открытия в России
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, групповая, парная, мини-группы

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для мотивации на дальнейшую речевую деятельность.	Настраиваются на работу. Определяют цель занятия.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Определение цели занятия

	Организует работу в мини-группах для выполнения задания: (например, написать как можно больше лексических единиц, связанных наукой.) Создает условия для совместного целеполагания и определения задач	В мини-группах составляют списки слов. Взаимообучение-сверяют свои варианты с другими группами		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Организует повторение изученного прежде материала. Снимает лексические трудности и вводит лексические единицы, необходимые для выполнения заданий. (например, соотнесите части выражений/коллокаций) Организует индивидуальную работу. Проводит мониторинг как учащиеся выполняют задание. Организует взаимопроверку. Проводит мониторинг как учащиеся сверяют ответы. Организует обратную связь. Настраивает на работу с аудио или печатным текстом	Участники обобщают и повторяют лексику и грамматику по теме в коммуникативном контексте. Выполняют задание индивидуально Проверяют выполненные задания в парах	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение упражнения

2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Организует учебно-познавательную деятельность обучающихся с аудио/печатным текстом и выполнением ряда упражнений. Инструктирует студентов о правилах выполнения задания. Демонстрирует как выполнить задание (приводит 1 пример) Проверяет правильность понимания задания через наводящие вопросы, использует жесты Организует обратную связь	Внимательно слушают инструкцию к заданию. Отвечают на уточняющие вопросы. Выполняют задания. Сообщают о выполненной работе	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение задания на общее понимание прослушанного/прочитанного и понимание деталей
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Организует работу с материалом. Задание: написать ответ на письмо-стимул и ответить на вопросы о знаменитом российском ученом. (ситуацию) на основе прослушанного/прочитанного текста и списка лексических единиц. Демонстрирует как выполнить задание, показывает студентам	Слушают инструкцию. Отвечают на наводящие вопросы (задают уточняющие вопросы)	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	ответ на письмо-стимул

	модель для выполнения задания. Использует наводящие вопросы. Организует парную работу для взаимооценки и проверки. Выдает лист взаимооценки с критериями. Проводит мониторинг и фиксирует типичные ошибки по теме занятия для последующего разбора	Индивидуально выполняют задание используя список слов и модель для выполнения. Взаимопроверка		
Обобщение и систематизация результатов выполнения практических работ, упражнений, заданий	Организует обратную связь, разбор типичных ошибок. Побуждает к самоанализу и самооценке. Наблюдает за самооценкой обучающихся. Констатирует результаты	Заполняют листы самооценивания	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Самооценка
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы. Собирает письменные образцы работ	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует самостоятельную работу студентов со словарем, справочной литературой,	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой.	ОК 01, 02 ПК 2.1.	

	поисковую работу в Интернете	Осуществляют поисковую работу в Интернете		

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.4.3.

1.	Тема занятий	<i>Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в мировую культуру и науку</i>
2.	Содержание темы	Известные ученые и их открытия за рубежом
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	индивидуальная, парная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	Организует аналитическую деятельность обучающихся, создает условия для совместного мотивации на дальнейшую речевую деятельность. Организует фронтальный опрос и просит назвать несколько знаменитых зарубежных ученых. Организует обратную связь и	Называют имена ученых	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Цель занятия

	записывает на доске/слайде самые имена ученых. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую речевую деятельность	Определяют цели занятия		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Организует повторение лексического и грамматического материала. Предлагает сделать ряд упражнений на закрепление материала. Организует парную работу-взаимопроверку. Принимает обратную связь	Работают индивидуально. Выполняют упражнения, закрепляя знания. Работают в парах-взаимопроверка	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение упражнений
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Организует учебно-познавательную деятельность обучающихся с печатным текстом научно-популярного характера и выполнением ряда упражнений. Инструктирует студентов о правилах выполнения задания. Демонстрирует (приводит 1 пример) Проверяет правильность понимания задания через наводящие вопросы, Проводит мониторинг. Организует взаимопроверку.	Слушают инструкцию. Отвечают на наводящие вопросы.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Список лексических единиц, выполнение упражнений

	организует обратную связь. Организует выполнение следующего упражнения для полного понимания прочитанного. (повторить предыдущие шаги) Организует обратную связь	Индивидуально выполняют задания. Парная работа-взаимопроверка (предыдущие шаги)		
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в измененных условиях с целью формирования умений	Организует индивидуальную работу по выполнению упражнения на перевод, с использованием текста-опоры. Демонстрирует задание. Задает наводящие вопросы. Проводит мониторинг. Организует работу взаимопроверку. Проводит мониторинг, фиксирует типичные ошибки	Слушают инструкции. Отвечают на наводящие вопросы. Индивидуально выполняют задания. Работают в парах и сравнивают варианты ответов	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Диалог-сравнение найденной информации.
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Организует обратную связь по выполненным заданиям. Организует парную работу для разбора типичных ошибок	В парах обсуждают ошибки и пытаются их исправить	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Фиксация правильных вариантов ответов
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание
4. Задания для самостоятельного			ОК 01, 02	Доклад

выполнения			ПК 2.1.	

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.4.4

1.	Тема занятий	<i>Выдающиеся люди родной страны и страны/ стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру</i>
2.	Содержание темы	Известные ученые и их открытия в России. Известные ученые и их вклад в науку и мировую культуру
3.	Тип занятия	контрольная работа
4.	Формы организации учебной деятельности	индивидуальная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности, обоснование необходимости контроля результатов учебной деятельности	Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую речевую деятельность	Настраиваются на работу. Определяют цель занятия	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Определение цели занятия
Проверка выполнения заданий ВСР	Организует проверку ВСР в парах. Проводит мониторинг. фиксирует типичные ошибки. Организует обратную связь	Проверяют работу в парах	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Взаимопроверка
2. Основной этап занятия				

Проверка знаний фактического материала, умений раскрывать элементарные внешние связи в предметах и явлениях	Организует индивидуальную работу на проверку навыков аудирования. Дает инструкции. Демонстрирует задание. Устанавливает временной интервал. Задает уточняющие вопросы. Дает время на ознакомление с заданием. Включает запись. (2 раза) (задания такие как: Listen and choose the correct answer.)	Слушают инструкции. Отвечают на уточняющие вопросы. Выполняют задание	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполненное задание
Проверка знаний основных понятий, правил, законов и умений объяснить их сущность, аргументировать свои суждения и приводить примеры	Организует индивидуальную работу на проверку навыков устной речи. Дает инструкции. Демонстрирует коммуникативное задание по теме. Устанавливает временной интервал. Задает уточняющие вопросы	Слушают инструкции. Отвечают на уточняющие вопросы. Индивидуально готовят задание	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполненное задание
Проверка умений самостоятельно применять знания в стандартных условиях	Организует индивидуальную работу на проверку навыков чтения. Дает инструкции. Демонстрирует задание по теме. Устанавливает временной интервал. Задает уточняющие вопросы	Слушают инструкции. Отвечают на уточняющие вопросы. Индивидуально выполняют задание	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполненное задание
Проверка умений учащихся	Организует индивидуальную		ОК 01, 02, 04, 09	Выполненное задание

применять знания в измененных, нестандартных условиях	работу на проверку навыков письма. Демонстрирует коммуникативное задание по теме. Дает инструкции. Устанавливает временной интервал. Задает уточняющие вопросы. Проводит мониторинг	Слушают инструкции. Отвечают на уточняющие вопросы. Индивидуальная работа	ПК 2.1.	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Собирает письменные работы. Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла выполненной работы	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-ценностного восприятия материала	ОК 01, 02 ПК 2.1.	Оценивание устной части
4. Задания для самостоятельного выполнения	Организует самостоятельную работу студентов со словарем, справочной литературой, поисковую работу в Интернете	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете		

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

на _____ учебный год

по ОДБ.06 Английский язык по профессии «43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», группа _____

(общее количество часов: 72 часа аудиторной нагрузки)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	<i>Входное тестирование</i>				1
2	<i>Входное тестирование</i>				1
3	Практическое занятие: Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.				1
4	Практическое занятие: Отношение поколений в семье.				1
5	Практическое занятие: Описание внешности и характера человека.				2
6	Практическое занятие: Рабочий день.				1
7	Практическое занятие: Досуг. Хобби.				1
8	Практическое занятие: Активный и пассивный отдых				4
9	Контрольная работа по теме 1.1 и 1.2				2
10	Практическое занятие: Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.				1
11	Практическое занятие: Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка.				1

12	Практическое занятие: Виды магазинов. Ассортимент товаров.				1
13	Практическое занятие: Совершение покупок в продуктовом магазине				1
14	Практическое занятие: Совершение покупок в магазине одежды/обуви.				2
15	Контрольная работа по теме 1.3, 1.4				2
16	Практическое занятие: Физическая культура и спорт.				1
17	Практическое занятие: Еда полезная и вредная.				1
18	Практическое занятие: Почему и как люди путешествуют.				1
19	Практическое занятие: Путешествие на поезде, самолете.				1
20	Контрольная работа по темам 1.5, 1.6				2
21	Практическое занятие: Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).				1
22	Практическое занятие: США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).				1
23	Практическое занятие: Великобритания и США (крупные города, достопримечательности).				2
24	Практическое занятие: Географическое положение, климат, население.				2
25	Практическое занятие: Национальные символы. Политическое и экономическое				1

	устройство.				
26	Практическое занятие: Москва – столица России. Достопримечательности Москвы				1
27	Практическое занятие: Традиции народов России.				2
28	Контрольная работа по темам 1.7,1.8				2
29	Практическое занятие: Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки по профессии.				1
30	Практическое занятие: Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии				1
31	Практическое занятие: Контрольная работа по теме 2.1				1
32	Практическое занятие: Почему и как люди путешествуют.				1
33	Практическое занятие: Природные и физические явления.				1
34	Практическое занятие: Экономические и социальные проблемы.				1
35	Практическое занятие: Экологические проблемы.				1
36	Практическое занятие: Контрольная работа по теме 2.2				2
37	Практическое занятие: Экономика России				1
38	Практическое занятие: Работа государственных учреждений (по направлению).				1
39	Практическое занятие: Услуги. Документация				2
40	Практическое занятие: Контрольная работа по теме 2.3				2

41	Практическое занятие: Машины и механизмы. Промышленное оборудование.				1
42	Практическое занятие: Работа на производстве				1
43	Практическое занятие: Конкурсы профессионального мастерства WorldSkills				2
44	Практическое занятие :Контрольная работа по теме 2.4				2
45	Практическое занятие :Достижения науки.				1
46	Практическое занятие: Современные информационные технологии				1
47	Практическое занятие: ИКТ в профессиональной деятельности				2
48	Практическое занятие: Контрольная работа по теме 2.5				2
49	Практическое занятие: Известные ученые и их открытия в России.				1
50	Практическое занятие: Известные ученые и их открытия за рубежом.				1
51	Практическое занятие: Контрольная работа по теме 2.6				2
72	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)				2

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.07 ИНФОРМАТИКА**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины БД.07 Информатика разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минпросвещения России № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрирован в Минюсте от 20.12.2016 года № 44828).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель:

Мухар О.А., преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина БД.07 Информатика является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

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

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01	части 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, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне;	- понимать угрозу 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; - уметь организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимать возможности и ограничения технологий искусственного интеллекта в различных

	- 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 б) 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; - способность их использования в познавательной и социальной практике	областях; иметь представление об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах
ОК 02	- 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; Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять	большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования; - понимать основные принципы устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владеть навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации; - иметь представления о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;

	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	- понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - уметь строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владеть 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; - уметь 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); - уметь 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; - уметь 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); - уметь использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде
ПК 1.1	- готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и социальной направленности, способность инициировать, планировать и самостоятельно выполнять такую деятельность;	- понимать угрозу 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;
ПК 1.4.		- уметь создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений);
ПК 6.2.	составление документов обработка текстовой, графической, числовой информации	умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая выбор оптимального решения, подбор линии тренда, решение задач прогнозирования); владеть основными сведениями о базах данных, их структуре, средствах создания и работы с ними; использовать табличные (реляционные) базы данных и справочные системы

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: интерактивные технологии, технологии проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, проектные, информационные (ролевая игра, кейс – метод, метод проектов, метод обучения в сотрудничестве, коммуникативный метод).

2. 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	108
в т. ч.:	
1. Основное содержание	62
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	62
2. Профессионально ориентированное содержание	38
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	38
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Входное тестирование	Диагностика входного уровня знания информатики	2	
	- Тест «Техника безопасности в компьютерном классе		
	- Устное собеседование		
Раздел 1.	Информация и информационная деятельность человека (30 ч)		
Тема 1.1.	<i>Основное содержание:</i>	2	ОК 02
	Информация и информационные процессы		
Тема 1.2.	<i>Основное содержание:</i>	4	ОК 02
	Подходы к измерению информации		
Тема 1.3.	<i>Основное содержание:</i>	4	ОК 02
	Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера		
Тема 1.4.	<i>Основное содержание:</i>	4	ОК 02
	Кодирование информации. Системы счисления.		
Тема 1.5.	<i>Профессионально-ориентированное содержание:</i>	4	ОК 02
	Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики		
Тема 1.6.	<i>Основное содержание:</i>	4	ОК 01 ОК 02
	Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет		
Тема 1.7.	<i>Профессионально-ориентированное содержание:</i>	4	ОК 02 ПК 1.4
	Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания		
Тема 1.8.	<i>Основное содержание:</i>	2	ОК 0 ОК 02
	Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных		
Тема 1.9.	<i>Профессионально-ориентированное содержание:</i>	2	ОК 0 ОК 02 ПК1.1
	Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи		

Раздел 2.	Использование программных систем и сервисов (28 ч)		
Тема 2.1.	<i>Основное содержание:</i>		
	Обработка информации в текстовых процессорах	4	ОК 02
Тема 2.2.	<i>Профессионально-ориентированное содержание:</i>		
	Технологии создания структурированных текстовых документов	4	ПК 6.2
Тема 2.3.	<i>Основное содержание:</i>		
	Компьютерная графика и мультимедиа	4	
Тема 2.4.	<i>Профессионально-ориентированное содержание:</i>		
	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики. Создание чертежей в программе MS Visio	6	ОК 02 ПК 1.4
Тема 2.5.	<i>Профессионально-ориентированное содержание:</i>		
	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации Представление профессиональной информации в виде презентаций	4	ОК 0 ПК 1.4
Тема 2.6.	<i>Профессионально-ориентированное содержание:</i>		
	Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	4	ОК 02 ПК 1.4
Тема 2.7.	<i>Основное содержание:</i>		
	Гипертекстовое представление информации	2	ОК 02
Раздел 3.	Информационное моделирование (40 ч)		
Тема 3.1.	<i>Основное содержание:</i>		
	Модели и моделирование. Этапы моделирования	2	ОК 02 ПК 6.2
Тема 3.2.	<i>Основное содержание:</i>		
	Списки, графы, деревья	4	ОК 02
Тема 3.3.	<i>Профессионально-ориентированное содержание:</i>		
	Математические модели в профессиональной области	2	ОК 0 ПК 6.2
Тема 3.4.	<i>Основное содержание:</i>		
	Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	4	ОК 01
Тема 3.5.	<i>Профессионально-ориентированное содержание:</i>		ОК 02
	Анализ алгоритмов в профессиональной области	2	ОК 02 ПК 1.4

Тема 3.6.	<i>Основное содержание:</i>		ОК 02
	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	6	
Тема 3.7.	<i>Основное содержание:</i>		ОК 02
	Технологии обработки информации в электронных таблицах. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	4	
Тема 3.8.	<i>Основное содержание:</i>		ОК 02
	Формулы и функции в электронных таблицах	6	
Тема 3.9.	<i>Профессионально-ориентированное содержание:</i>		ОК 02 ПК 6.2
	Визуализация данных в электронных таблицах	4	
Тема 3.10.	<i>Профессионально-ориентированное содержание:</i>		ОК 02 ПК 6.2
	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	6	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)		6	
		100	
Всего		108 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации общеобразовательной дисциплины

Учебный кабинет № 209 «Информатики» (БТИ № 28)

- Доска учебная – 1 шт.
- Стол преподавателя – 1 шт.
- Стул преподавателя – 1 шт..
- Стол ученический – 15 шт.
- Стул ученический – 30 шт.
- Компьютеры – 13 шт.
- Локальная и глобальная компьютерные сети – 1 шт.
- Системное и прикладное программное обеспечение – 3 шт.
- Антивирусное программное обеспечение – 13 шт.
- Специальное программное обеспечение – 13 шт.
- Мультимедиапроектор – 1 шт.
- Экран – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации рабочей программы

1. Информатика. 10-ый класс. Учебник. Базовый уровень / Босова Л.Л., Босова А.Ю. – 8-е издание., стер. – Москва. Просвещение, 2025

2. Информатика. 11-ый класс. Учебник. Базовый уровень / Босова Л.Л., Босова А.Ю. – 7-е издание., стер. – Москва. Просвещение, 2025

3. Информатика. 10-ый класс. Учебник. Углублённый и базовый уровни. В 2 частя. Часть 1 / Поляков К.Ю., Ерёмин Е.А. – 8-е изд., стер. – Москва. Просвещение, 2026

4. Информатика. 10-ый класс. Учебник. Углублённый и базовый уровни. В 2 частя. Часть 2 / Поляков К.Ю., Ерёмин Е.А. – 8-е изд., стер. – Москва. Просвещение, 2026

5. Информатика. 11-ый класс. Учебник. Углублённый и базовый уровни. В 2 частя. Часть 1 / Поляков К.Ю., Ерёмин Е.А. Москва. Просвещение, 2026

6. Информатика. 11-ый класс. Учебник. Углублённый и базовый уровни. В 2 частя. Часть 2 / Поляков К.Ю., Ерёмин Е.А.– Москва. Просвещение, 2026

Безопасность в цифровом пространстве. 10-11 классы. Учебник / Заколдаев Д.А., Петренко С.А., Уваров В.А. и др.; под редакцией Минина В.В., Петренко С.А. Просвещение, 2022

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Разделы 1-3 Тема 1.1. Информация и информационная деятельность человека	Практические занятия по решению задач, тестирование, индивидуальный контроль, устный опрос
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 2.1. Использование программных систем и сервисов Тема 3.1. Информационное моделирование	Практические занятия по решению задач, онлайн оценивание: https://docs.google.com/ https://learningapps.org/ https://puzzle-english.com/ https://www.britishcouncil.ru/
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала	Разделы 2-3 Тема 2.1. Использование программных систем и сервисов Тема 3.1. Информационное моделирование	Практические занятия по составлению и оформлению документов в приложениях для обработки информации

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для входного контроля

Инструкция по выполнению работы

Работа по информатике состоит из двух частей, включающих в себя 10 заданий с кратким ответом.

На выполнение работы отводится 2 академических часа (90 минут). Вы можете самостоятельно определять время, которое отводите на выполнение заданий.

Ответы к заданиям 1 –12 записываются в виде числа, слова, последовательности символов или цифр. Ответ запишите в поле ответа в тексте работы.

При выполнении заданий можно пользоваться черновиком. Записи в черновике не учитываются при оценивании работы.

Ответами к заданиям 1–10 являются число, слово, последовательность букв или цифр.

1. Статья, набранная на компьютере, содержит 32 страницы, на каждой странице 32 строки, в каждой строке 35 символов. Определите информационный объём статьи в Кбайтах в кодировке Windows-1251, в которой каждый символ кодируется 8 бит.

Ответ: _____.

2. Ваня шифрует русские слова, записывая вместо каждой буквы её номер в алфавите (без пробелов). Номера букв даны в таблице.

А	1	Й	11	У	21	Э	31
Б	2	К	12	Ф	22	Ю	32
В	3	Л	13	Х	23	Я	33
Г	4	М	14	Ц	24		
Д	5	Н	15	Ч	25		
Е	6	О	16	Ш	26		
Ё	7	П	17	Щ	27		
Ж	8	Р	18	Ъ	28		
З	9	С	19	Ы	29		
И	10	Т	20	Ь	30		

Некоторые шифровки можно расшифровать несколькими способами.

Например, 311333 может означать «ВАЛЯ», может – «ЭЛЯ», а может – «ВААВВВ».

Даны четыре шифровки:

232323

654313

203105

203033

Только одна из них расшифровывается единственным способом. Найдите её и расшифруйте. Получившееся слово запишите в качестве ответа.

Ответ: _____.

3. Напишите наименьшее трёхзначное число, для которого истинно высказывание:

НЕ (Первая цифра нечётная) **И** (число делится на 4).

Ответ: _____.

5. Между населёнными пунктами А, В, С, D, E, F построены дороги, протяжённость которых приведена в таблице.

	A	B	C	D	E	F
A		2	4			12
B	2		1			
C	4	1		2		
D			2		3	5
E				3		1
F	12			5	1	

Определите длину кратчайшего пути между пунктами А и F. Передвигаться можно только по дорогам, указанным в таблице.

Ответ: _____.

6. У исполнителя Вычислитель две команды, которым присвоены номера:

1. умножь на 4

2. вычти 3

Первая из них увеличивает число на экране в 4 раза, вторая уменьшает его на 3.

Составьте алгоритм получения из числа 2 числа 14, содержащий не более 5 команд. В ответе запишите только номера команд.

(Например, 11221 – это алгоритм:

умножь на 4

умножь на 4

вычти 3

вычти 3

умножь на 4,

который преобразует число 1 в число 40.)

Если таких алгоритмов более одного, то запишите любой из них.

Ответ: _____.

6.Ниже приведена программа, записанная на пяти языках программирования.

C++	Python	Паскаль
<pre>#include <iostream> using namespace std; int main() { int s, k; cin >> s; cin >> k; if (s <= 2 * k) cout << "ДА"; else cout << "НЕТ"; return 0; }</pre>	<pre>s = int(input()) k = int(input()) if s <= 2 * k: print("ДА") else: print("НЕТ")</pre>	<pre>var s, k: integer; begin readln(s); readln(k); if s <= 2 * k then writeln('ДА') else writeln('НЕТ') end.</pre>
Алгоритмический язык		Бейсик
<pre>алг нач цел s, k ввод s ввод k если s <= 2 * k то вывод "ДА" иначе вывод "НЕТ" все кон</pre>		<pre>DIM k, s AS INTEGER INPUT s INPUT k IF s <= 2 * k THEN PRINT 'ДА' ELSE PRINT 'НЕТ' END IF</pre>

Было проведено 9 запусков программы, при которых в качестве значений переменных s и k вводились следующие пары чисел:

(1, 2); (8, 4); (6, -12); (-5, -5); (3, 11); (-10, 12); (-10, -2); (4, 1); (2, 5). Сколько было запусков, при которых программа напечатала «ДА»?

Ответ: _____.

7. Доступ к файлу **foto.jpg**, находящемуся на сервере **email.ru**, осуществляется по протоколу **http**. В таблице фрагменты адреса файла закодированы цифрами от 1 до 7. Запишите последовательность этих цифр, кодирующую адрес указанного файла в сети Интернет.

- 1) foto
- 2) email
- 3) .ru
- 4) ://
- 5) http
- 6) /
- 7) .jpg

Ответ: _____.

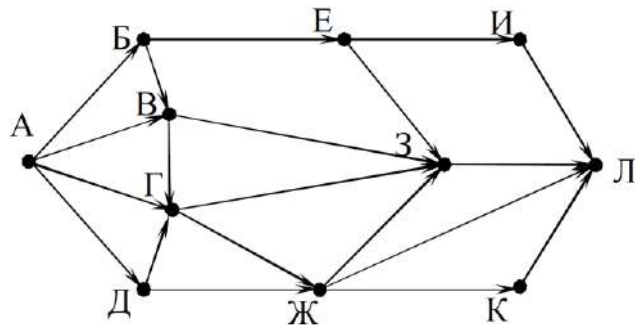
8. В языке запросов поискового сервера для обозначения логической операции «ИЛИ» используется символ «|», а для логической операции «И» – символ «&». В таблице приведены запросы и количество найденных по ним страниц некоторого сегмента сети. Считается, что все запросы выполнялись практически одновременно, так что набор страниц, содержащих все искомые слова, не изменялся за время выполнения запросов.

Запрос	Найдено страниц (в тыс.)
<i>Германия & Рейн & Дунай</i>	900
<i>Германия & (Рейн Дунай)</i>	3600
<i>Германия & Рейн</i>	2000

Какое количество страниц (в тысячах) будет найдено по запросу
Германия & Дунай?

Ответ: _____.

9. На рисунке – схема дорог, связывающих города А, Б, В, Г, Д, Е, Ж, З, И, К и Л. По каждой дороге можно двигаться только в одном направлении, указанном стрелкой. Сколько существует различных путей из города А в город Л, проходящих через город Г?



Ответ: _____.

10. Среди приведённых ниже трёх чисел, записанных в десятичной системе счисления, найдите число, в двоичной записи которого наибольшее количество нулей. В ответе запишите количество нулей в двоичной записи этого числа.

62, 71, 74

Ответ: _____.

2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится в форме практических работ на учебном занятии. Результаты фиксируются в образовательной платформе, на которой зарегистрированы студенты и преподаватель.

3. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

При освоении общеобразовательной дисциплины «Информатика» определены контрольные работы по разделам. Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего и промежуточного контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
95 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 94	4	хорошо
60 ÷ 74	3	удовлетворительно
менее 60	2	не удовлетворительно

Тест по теме «Правовые нормы»

- 1) Для написания самостоятельной работы вы скопировали в Интернете полный текст нормативно-правового акта. Нарушили ли вы при этом авторское право?
 - a) Да, нарушено авторское право владельца сайта.
 - b) Нет, так как нормативно-правовые акты не являются объектом авторского права.
 - c) Нет, если есть разрешение владельца сайта.
 - d) Да, нарушено авторское право документа.
- 2) Для признания и осуществления авторского права на компьютерные программы требуется:
 - a) Зарегистрироваться в лицензионной организации.
 - b) Использовать знак охраны авторского права.
 - c) Объявить о своих правах на собрании.
 - d) Опубликовать программу в печатном издании.
- 3) Можно ли разместить на своем сайте в Интернете опубликованную в печати статью какого-либо автора?
 - a) Можно, с указанием имени автора и источника заимствования.
 - b) Можно, с разрешения издателя, издавшего данную статью, или автора статьи.
 - c) Можно, выплатой авторского вознаграждения автору статьи.
 - d) Можно, поскольку опубликованные статьи не охраняются авторским правом.
- 4) Можно ли использовать статьи из разных журналов и газет на политические, экономические, религиозные или социальные темы для подготовки учебного материала?
 - a) Нет,
 - b) Да, получив согласие правообладателей.
 - c) Да, указав источники заимствования.
 - d) Да, не спрашивая согласия правообладателей, но с указанием источника заимствования и имен авторов.
- 5) Считается ли статья, опубликованная в Интернете, объектом авторского права?
 - a) Нет, если статья впервые обнародована в Интернете.
 - b) Да, при условии, что эта же статья в течение 1 года будет опубликована в печати.
 - c) Да, так как любая статья является объектом авторского права как произведения науки или литературы.
 - d) Да, если указан год первого опубликования.
- 6) В соответствии с федеральным законом РФ «Об информации, информатизации и защите информации» информация – это:
 - a) Все то, что, так или иначе может быть представлено в знаковой форме

- б) Сведения, обладающие новизной для их получателя
- с) Та часть знаний, которая используется для ориентирования, активного действия, управления, то есть в целях сохранения, совершенствования, развития системы
- д) Сведения о лицах, предметах, фактах, событиях, явлениях и процессах независимо от формы их представления
- е) Сведения, фиксируемые в виде документов
- 7) *Патологическая потребность человека в постоянном использовании компьютера, средств коммуникации, Интернета, обусловленная привыканием к воздействию на его психику технологий виртуальной реальности, называется:*
- а) Компьютероманией
- б) Инфраструктурой
- с) Киберкультурой
- д) Хакерством
- е) Информационной угрозой
- 8) *Открытые или скрытые целенаправленные информационные воздействия социальных структур (систем) друг на друга с целью получения определенного выигрыша в материальной, военной, политической, идеологической сферах называют:*
- а) Информационной преступностью
- б) Информационным подходом
- с) Компьютерным преступлением
- д) Информатизацией
- е) Информационной войной

Ответы:

№ вопроса								
Ответ								

Проверочная работа по теме «Информационная деятельность человека»

Авторское право	Комплекс правовых норм, направленных на защиту результатов творческих произведений от копирования, исполнения или распространения без разрешения
Интеллектуальная собственность	Понятие, означающее совокупность исключительных прав на результаты творческой деятельности и средства индивидуализации
Интернет-пиратство	Распространение нелегальных копий программных продуктов с использованием Интернета
Компьютерное пиратство	Нарушение авторских прав на программное обеспечение; несанкционированное правообладателем копирование, использование, распространение программного обеспечения
Контрафактная продукция	Продукция, выпускаемая предприятием с нарушением исключительных прав патентообладателей, дизайнеров товарных знаков, авторских прав на тиражирование аудио- и видеопродукции, программного обеспечения, баз данных и т.д.
Лицензионное соглашение	Договор о передаче прав на использование лицензий, ноу-хау, товарных знаков, технических знаний.
Незаконное копирование	Установка программных продуктов на большее количество компьютеров, чем это допускается условиями имеющегося лицензионного соглашения
Shareware	Бесплатное программное обеспечение (свободно распространяемое программное обеспечение, которое пользователь поддерживает самостоятельно и в которые пользователь правомочен вносить изменения)

Freeware	Условно-бесплатное программное обеспечение (свободно распространяемое среди пользователей; часто имеющие неполную функциональность). При этом пользователь имеет возможность переслать автору известный гонорар и получить полную версию программного обеспечения
OEM версия	Специальная версия ПО, предназначенная для распространения только вместе с компьютерным оборудованием. Распространение отдельных единиц таких версий продуктов без компьютерного оборудования является нарушением ограничений лицензий
Сертификат подлинности (COA)	Массовая неперсонифицированная рассылка коммерческой, политической и иной рекламы или иного вида сообщений лицам, не выразившим желания их получать
Спам	Это наклейка, которая помогает отличить подлинное программное обеспечение корпорации Майкрософт. Сертификат подлинности не является лицензией на программное обеспечение – это наглядное средство, помогающее установить подлинность используемого программного обеспечения Майкрософт

Задания по разделу «Информация и информационные процессы»

1. Найдите и укажите стрелочками соответствие между свойствами информации и их описаниями:

Объективность	Информация выражена на языке, доступном для получателя
Достоверность	Информация позволяет получателю решать стоящие перед ним задачи
Актуальность	Информация важна, существенна в настоящий момент времени
Полезность	Информации достаточно для понимания ситуации и принятия решения
Понятность	Информация отражает истинное положение дел
Полнота	Информация не зависит от чьего-либо мнения

2. Перевести в Биты:

1 Кбайт	_____
2 Байта	_____
12 Кбайт	_____
54 Байт	_____
1 МБайт	_____

Дополните:

1 Байт – это	_____
1 Бит – это	_____
43218763 Бит =	Байт Кбайт Мбайт

3. Определите информационный объем сообщений:

Современный мир немыслим без компьютерных сетей

Ответ: Объем равен _____ байт

«Информатика и ИКТ»

Ответ: Объем равен _____ байт

4. Решите задачи, используя алфавитный подход к определению количества информации.

1. Книга, набранная с помощью компьютера, содержит 150 страниц; на каждой странице – 40 строк; в каждой строке – 60 символов. Каков объем информации в книге?

2. Статья, набранная на компьютере, содержит 4 страницы, на каждой странице 40 строк, в каждой строке 64 символа. В одном из представлений Unicode каждый символ кодируется 16 битами. Определите информационный объём статьи в этом варианте представления Unicode.

СИСТЕМЫ СЧИСЛЕНИЯ

1. Переведите в двоичную систему счисления числа:

33	_____	20	_____
77	_____	17	_____

2. Переведите в десятичную систему счисления:

11101101	_____	A56	_____
111000101	_____	1DF	_____
11011	_____	56C	_____

3. Переведите в восьмеричную систему счисления числа:

35	_____	23	_____
74	_____	112	_____
21	_____	65	_____

4. Выполнить арифметические действия в двоичной системе счисления

10002+1102	_____
11102+1012	_____
11112+1012	_____
10002*1102	_____
11002*112	_____
1102*102	_____

5. Расположите следующие числа в порядке возрастания:

558, 1102, 5010, 2C16	_____
1A16, 448, 11012, 20010	_____
458, 10112, 3316, 50010	_____
30010, 10012, 7016, 248	_____

АРХИВАЦИЯ ДАННЫХ

1. Дайте определения понятиям:

Архивация	_____
Архивный файл	_____
Самораспаковывающийся Архивный файл	_____
Разархивация	_____

2. Перечислите основные характеристики программ-архиваторов:

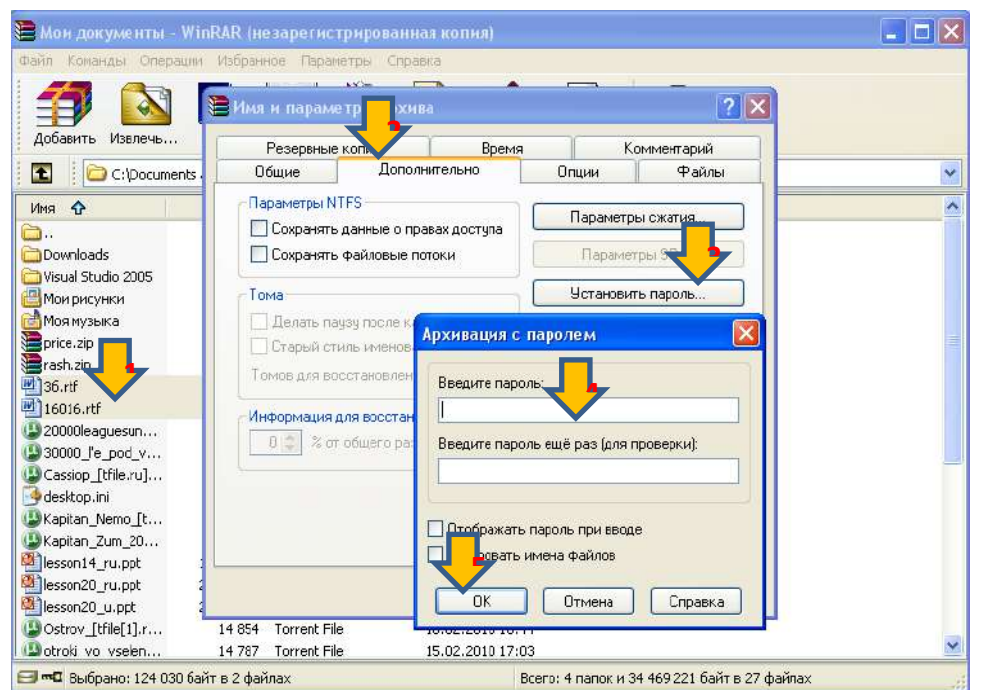
3. Перечислите основные функции архиваторов:

4. От чего зависит степень сжатия файлов? Перечислите все возможные причины.

5. Проанализируйте работу различных архиваторов при работе с файлами различных форматов

Наименование	Достоинства	Недостатки
WinRar		
7-Zip		

6. Опишите алгоритм установки пароля на архив



ФАЙЛОВАЯ СИСТЕМА

1. Зарисовать в виде схемы дерева каталогов

E:\WING\DOG\KAT\cot.txt E:\ WING\DOG\SOST\vold.ini E:\ VOLK\FOTR\ xmen.txt E:\ VOLK\LOB E:\ KOL\DVA	D:\XOL\KOLIK\GOLT\werty.exe D:\ XOL\FORT D:\ TORF\CLOVO D:\ TORF\ KNIGA

2. Задан путь к файлу - C:\АБИТУРИЕНТ\СТУДЕНТ\выпускник.bmp, запишите:
 расширение файла, определяющее его тип _____
 полное имя файла _____
 путь к файлу _____

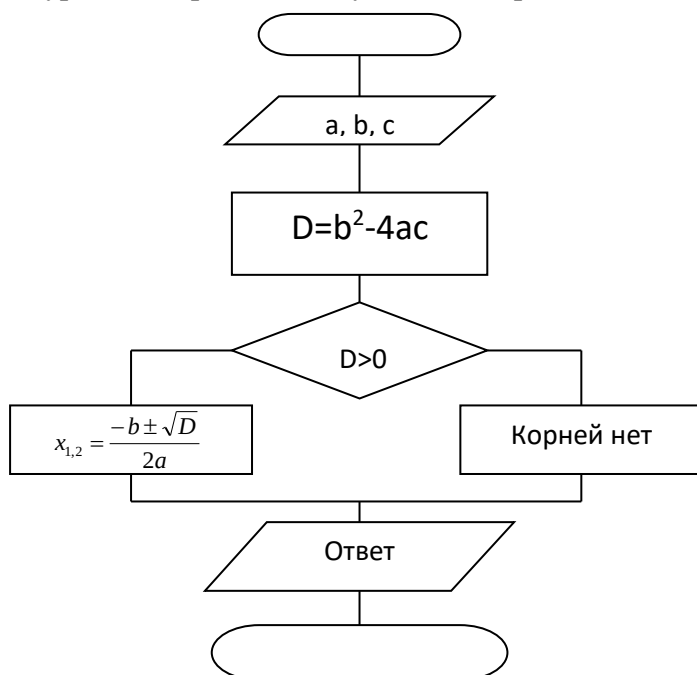
3. Приведите по пять примеров допустимых и недопустимых имен файлов
 Допустимые _____
 Недопустимые _____

4.

5. Запишите на языке программирования следующие формулы:

Математическая запись	Запись на языке программирования
$x-100$	
$X45$	
$21+x$	
$\sqrt[3]{1+x}$	
$\frac{-b + \sqrt{b^2 - 4ac}}{2a}$	

6. Какое уравнение решает следующий алгоритм?



Ответ: _____

Задания по разделу «Средства информационных и коммуникационных технологий»

УСТРОЙСТВО КОМПЬЮТЕРА

1. Заполнить таблицу ввода/вывода устройств ПК

Устройства ввода		Устройства вывода	
1.		1.	
2.		2.	
3.		3.	
4.		4.	
5.		5.	
6.		6.	
7.		7.	
8.		8.	
9.		9.	
10		10	

2. Составить схему ПК

3. Укажите назначение клавиш:

Enter	
Caps Lock	
Esc	
Delete	
Page Up	
Num Lock	
Home	
End	
PrintScreen	

4. Из перечня устройств выберите (отметьте галочкой) те, которые находятся в системном блоке

☐ Процессор	☐ Блок питания
☐ Сетевая карта	☐ Сканер
☐ Flash-память	☐ Накопитель (дисковод)
☐ Оперативная память	☐ Трекбол
☐ Материнская плата	☐ Источник бесперебойного питания
☐ Плоттер	☐ Web-камера
☐ Видеокарта	☐ ПЗУ

5. Определите назначение клавиш:

Tab _____
 Pause _____
 Prt Screen _____
 Scroll Lock _____
 Insert _____

6. Укажите стрелочками соответствие между клавишей и действием

Клавиша	Действие
Пробел	Печать заглавной буквы в тексте
Enter	Установление промежутка между словами в тексте
Shift	Удаление символа слева от курсора
Back Space	Переход на новую строку
F1	Режим вставки - замены
Insert	Вызов справки программы

7. Ответьте на вопросы теста:

- 1) Архитектура ЭВМ - это ...?
 - а) Описание деталей технического и физического устройства компьютера.
 - б) Описание набора устройств ввода- вывода.
 - в) Описание структуры и функций ЭВМ достаточное для понимания принципов работы.
 - г) Описание программного обеспечения необходимого для работы ЭВМ.
- 2) В чем заключается принцип модернизации компьютера ?
 - а) В совместимости деталей и узлов.
 - б) В функциональной избыточности деталей и узлов.
 - в) В взаимозаменяемости деталей и узлов.
- 3) Открытая архитектура - это... ?
 - а) архитектура, при которой происходит уменьшение погрешностей по сравнению с обычными цифровыми приборами при прочих равных условиях достигается за счет исключения систематических погрешностей в процессе самокалибровки.
 - б) архитектура, предназначенная для выявления и устранения грубых погрешностей .
 - в) архитектура компьютера или периферийного устройства, на которую опубликованы спецификации, что позволяет другим производителям разрабатывать дополнительные устройства к системам с такой архитектурой
- 4) Принцип открытой архитектуры заключается в следующем:
 - а) Регламентируется и стандартизируется список совместимых аппаратных устройств каждой фирмы производителя.
 - б) Регламентируются и стандартизируются только описание принципа действия компьютера и его конфигурация.
 - в) Регламентируются и стандартизируются списки устройств способных работать в составе конкретного ЭВМ.
- 5) Перечислите основные характеристики компьютера?
 - а) разрядность.
 - б) тактовая частота.
 - в) производительность.
 - г) объем оперативной памяти.
- 6) На системной или материнской плате могут располагаться?
 - а) центральный процессор и сопроцессор.
 - б) Жесткий диск.
 - в) ОЗУ.
 - г) ПЗУ.
 - д) КЭШ- память
- 7) Операционная система может быть?
 - а) однозадачной.
 - б) многозадачной.
- 8) В чем заключатся назначение внешней памяти компьютера?
 - а) временное хранение небольшого количества информации.
 - б) долговременное хранение большого количества различных файлов.
 - в) временное хранение большого количества различных файлов (программ, данных и т.д.).

- 9) В чем заключается принцип открытой архитектуры ?
- а) Предоставляет пользователю самому комплектовать нужную ему конфигурацию компьютера.
 - б) Процессор исполняет программу автоматически, без вмешательства человека.
 - в) Связь между устройствами компьютера осуществляется через системную шину.
- 10) Принцип «открытой архитектуры» необходим для того, чтобы
- а) Обеспечивать большое разнообразие внешних устройств и отдельных модулей ПК, но все они совместимы друг с другом.
 - б) Пользователь мог изменять комплектность ПК путем замены, удаления или добавления блоков-модулей.
 - в) Повышать производительности компьютера
- 11) Основные характеристики накопителей и носителей:
- а) физическая ёмкость.
 - б) надёжность хранения информации.
 - в) вес.
 - г) дизайн.
- 12) К устройствам внешней памяти относятся...?
- а) накопители на жёстком и гибком магнитных дисках (HDD и FDD).
 - б) CD- ROM.
 - в) стример.
 - г) плоттер.
- 13) Какой принцип записи используют в НЖМД?
- а) оптический.
 - б) магнитный.
 - в) на магнитной ленте.
 - г) Магнитооптический
- 14) Внешняя память - это?
- а) Память, предназначенная для длительного хранения программ и данных.
 - б) Накопители на гибких магнитных дисках.
 - в) Память, предназначенная для временного хранения программ и данных.
- 15) Назовите правильные характеристики внешней памяти:
- а) Энергонезависимая, медленная, может хранить большой объем информации .
 - б) Энергозависимая, быстрая, может хранить небольшой объем информации.
 - в) Медленная, энергозависимая.
- 16) Плоттер используется для ...
- а) вывода преимущественно графической информации.
 - б) ввода графической информации.
 - в) вывода звуковой информации.
 - г) ввода текстовой информации.
- 17) Сканер - это ...
- а) устройство для тестирования узлов и компьютерных устройств.
 - б) устройство, обеспечивающее вывод информации на монитор.
 - в) устройство ввода в ЭВМ информации непосредственно с бумажного носителя.
- 18) Что относится к устройствам ввода информации ?
- а) Сканер, Микрофон, Модем, Клавиатура, Мышь.
 - б) Монитор, Принтер, Колонки, Наушники.
 - в) Системы распознавания магнитных знаков, системы оптического распознавания символов.
- 19) Основные устройства ввода информации?
- а) графопостроители.
 - б) системы синтеза человеческой речи.
 - в) клавиатура.
 - г) системы оптического распознавания символов.
- 20) К устройствам ввода относятся:
- а) Клавиатура, мышь, микрофон, сканер, графический планшет.
 - б) Мышь, микрофон, принтер, графический планшет.
 - в) Мониторы, мышь, сканер, принтер.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ										
№ вопроса	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ										

ЗАЩИТА ИНФОРМАЦИИ

1. Дайте ответы на вопросы:

- a) Компьютерный вирус – это _____
- b) Антивирусная программа – это _____
- c) По степени опасности вирусы делятся на:
1. _____
 2. _____
 3. _____
- d) По среде обитания вирусы делятся на:
1. _____
 2. _____
 3. _____
 4. _____
 5. _____
- e) Почему вирусы опасны для компьютера?

- f) Перечислите способы заражения компьютера вирусом:

2. Опишите профилактику заражения компьютера вирусом в зависимости от типа вируса

Тип вируса	Степень опасности	Профилактика

Задания по разделу «Телекоммуникационные технологии»

КОМПЬЮТЕРНЫЕ СЕТИ

1. Дайте определения следующим понятиям:

Компьютерная сеть	
Рабочая станция	
Системный администратор	
Протокол	
Провайдер	
Сервер	

2. Опишите назначение компьютерных сетей

Локальные	
Глобальные	
Корпоративные	

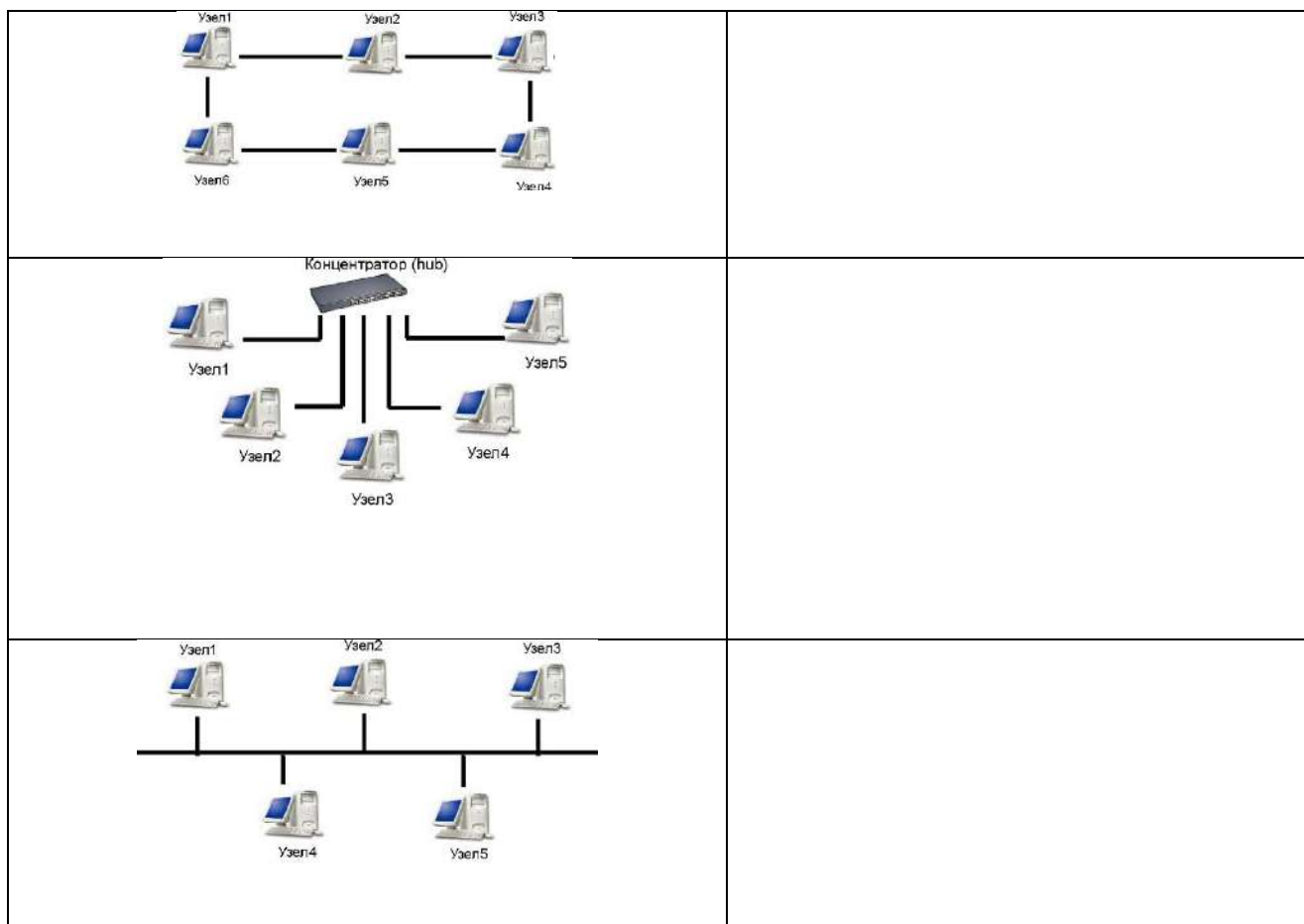
3. Выполните тест

Выделите правильный ответ в вопросах теста

1. Информационно-вычислительные системы (сети) по их размерам подразделяются на ...
 - а) локальные, региональные, глобальные
 - б) терминальные, административные, смешанные
 - в) проводные, беспроводные
 - г) цифровые, коммерческие, корпоративные
2. Способ подключения к Интернет, обеспечивающий наибольшие возможности для доступа к информационным ресурсам
 - а) постоянное соединение по оптоволоконному каналу
 - б) удаленный доступ по телефонным каналам
 - в) постоянное соединение по выделенному каналу
 - г) терминальное соединение по коммутируемому телефонному каналу
 - д) временный доступ по телефонным каналам
3. Локальная вычислительная сеть (LAN) – это ...
 - а) вычислительная сеть, функционирующая в пределах подразделения или подразделений предприятия
 - б) объединение вычислительных сетей на государственном уровне
 - в) сеть, функционирующая в пределах одного субъекта федерации
 - г) общепланетарное объединение сетей
4. Глобальная компьютерная сеть – это ...
 - а) информационная система с гиперсвязями
 - б) множество компьютеров, связанных каналами передачи информации и находящихся в пределах одного помещения, здания
 - в) совокупность хост-компьютеров и Файл-серверов
 - г) система обмена информацией на определенную тему
 - д) совокупность локальных сетей и компьютеров, расположенных на больших расстояниях и соединенных с помощью каналов связи в единую систему

5. Для хранения Файлов, предназначенных для общего доступа пользователей сети, используется ...
 - а) хост-компьютер;
 - б) файл-сервер
 - в) рабочая станция
 - г) клиент-сервер
 - д) коммутатор
6. Конфигурация (топология) локальной компьютерной сети, в которой все рабочие станции соединены с Файл-сервером, называется ...
 - а) кольцевой
 - б) радиальной (звездообразной)
 - в) шинной
 - г) древовидной
 - д) радиально-кольцевой
7. Скорость передачи данных по каналу связи измеряется количеством передаваемых ...
 - а) байтов в минуту
 - б) битов информации в секунду
 - в) слов в минуту
 - г) символов в секунду
8. Домен верхнего уровня, соответствующий российскому сегменту Internet
 - а) ru
 - б) su
 - в) us
 - г) ru
9. Компьютер, подключенный к Интернет, обязательно имеет...
 - а) IP – адрес
 - б) WEB – страницу
 - в) домашнюю WEB – страницу
 - г) доменное имя
 - д) URL — адрес
10. Признак “Топология сети” характеризует ...
 - а) схему проводных соединений в сети (сервера и рабочих станций)
 - б) как работает сеть
 - в) сеть в зависимости от ее размера
 - г) состав технических средств
11. Провайдер – это ...
 - а) устройство для подключения к Internet
 - б) поставщик услуг Internet
 - в) потребитель услуг Internet
 - г) договор на подключение к Internet
12. Способ подключения к Интернет, обеспечивающий наибольшие возможности для доступа к информационным ресурсам
 - а) постоянное соединение по оптоволоконному каналу
 - б) удаленный доступ по телефонным каналам
 - в) постоянное соединение по выделенному каналу
 - г) терминальное соединение по коммутируемому телефонному каналу
 - д) временный доступ по телефонным каналам
13. Служба FTP в Интернете предназначена для ...
 - а) создания, приема и передачи WEB-страниц
 - б) обеспечения функционирования электронной почты
 - в) обеспечения работы телеконференций
 - г) приема и передачи файлов любого формата
 - д) удаленного управления техническими системами
4. Подпишите вид топологии сети и опишите преимущества и недостатки соответствующей топологии

Топология сети	Преимущества и недостатки сети



ИНТЕРНЕТ

1. Поясните термины по теме «Интернет»:

1. Интернет-

2. Сайт-

3. Портал-

4. Провайдер -

5. Гипертекст -

6. Гиперссылка -

7. Браузер -

8. Домен -	
9. Сервер -	
10. Пароль (Password) -	
11. IP адрес -	
12. HTML -	
13. Протокол -	
14. Модем -	

2.Выполните тест

Выберите правильный ответ в вопросах теста и запишите ответ в таблицу.

1. *Транспортный протокол (TCP) - обеспечивает:*

1. разбиение файлов на IP-пакеты в процессе передачи и сборку файлов в процессе получения;
2. прием, передачу и выдачу одного сеанса связи;
3. предоставление в распоряжение пользователя уже переработанную информацию;
4. доставку информации от компьютера-отправителя к компьютеру-получателю.

2. *Протокол маршрутизации (IP) обеспечивает:*

1. доставку информации от компьютера-отправителя к компьютеру-получателю;
2. интерпретацию данных и подготовку их для пользовательского уровня;
3. сохранение механических, функциональных параметров физической связи в компьютерной сети;
4. управление аппаратурой передачи данных и каналов связи.
5. разбиение файлов на IP-пакеты в процессе передачи и сборку файлов в процессе получения.

3. *Web-страницы имеют расширение:*

1. *.htm;
2. *.txt;
3. *.web;
4. *.exe;
5. *.www.

4. *Компьютер, подключенный к Интернет, обязательно имеет:*

1. IP-адрес;
2. web-страницу;
3. домашнюю web-страницу;
4. доменное имя;
5. URL-адрес.

5. *Модем обеспечивает:*

1. преобразование двоичного кода в аналоговый сигнал и обратно;
2. преобразование двоичного кода в аналоговый сигнал;
3. преобразование аналогового сигнала в двоичный код;

4. усиление аналогового сигнала;
5. ослабление аналогового сигнала.

6. *Телеконференция - это:*

1. обмен письмами в глобальных сетях;
2. информационная система в гиперсвязях;
3. система обмена информацией между абонентами компьютерной сети;
4. служба приема и передачи файлов любого формата;
5. процесс создания, приема и передачи web-страниц.

7. *Почтовый ящик абонента электронной почты представляет собой:*

1. некоторую область оперативной памяти файл-сервера;
2. область на жестком диске почтового сервера, отведенную для пользователя;
3. часть памяти на жестком диске рабочей станции;
4. специальное электронное устройство для хранения текстовый файлов.

8. *Гипертекст - это*

- 1) структурированный текст, в котором могут осуществляться переходы по выделенным меткам;
- 2) обычный, но очень большой по объему текст;
- 3) текст, буквы которого набраны шрифтом очень большого размера;
- 4) распределенная совокупность баз данных, содержащих тексты.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8
Ответы								

3. Заполните таблицу:

Доменное Имя	Страна или характер организации
.ru	
.kz	
.fr	
.com	
.edu	
.gov	

4. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

1. Практическое задание к экзамену в MS Excel

ПРОИЗВЕДИТЕ РАСЧЕТЫ В ТАБЛИЦЫ ИСПОЛЬЗУЯ ПОЯСНЕНИЯ

Сводная таблица по зарплате

№ п/п	Фамилия И.О.	Начислено	Налоги			Сумма к выдаче	Число детей	детское пособие	всего в месяц
			Проф.	Пенс.	Подох.				
1	Иванов А.И.	7 800р.					1		
2	Полов А.О.	5 500р.					0		
3	Чекмарев П.П.	6 340р.					2		
4	Марков А.И.	7 000р.					2		
5	Сайко С.А.	6 550р.					0		
6	Семенов В.В.	5 800р.					0		
7	Погорный П.Е.	9 800р.					3		
8	Панина Т.Р.	7 800р.					4		
9	Ершова Т.А.	8 700р.					1		
10	Антонова С.Г.	9 000р.					1		
11	Сайко М.Н.	5 760р.					1		
12	Маркова Р.Н.	6 500р.					2		
13	Чекмарев В.Б.	6 900р.					2		
14	Алексеев В.В.	5 890р.					3		
15	Долгих Е.К.	5 960р.					5		
16	Петров К.П.	6 340р.					0		
17	Маркова А.Р.	7 260р.					0		
18	Сидоров Н.М.	6 880р.					0		
19	Чадов П.И.	5 900р.					1		
20	Одинцов Е.И.	7 100р.					2		

Пояснения

- Профсоюзный налог - 1%;
- Пенсионный налог - 1% ;
- Подходный налог - 13 % от ("Начислено" - "Пенс.налог").
- Детское пособие рассчитывается: на 1 ребенка - 87 рублей
- По данным столбца "Всего в месяц" построить гистограмму, отражающую Фамилии и доход. Создать название гистограммы "Доход".
- Произвести условное форматирование: всего в месяц больше 6000 и меньше 7250 - красный цвет текста и красная заливка.

1%

13%

2. Практическое задание к экзамену в MS Word

Отформатировать документ в соответствии с требованиями (работа на оформление предоставляется студентам на экзамене):

1. Установить поля документа: верхнее, нижнее - 1 см., левое -2 см., правое 1,5 см.
2. Выравнивание текста по ширине, межстрочный интервал - 1,5; отступ красной строки - 1,2
3. Оформить заголовки: 16 - Times New Roman, полужирный по центру
4. Вставить титульный лист, используя вкладку Вставка, и подписать название документа
5. Вставить нумерацию страниц снизу по центру, за исключением титульного листа
6. На второй странице создать автособираемое оглавление
7. Шрифт основного текста - Times New Roman, размер 14
8. Формы обучения, объекты профессиональной деятельности выпускников, виды деятельности оформить в виде маркированного списка "-".

3. Практическое задание к экзамену в MS PowerPoint

Создать презентацию по теме «Моя профессия/Кухни народов мира»

Презентация должна содержать весь материал (предоставляется на экзамене) + Титульный (шапка, тема, кто выполнил и проверил, населенный пункт и год) - 1 и последний слайд.

На титульный лист должен быть вставлен тематический рисунок в виде фона и настроена прозрачность – не менее 60%.

Второй слайд – содержание по гиперссылкам

Для представления информации используйте SmartArt (не менее двух вариантов), все переходы должны осуществляться по гиперссылкам. На SmartArt должна быть настроена анимация (последовательно, после предыдущего). К вставленным рисункам должны быть применены стили оформления и настроена анимация (с предыдущим), настроить смену слайдов по времени – после 15 секунд.

На последний слайд вставить управляющую кнопку – Завершить показ.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.08 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Рабочая программа учебной дисциплины БД.08 Физическая культура разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минпросвещения России № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрирован в Минюсте от 20.12.2016 года № 44828).

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель:

Волчихин Кирилл Анатольевич, преподаватель высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	19
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	20
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС.....	69
7. КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	239

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина БД.08 Физическая культура является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по Специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлена на достижение следующих целей: развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально – культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культуры у будущего квалифицированного специалиста.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01	В части 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, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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;	- уметь 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); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств;

	- 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; - выявлять причинно-следственные связи и актуализировать задачу, выдвигать гипотезу ее решения, находить аргументы для доказательства своих утверждений, задавать параметры и критерии решения; - анализировать полученные в ходе решения задачи результаты, критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	- владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности
ОК 04	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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;	- уметь 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); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности,

	- 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: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека;	динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.
ОК 08	самоопределению; - наличие мотивации к обучению и личностному развитию; В части 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; Овладение универсальными регулятивными действиями: а) самоорганизация: -- 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	- уметь 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); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере;

		- иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).
ПК 1.1	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	- уметь 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); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности.

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технологии полного усвоения, технология моделирующего обучения, здоровье сберегающее и информационные.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общеобразовательной дисциплины и виды общеобразовательной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. Ч.:	
1. Основное содержание	50
в т. Ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	50
2. Профессионально ориентированное содержание	18
теоретическое обучение	0
Практические занятия	20
Промежуточная аттестация в форме зачет	4

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1	Физическая культура, как часть культуры общества и человека	12	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Основное содержание		8	
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта. Здоровье и здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	
	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре: основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		
	Здоровье как базовая ценность человека и общества. Характеристика основных компонентов здоровья, их связь с занятиями физической культуры. Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
	Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		
	Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		
	Общие представления об истории и развитии популярных систем оздоровительной физической культуры, их целевая ориентация и предметное содержание. Представления о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (<i>дыхательная гимнастика,</i>		

	<i>антистрессовая гимнастика, глазодвигательная гимнастика, суставная гимнастика, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)</i>		
	Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		
	Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	Организация занятий физическими упражнениями различной направленности: подготовка к занятиям физической культурой (выбор мест занятий, инвентаря и одежды, планирование занятий с разной функциональной направленностью). Нагрузка и факторы регуляции нагрузки при проведении самостоятельных занятий физическими упражнениями		
	Медицинский осмотр учащихся как необходимое условие для организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой. Контроль текущего состояния организма с помощью пробы Руфье, характеристика способов применения и критериев оценивания. Оперативный контроль в системе самостоятельных занятий, цель и задачи контроля, способы организации и проведения измерительных процедур. Дневник самоконтроля		
Профессионально ориентированное содержание		4	
Тема 1.2. Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08 ПК 1.1
	Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе	4	

	труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
	Понятие «профессионально-ориентированная физическая культура», цель, задачи, содержательное наполнение		
	Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности; определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств		
Раздел 2. Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		14	
Профессионально ориентированное содержание		14	
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1
	Практические занятия	2	
	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения	2	
	2. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности		
Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1
	Практические занятия	2	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»	2	
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ПК 1.1
	Практические занятия	2	
	4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности	2	

Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1
	Практические занятия	2	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	2	
	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 1.1
	Практические занятия	8	
	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания	8	
	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Основное содержание		36	
Учебно-тренировочные занятия		36	
Гимнастика		10	
Тема 2.6 Основная гимнастика	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.	2	
	Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки		

Тема 2.7 Спортивная гимнастика	Содержание учебного материала		4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		4	
	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)		4	
	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)			
	Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)			
	Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:			
	Девушки	Юноши		
	1. Висы и упоры: толком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толком двух ног вис углом; сед углом равновесие на нижней жерди, упор присев на одной махом соскок	1. Висы и упоры: подъем в упор силой; вис согнувшись – вис прогнувшись сзади; подъем переворотом, сгибание и разгибание рук в упоре на брусьях; подъем разгибов в сед ноги врозь; стойка на плечах из седа ноги врозь; соскок махом назад.		
	2. Бревно: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	2. Перекладина: висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад)		
	3. Опорные прыжки: через коня углом с косого разбега толчком одной ногой	3. Опорные прыжки: через коня ноги врозь		
Тема 2.8 Акробатика	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		2	
	Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка		2	

	на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».		
	Совершенствование акробатических элементов		
	Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):		
	Девушки		
	И.П. - О.С.: Равновесие на левой (правой) - Шагом правой кувырок вперед ноги скрестно и поворот кругом - Кувырок назад - Перекатом назад стойка на лопатках - Кувырок назад через плечо в упор, стоя на левом (правом) колене, правую (левую) назад. Встать - Переворот боком «колесо». Приставляя правую (левую) прыжок прогнувшись, И.П.		
Тема 2.9 Атлетическая гимнастика	Юноши	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	И.П. – О.С.: Стойка на руках махом одной и толчком другой (О) - Кувырок вперед - Кувырок вперед в упор присев - Силой, стойка на голове с опорой руками (Д)-Силой опускание в упор лёжа. Толчком ног упор присев. Встать - Мах левой (правой) и переворот боком «колесо» приставляя правую (левую) полуприсед и прыжок прогнувшись, И.П.		
	Содержание учебного материала		
	Практические занятия		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса. Выполнение упражнений со свободными весами		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования.	2	
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.		
2.8 Спортивные игры		26	
Тема 2.10 Футбол	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	6	
	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу	6	

	носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		
Тема 2.11 Баскетбол	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия	6	
	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча	6	
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Тема 2.12 Волейбол	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	6	
	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении	6	
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Лыжная подготовка		10	
Тема 2.13. Лыжная подготовка	Содержание учебного материала	10	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	10	

	Развитие выносливости. Передвижения на лыжах с равномерной скоростью в режимах умеренной, большой и субмаксимальной интенсивности, с соревновательной скоростью. Развитие силовых способностей. Передвижение на лыжах по отлогому склону с дополнительным отягощением. Скоростной подъём ступающим и скользящим шагом, бегом, «лесенкой», «ёлочкой». Упражнения в «транспортировке». Развитие координации. Упражнения в поворотах и спусках на лыжах, проезд через «ворота» и преодоление небольших трамплинов		
Легкая атлетика		8	
Тема 2.14. Лёгкая атлетика	Содержание учебного материала	8	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	8	
	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;	8	
	Совершенствование техники спринтерского бега		
	Совершенствование техники (кроссового бега, средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))		
	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)		
	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега		
	Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега		
	Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		
	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (зачёт)		4	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрены:

Кабинет № 149 «Спортивный зал» (БТИ № 1), оснащенный оборудованием:

Лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI –

25 пар.

Лыжи прогулочные TISA RACE CAP LASSIC –

10 пар.

Ботинки универсальные Эфси Active Sport 6-0011 – 60 пар.

Лыжные палки (стеклопластик) – 60 шт.

Ракетки для бадминтона – 10 шт.

Волан для бадминтона – 20 шт.

Стойки для бадминтона с сеткой для бадминтона – 1 шт.

Стол для настольного тенниса – 5 шт.

Стойки для волейбола с сеткой для волейбола – 1 шт.

Силовой тренажер – 1 шт.

Велозипсод – 2 шт.

Гири 16, 24, 32 кг – 6 шт.

Гриф с отягощением 90 кг – 1 шт.

Гантели 1 кг – 2 шт.

Канат – 2 шт.

Козел гимнастический – 1 шт.

Мостик для опорных прыжков жесткий -1 шт.

Гимнастические маты -30 шт.

Обруч -15 шт.

Скакалка -10 шт.

Гимнастическое бревно – 1 шт.

Перекладина пристенная -1 шт.

Конь гимнастический -1 шт.

Гимнастические брусья – 1 шт.

Гимнастический ковер – 1 шт.

Мяч футзальный – 15 шт.

Ворота (игровые футбольные) -1 пара

Мяч волейбольный – 20 шт.

Мяч баскетбольный №6 – 15 шт.

Мяч баскетбольный №7 – 15 шт.

Щит баскетбольный игровой – 6 шт.

Ракетка для настольного тенниса – 20 шт.

Мяч для настольного тенниса -20 шт.

Степ-платформа

Трехуровневая – 25 шт.

Фитбол – 15 шт.

Граната 700 гр. -1 шт.

Граната 500 гр. – 1 шт.

Спортивная площадка, оснащенная оборудованием:

Кольца баскетбольные – 4 шт.

Ворота футбольные – 2 шт.

Беговые дорожки – 1 шт.

Бум – 1 шт.
Барьер с подставкой – 1 шт.
Рукоход с прямыми Перекладинами – 1 шт.
Барьер-дуги – 1 шт.
Рукоход цепной – 1 шт.
Лаз круглый – 1 шт.
Стена – 1 шт.
Лабиринт – 1 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы

1. Виленский, М. Я., Физическая культура: учебник / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2025. — 214 с. — ISBN 978-5-406-09867-7. — URL: <https://book.ru/book/943895>. — Текст: электронный.
2. Бишаева, А. А., Физическая культура: учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва: КноРус, 2025. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11725-5. — URL: <https://book.ru/book/949532>. — Текст: электронный
3. Спортивные игры: Техника, тактика обучения: Учеб. для студ. высш. пед. учеб. заведений/ Ю.Д.Железняк, Ю.М.Портнов, В.П.Савин, А.В.Лексаков; Под ред. Ю.Д. Железняк, Ю.М.Портнова.- М.: Издательский центр «Академия», 2024.- 520с. ISBN 5-7695-0572-9.
4. Теория и методика обучения предмету «Физическая культура»: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений/ «Академия», 2024.- 272с. ISBN 5-7695-1525-2.
5. Тиханова, Е. И., Физическая культура. Практикум: учебно-методическое пособие / Е. И. Тиханова. — Москва: Русайнс, 2025. — 96 с. — ISBN 978-5-466-03007-5. — URL: <https://book.ru/book/949386>. — Текст: электронный.
6. Федонов, Р. А., Физическая культура: учебник / Р. А. Федонов. — Москва: Русайнс, 2024. — 256 с. — ISBN 978-5-466-03006-8. — URL: <https://book.ru/book/949385>. — Текст: электронный.
7. Физическая культура. Серия «Учебники, учебные пособия». Ростов н/Д: Феникс, 2024. — 384с ISBN 5-222-02559-4.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Темы 1.1 - 1.4 Тема 1.5 - 1.6 Темы 2.1- 2.5 Тема 2.6 - 2.9	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Темы 1.1 - 1.4 Тема 1.5 - 1.6 Темы 2.1- 2.5 Тема 2.6 - 2.9	– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности. Профессиональных компетенций:	Темы 1.1 - 1.4 Тема 1.5 - 1.6 Темы 2.1- 2.5 Тема 2.6 - 2.9	– составление профессиограммы – заполнение дневника самоконтроля – защита реферата – составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы
ПК 1.1. Структурировать цифровые данные для публикации.	Тема 1.5 - 1.6 Темы 2.1- 2.5	– тестирование – тестирование (контрольная работа по теории) – демонстрация комплекса ОРУ, – сдача контрольных нормативов – сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО выполнение упражнений на дифференцированном зачете

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Программой общеобразовательной дисциплины (далее – ОДБ) Физическая культура предусмотрено проведение текущего контроля и промежуточной аттестации.

Критерии оценивания по физической культуре являются качественными и количественными.

Качественные критерии успеваемости характеризуют степень овладения программным материалом: знаниями, двигательными умениями и навыками, способами физкультурно-оздоровительной деятельности, включёнными в ФГОС СОО и примерную программу ОДБ Физическая культура.

Количественные критерии успеваемости обучающихся определяют сдвиги в физической подготовленности, складывающиеся из показателей развития основных физических способностей: силовых, скоростных, координационных, выносливости, гибкости и их сочетаний.

Осуществляя оценивание подготовленности по физической культуре, преподаватель реализует не только собственно оценочную, но и стимулирующую и воспитывающую функции, учитывая темп (динамику изменения развития физических качеств за определённый период времени, а не в данный момент) и индивидуальные особенности обучающихся (типы телосложения, психические и физиологические особенности). При этом педагогу необходимо быть максимально тактичным, внимательным, не унижать человеческое достоинство обучающегося, заботясь о повышении и дальнейшем развитии интереса к физической культуре.

Фонды оценочных средств нацелены на оценку достижений, общих и профессиональных компетенций, дисциплинарных результатов.

ОК и ПК1	Дисциплинарные результаты	Тип оценочных мероприятий
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	- уметь 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); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической	составление словаря терминов, либо кроссворда защита презентации/доклада-презентации выполнение самостоятельной работы составление комплекса физических упражнений для самостоятельных

	работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности	занятий с учетом индивидуальных особенностей, составление профессиограммы
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	- уметь 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); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности	заполнение дневника самоконтроля защита реферата составление кроссворда фронтальный опрос контрольное тестирование составление комплекса упражнений оценивание практической работы тестирование тестирование (контрольная работа по теории)
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	- уметь 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); - владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью; - владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; - владеть физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и	демонстрация комплекса ОРУ, сдача контрольных нормативов сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) сдача нормативов ГТО

	производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности; - владеть техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; - иметь положительную динамику в развитии основных физических качеств (силы, быстроты, выносливости, гибкости и ловкости).	

1.1. Критерии оценивания теоретических знаний

При оценивании теоретических знаний по ОД Физическая культура учитываются такие показатели: глубина, полнота, аргументированность, умение использовать их применительно к конкретным случаям и занятиям физическими упражнениями.

С целью проверки теоретических знаний могут использоваться методы устного и письменного контроля в следующих формах:

- выполнение творческих заданий (подготовка докладов и рефератов);
- создание мультимедийных презентаций;
- ответы на контрольные вопросы;
- тестирование;
- составление словаря терминов либо кроссворда;
- составление программы;
- составление комплекса упражнений для производственной и профилактической гимнастики.

Контроль усвоения программного материала посредством ответов на контрольные вопросы, тестирования или выполнения реферата возможно для обучающихся подготовительной медицинской группы, обучающихся, отсутствующих на учебных занятиях по уважительной причине, обучающихся с низким уровнем физического развития.

Требования к оформлению доклада

Доклад предоставляется в распечатанном виде, объемом 3-5 страниц. Текст доклада должен быть представлен в текстовом редакторе Word, шрифт - Times New Roman 14, межстрочный интервал – 1.5 (полуторный). Поля: верхнее - 2, нижнее - 2, левое - 3, правое - 1,5.

Доклад должен включать в себя: введение, основную часть, заключение, список литературы (не менее 5 источников).

Критерии оценки доклада:

Оценка	Условия, при которых выставляется оценка
Оценка 5 («отлично»)	материал изложен в определенной логической последовательности. Тема доклада раскрыта полностью.

Оценка 4 («хорошо»)	тема раскрыта, но при этом допущены не существенные ошибки, исправленные по требованию преподавателя.
Оценка 3 («удовлетворительно»)	тема раскрыта не полностью, допущена существенная ошибка.
Оценка 2 («неудовлетворительно»)	содержании доклада не раскрывает рассматриваемую тему, обнаружено не понимание основного содержания учебного материала

Доклад может быть представлен как доклад-презентация. Необходимо представить 5-7 слайдов. Время доклада -5 минут. Критерии оценки доклада такие же. Дополнительно оценивается презентация.

Оформление слайдов	Параметры
Стиль	Соблюдать единого стиля оформления.
Фон	Фон не должен быть слишком темным или ярким, чтобы не отвлекать внимания от содержания слайдов.
Использование цвета	Слайд не должен содержать более трех цветов. Фон и текст должны быть оформлены контрастными цветами.
Анимационные эффекты	При оформлении слайда использовать возможности анимации. Анимационные эффекты не должны отвлекать внимание от содержания слайдов.
Представление информации	Параметры
Содержание информации	Слайд должен содержать минимум информации. Информация должна быть изложена доступным языком. Содержание текста должно точно отражать этапы выполненной работы. Текст должен быть расположен на слайде так, чтобы его удобно было читать. В содержании текста должны быть ответы на проблемные вопросы. Текст должен соответствовать теме презентации.
Расположение информации на странице	Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре. Надпись должна располагаться под картинкой.

Размер шрифта	Для заголовка – не менее 24. Для информации не менее – 18. Лучше использовать один тип шрифта. Важную информацию лучше выделять жирным шрифтом, курсивом, подчеркиванием На слайде не должно быть много текста, оформленного прописными буквами.
Выделения информации	На слайде не должно быть много выделенного текста (заголовки, важная информация).
Объем информации	Слайд не должен содержать большого количества информации. Лучше ключевые пункты располагать по одному на слайде.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: – с таблицами – с текстом – с диаграммами

Критерии оценивания презентаций:

Оценка	Условия, при которых выставляется оценка
Оценка 5 («отлично»)	выполненная презентация отвечает всем требованиям критериев
Оценка 4 («хорошо»)	в презентации имеются незначительные нарушения или отсутствуют какие-либо параметры
Оценка 3 («удовлетворительно»)	при оценивании половина критериев отсутствует

Требования к оформлению реферата

Реферат предоставляется в распечатанном виде, объёмом 10-15 страниц. Текст реферата должен быть представлен в текстовом редакторе Word, шрифт - Times New Roman 14, межстрочный интервал – 1.5 (полуторный), в таблицах возможен межстрочный интервал – 1 (одинарный), поля: верхнее - 2, нижнее - 2, левое - 3, правое - 1,5.

Реферат должен включать в себя: содержание, введение, основную часть, заключение, список литературы (не менее 5 источников).

Время на защиту реферата: 5 минут.

Критерии оценивания реферата:

Оценка	Условия, при которых выставляется оценка

Оценка 5 («отлично»)	материал изложен в определенной логической последовательности. Тема реферата раскрыта полностью.
Оценка 4 («хорошо»)	тема реферата раскрыта, при этом допущены не существенные ошибки, исправленные по требованию преподавателя
Оценка 3 («удовлетворительно»)	тема раскрыта не полностью, допущена существенная ошибка
Оценка 2 («неудовлетворительно»)	при защите реферата обнаружено не понимание основного содержания учебного материала

Выполнение тестирования

Критерии оценивания:

Оценка	Условия, при которых выставляется оценка
Оценка 5 («отлично»)	если студент при тестировании дал 85-100% правильных ответов
Оценка 4 («хорошо»)	если студент при тестировании дал 69-84% правильных ответов
Оценка 3 («удовлетворительно»)	если студент при тестировании дал 51-68% правильных ответов
Оценка 2 («неудовлетворительно»)	если студент при тестировании дал менее 50% правильных ответов

1.2. Критерии оценивания практических знаний

Техника владения двигательными умениями и навыками

Для оценивания техники владения двигательными умениями и навыками используются следующие методы: наблюдение, вызов для показа, выполнение упражнений, комбинированный метод, в том числе и в ходе учебной игры.

Уровень владения техникой упражнения:

К выполнению практических заданий по демонстрации двигательных умений и навыков допускаются обучающиеся, не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

При оценивании уровня владения техникой физического упражнения выявляется способность обучающегося выполнять двигательные действия рациональным способом учетом применения полученных в ходе учебного процесса знаний.

Оценка	Критерии оценивания
Оценка 5 («отлично»)	движения или отдельные его элементы выполнены в соответствии с заданием правильно, без напряжения, уверенно, с соблюдением всех требований; обучающийся понимает сущность движения, может объяснить условия успешного выполнения и продемонстрировать в нестандартных условиях
Оценка 4 («хорошо»)	движения или отдельные его элементы выполнены в соответствии с заданием правильно, но с некоторым напряжением, недостаточно уверенно; в выполнении содержатся небольшие неточности и незначительные ошибки
Оценка 3 («удовлетворительно»)	движения или отдельные его элементы выполнены в основном правильно, но недостаточно точно, с большим напряжением; в выполнении допущена одна грубая или несколько незначительных ошибок, приведших к скованности движений
Оценка 2 («неудовлетворительно»)	движения или отдельные его элементы выполнены неправильно; в выполнении допущены грубые ошибки

Владение способами и умение осуществлять физкультурно- оздоровительную деятельность

При оценивании способов и умения осуществлять физкультурно- оздоровительную деятельность учитываются такие показатели, как умение применять полученные знания, выбирать средства и методы двигательной деятельности с учетом индивидуальных особенностей (в том числе и для коррекции состояния здоровья).

Оценка	Критерии оценивания
Оценка 5 («отлично»)	обучающийся умеет самостоятельно организовывать место занятий; подбирать средства и инвентарь и применять их в конкретных условиях; контролировать ход выполнения деятельности и оценивать итоги.
Оценка 4 («хорошо»)	обучающийся организует место занятий в основном самостоятельно, лишь с незначительной помощью; допускает незначительные ошибки в подборе средств с целью применения их в конкретных условиях; недостаточно уверенно умеет контролировать ход выполнения деятельности и оценивать итоги.
Оценка 3 («удовлетворительно»)	более половины видов самостоятельной деятельности выполнены с помощью преподавателя; обучающийся владеет знаниями, но не может применить их самостоятельно

Оценка 2 («неудовлетворительно»)	обучающийся не может выполнить самостоятельно ни один из пунктов; не владеет достаточным уровнем знаний

Уровень физической подготовленности

Контроль физической подготовленности обучающихся по развитию двигательных (физических) качеств осуществляется с учетом принадлежности обучающихся к разным медицинским группам и рекомендаций врача.

К выполнению учебных контрольных упражнений допускаются обучающиеся, не имеющие противопоказаний и ограничений по состоянию здоровья. При оценивании уровня физической подготовленности выявляются способности в проявлении физических качеств, приоритетным показателем которого является темп прироста результата. Задания преподавателя по улучшению показателей физической подготовленности (темпа прироста) должны представлять определенную трудность для обучающегося, но быть реально выполнимыми. Достижение положительных изменений в результатах при условии систематических занятий дает основание преподавателю для выставления положительной оценки. Для оценивания уровня физической подготовленности может использоваться метод практического контроля в форме тестирования.

Оценка	Критерии оценивания
Оценка 5 («отлично»)	уровень физической подготовленности обучающегося соответствуют высокому уровню развития двигательных качеств
Оценка 4 («хорошо»)	уровень физической подготовленности обучающегося соответствуют среднему уровню развития двигательных качеств и/или наблюдается темп прироста результата
Оценка 3 («удовлетворительно»)	уровень физической подготовленности обучающегося соответствуют низкому уровню развития двигательных качеств

При оценке физической подготовленности приоритетным показателем является темп прироста результатов. Задание преподавателя по улучшению показателей физической подготовленности (темпа прироста) должны представлять определённую трудность для каждого обучающегося, но быть реально выполнимыми. Достижение этих сдвигов при условии систематических занятий даёт основание преподавателю для выставления высокой оценки.

Общая оценка успеваемости складывается по всем укрупненным темам программы путём сложения итоговых оценок, полученных обучающимся по всем видам движений, и оценок за выполнение контрольных упражнений.

1.3. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль осуществляется в ходе учебных занятий в т. ч в форме наблюдения.

Текущий контроль осуществляется в ходе обучения новым двигательным действиям и выполнении технико-тактических приёмов в игровой деятельности и используется для корректировки техники выполнения двигательных действий на этапе их освоения.

Выполнение контрольных упражнений осуществляется в заключительной части учебного занятия индивидуально и оценивается преподавателем в соответствии с критериями. Задания, имеющие практико-ориентированное содержание, также оцениваются в ходе текущего контроля

Пример задания практико-ориентированного содержания (на примере темы 1.5)

1. Составить профессиограмму выбранной Специальности/специальности, заполнив таблицу.

Группа труда	Рабочее положение	Рабочие движения	Основные сенсорные и функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс	Неблагоприятные внешние условия или производственные факторы	Профессиональные заболевания

Критерии оценивая профессиограммы

Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
Даны ответы на все поставленные вопросы, содержание ответов полное, исчерпывающее	Даны ответы на все поставленные вопросы, но содержание ответов не совсем полное	Даны ответы на более половину (50%) поставленных вопросов, содержание ответов не полное.	Даны ответы меньше чем на половину поставленных вопросов, содержание ответов краткое.

Пример задания практико-ориентированного содержания.

2. Разработать конспект производственной /или профилактической гимнастики.

Форма конспекта для производственной и профилактической гимнастики

Вводная гимнастика включает 6-8 упражнений, физкультурная минутка- 5- 7 упражнений. Физкульт-пауза -2-3 упражнения. Профилактическая гимнастика – 9-10 упражнений. Для составления комплексов производственной гимнастики можно использовать эластичные ленты, стулья. Для составления комплексов профилактической гимнастики можно использовать разнообразный спортивный инвентарь.

№ п/п	Описание упражнения	Дозировка	Графическое изображение (схематично)	Организационно - методические указания
1.				
2.	И.п.- о.с 1- 2 3 4	3-4 раза		Спина прямая, руки в локтях не сгибать

Дополнительно учитывается:

- для профилактической гимнастики-изменение исходных положений, использование профилактических упражнений, дополнительного инвентаря и оборудования;
- для вводной гимнастики -наличие упражнений, сходных с рабочими;
- для физкультурной паузы - нагрузка на мышечные группы-антагонисты.

Пример задания практико-ориентированного содержания.

2. Разработать конспект профессионально-прикладной физической подготовки для первой группы труда.

Форма конспекта профессионально-прикладной физической подготовки
(9-10 упражнений)

N п/п	Описание упражнения	Дозировка	Графическое изображение (схематично)	Организационно - методические указания
1	И.п.- о.с 1- 2 3 4	3-4 раза		Спина прямая, руки в локтях не сгибать
2				

Критерии оценивая комплексов производственной и профилактической гимнастики

Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»

соответствие комплекса упражнений Специальности, разностороннее воздействие на все мышечные группы, последовательность выполнения упражнений, соблюдение требований к оформлению и терминологии, правильно подобранная дозировка, наличие графического изображения, правильно сформулированные методические указания.	соответствие комплекса упражнений Специальности, разностороннее воздействие на все мышечные группы, последовательность выполнения упражнений, соблюдение требований к оформлению и терминологии, правильно подобранная дозировка, отсутствует графическое изображение, правильно сформулированные методические указания.	соответствие комплекса упражнений Специальности, разностороннее воздействие на все мышечные группы, последовательность выполнения упражнений, правильно подобранная дозировка, отсутствует графическое изображение, допущены ошибки в терминологии и формулировке методических указаний.	Полное несоответствие поставленным требованиям

Текущий контроль теоретических знаний может осуществляться также в форме контроля выполнения творческих заданий (доклад, реферат), устных опросов и письменного теоретического тестирования.

Выполнение творческого задания – подготовка доклада к теоретическому занятию по теме 1.3 «Здоровье и здоровый образ жизни».

Примерные темы доклада:

1. Профилактика вредных привычек средствами физической культуры.
2. Психосоматические заболевания и их профилактика.
3. Режим труда и отдыха – залог долголетия.
4. Здоровье населения России
5. Роль двигательной активности в сохранении и укреплении здоровья.
6. Формирование культуры здоровья студентов СПО.
7. Проблема культуры здоровья современной молодежи.
8. Гиподинамия - проблема современного мира.
9. Роль физической культуры в сохранении психического здоровья студентов.
10. Стресс и здоровье.
11. Физическая культура как фактор здорового образа жизни.
12. Нарциссизм как проблема психического здоровья.
13. Компьютерная зависимость как проблема психического здоровья.
14. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека.

15. Оздоровительное воздействие физических упражнений
16. Рациональное питание как фактор ЗОЖ.
17. Правила личной гигиены.
18. Методические основы закаливания.
19. Здоровый образ жизни и его значение в профессиональной деятельности
20. Здоровый студент – востребованный специалист
21. Физическая культура как средство профилактики заболеваний
22. Оптимальный двигательный режим студента.

Пример контрольных вопросов

1. Теннис как олимпийский вид спорта.
2. Техника игры (разновидности ударов).
3. Способы держания (хватки) ракетки.
4. Разновидности ударов (по вращению мяча).
5. Удары по мячу: справа, слева, с лета.
6. Подача, удар над головой (смеш), свеча.
7. Укороченный удар. Общие положения техники (что важно в теннисе).
8. Тактика игры.
9. Размеры площадки, оборудование, инвентарь.
10. Правила игры.
11. Счет.
12. Судейство соревнований.

Примерная тематика рефератов

1. Развитие физических качеств средствами футбола (на выбор обучающегося).
2. История развития футбола в России.
3. История развития футбола в регионе.
4. Методика судейства в футболе.
5. Техника игры вратаря.
6. Влияние футбола на развитие физических качеств обучающихся.
7. Влияние футбола на всестороннее развитие обучающихся.
8. Развитие физических качеств обучающихся средствами баскетбола (по выбору).
9. История развития баскетбола в России.
10. История развития баскетбола в регионе.
11. Методика судейства в баскетболе.
12. Тактика защиты в игровых ситуациях при игре в баскетбол.
13. Тактика нападения в игровых ситуациях при игре в баскетбол.
14. Влияние баскетбола на развитие физических качеств обучающихся.
15. Влияние баскетбола на всестороннее развитие личности.
16. Самоконтроль функционального состояния организма во время игры в баскетбол.

17. Варианты внеаудиторных занятий физической культурой.
18. Развитие физических качеств обучающихся средствами волейбола (по выбору).
19. История развития волейбола в России.
20. История развития волейбола в регионе.
21. Методика судейства в волейболе.
22. Тактика защиты в игровых ситуациях при игре в волейбол.
23. Тактика нападения в игровых ситуациях при игре в волейбол.
24. Влияние волейбола на развитие физических качеств обучающихся.
25. Влияние волейбола на всестороннее развитие личности.
26. Самоконтроль функционального состояния организма при игре в волейбол.
27. Развитие физических качеств средствами бадминтона (на выбор обучающегося).
28. Бадминтон как средство профилактики профессиональных заболеваний.
29. История развития бадминтона в России.
30. Методика судейства в бадминтоне.
31. Техника игры в бадминтон.
32. Влияние бадминтона на развитие физических качеств обучающихся.
33. Влияние бадминтона на всестороннее развитие обучающихся.
34. Развитие физических качеств средствами тенниса (на выбор обучающегося)
35. Влияние тенниса на развитие физических качеств обучающихся.
36. Влияние тенниса на всестороннее развитие обучающихся.
37. Развитие физических качеств обучающихся средствами хоккея (по выбору).
38. История развития хоккея в России.
39. История развития хоккея в регионе.
40. Методика судейства в хоккее.
41. Тактика защиты в игровых ситуациях при игре в хоккей.
42. Тактика нападения в игровых ситуациях при игре в хоккей.
43. Влияние хоккея на развитие физических качеств обучающихся
44. Влияние хоккея на всестороннее развитие личности.
45. Самоконтроль функционального состояния организма при игре в хоккей.
46. История возникновения лапты.
47. Обучение тактике игры лапта.
48. Лапта и ее разновидности.
49. Развитие физических качеств средствами плавания (на выбор обучающегося).
50. История развития плавания в России.
51. Влияние плавания на развитие физических качеств обучающихся.
52. Влияние плавания на всестороннее развитие обучающихся.

3.2 Примеры тестовых заданий по Разделу 1

Вариант 1

№ п/п	Задание

1	Выберите один правильный вариант ответа. Физическая культура - это 1) использование физических упражнений для отдыха и восстановления работоспособности после трудовой или учебной деятельности; 2) часть общей культуры, направленная на физическое совершенствование, сохранение и укрепление здоровья человека в процессе осознанной двигательной активности; 3) использование физических упражнений для восстановления после перенесенных заболеваний и травм. 4) образовательный урок в школе или колледже.
2	Дополните Расшифруйте аббревиатуру ВФСК ГТО Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне»
3	Выберите один правильный вариант ответа. Здоровье – это (по определению ВОЗ): 1) полное физическое и психическое благополучие, а не только отсутствие болезней или физических дефектов. 2) полное физическое, психическое и социальное благополучие, а не только отсутствие болезней или физических дефектов. 3) отсутствие болезней или физических дефектов.
5	Выберите один правильный вариант ответа. Применение физических упражнений в режиме трудового дня называется: 1) рекреативной гимнастикой; 2) производственной гимнастикой; 3) лечебной гимнастикой; 4) гигиенической гимнастикой; 5) оздоровительной гимнастикой
6	Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. Способы регулирования физической нагрузки при проведении самостоятельных занятий: 1) чередование нагрузки и отдыха; 2) выполнение физических упражнений до «отказа»; 3) изменение интенсивности выполнения упражнений; 4) несоблюдение техники безопасности
7	Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. Основными ошибками в питании современного человека являются: 1) высокая калорийность продуктов; 2) большое количество рафинированных продуктов; 3) соблюдение режима питания; 4) недостаточное потребление фруктов и овощей;

	5) потребление продуктов с высоким содержанием веществ с индексом Е.
8	Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. К компонентам здорового образа жизни не относится: 1) ежедневная двигательная активность; 2) закаливание; 3) наличие вредных привычек 4) соблюдение режима труда и отдыха 5) рациональное питание; 6) гиподинамия
9	Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. Укажите опасные заболевания, возникающие при употреблении табачных изделий: 1) заболевания пищеварительной системы; 2) сердечно-сосудистые заболевания; 3) заболевания опорно-двигательного аппарата; 4) заболевания органов дыхания 5) физическая и психическая зависимость
10	Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. Какие упражнения не рекомендуются студентам после экзамена: 1) спортивные игры, единоборства; 2) умеренные циклические упражнения (бег, езда на велосипеде, ходьба на лыжах); 3) упражнения высокой интенсивности; 4) все вышеперечисленное
11.	Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. Оздоровительное воздействие физических упражнений проявляется в том, что: 1) повышаются адаптационные возможности организма; 2) наступает физическое переутомление; 3) снижаются функциональные возможности сердечно-сосудистой системы; 4) улучшается функция внешнего дыхания.
12	Дополните Физическая подготовка, обеспечивающая необходимый уровень развития физических качеств для выполнения трудовой деятельности, называется : Профессионально-прикладная
13	Выберите один правильный вариант ответа Оценка реакции организма на нагрузки при занятиях физической культурой определяется с помощью: 1) антропометрических показателей;

	2) пульсометрии; 3) динамометрии; 4) спирометрии.	
14	Дополните Документ, который заполняют студенты для оценки своего самочувствия, называется дневником самоконтроля	
15 Определите соответствие (физические качества)		
А. Для развития силовых способностей рекомендуются		1. Единоборства (каратэ, дзюдо, самбо), спортивные и подвижные игры
Б. Для развития способности к выносливости рекомендуются		2. Стретчинг
В. Для развития координационных способностей		3. Упражнения с отягощением: (гантелями, набивными мячами и т.п.), на тренажерах
Г. Для развития гибкости рекомендуются А-3, Б-4 В-1, Г-2		4. Циклические упражнения: бег, ходьба, езда на велосипеде, ходьба на лыжах, плавание.
16 Определите соответствие (физкультурно-оздоровительные системы)		
А. Система физических упражнений, направленная на одновременное укрепление, растягивание, тонизирование мышц, первоначально используемая для реабилитации после травм		1. Йога
Б. Система физических упражнений, направленных на развитие силовых способностей		2. Пилатес
В. Система физических упражнений высокой интенсивности, разделенных интервалами отдыха на несколько частей и выполняемая на протяжении нескольких раундов		3.Стретчинг
Г. Система физических упражнений, предполагающая выполнение упражнений преимущественно статического характера, направленных на физическое и духовное совершенствование		4. Атлетическая гимнастика
Д. Система физических упражнений, направленная на растягивание мышц А- 2, Б-4, В- 5, Г-1 Д- 3		5. Табата

Вариант 2

№ п/п	Задание
1	Выберите один правильный вариант ответа. Физическое воспитание – это: 1) тренировочный процесс, направленный на морфологическое и функциональное совершенствование организма человека, повышение уровня физических качеств, формирование и развитие двигательных навыков, сохранение и укрепление здоровья. 2) педагогический процесс, направленный на морфологическое и функциональное совершенствование организма человека, повышение уровня физических качеств, формирование и развитие двигательных навыков, сохранение и укрепление здоровья. 3) образовательный процесс, направленный на морфологическое и функциональное совершенствование организма человека, повышение уровня физических качеств, формирование и развитие двигательных навыков, сохранение и укрепление здоровья.
2	Выберите один правильный вариант ответа Цели внедрения ВФСК ГТО: 1) сохранение и укрепление здоровья нации; 2) развитие массового спорта; 3) развитие массового спорта и оздоровление нации; 4) профилактика вредных привычек.
3	Дополните Наука о здоровом образе жизни называется валеологией
4	Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. Факторы, отрицательно влияющие на здоровье человека: 1) гиподинамия; 2) рациональное питание; 3) стрессы; 4) проживание в крупных мегаполисах; 5) систематические физические нагрузки.
5.	Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. Факторами риска заболеваний сердечно-сосудистой системы не являются: 1) употребление большого количества соленой пищи; 2) отказ от употребления алкоголя; 3) табакокурение; 4) умеренные физические нагрузки; 5) избыточный вес.
6	Выберите один правильный вариант ответа. Физическое здоровье человека – это:

	1) естественное состояние организма, обусловленное нормальным функционированием всех его органов и систем, но не обеспечивающее адаптацию к факторам внешней среды; 2) естественное состояние организма, обусловленное нормальным функционированием всех его органов и систем и обеспечивающее адаптацию к факторам внешней среды.
7	Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. Рациональное питание не должно: 1) восполнять энергетические затраты организма; 2) вызывать ожирение; 3) обеспечивать витаминами и микроэлементами; 4) вызывать интоксикацию организма.
8	Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. Культура здорового и безопасного образа жизни как система складывается из основных взаимосвязанных элементов: 1) культуры питания; 2) культуры движения; 3) культуры безопасного поведения; 4) культуры эмоций; 5) культуры труда и отдыха. 6) культуры опасного поведения 7) все вышеперечисленное.
9.	Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. Укажите последствия воздействия употребления наркотиков на организм человека: 1) оздоровительное воздействие на работу внутренних органов и систем; 2) ВИЧ/СПИД; 3) физическая и психологическая зависимость; 4) нарушение работы всех внутренних органов и систем.
10	Дополните Двигательная рекреация – это отдых, восстановление с использованием средств физической культуры после различных видов деятельности (или активный отдых)
11	Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. Физические упражнения влияют на: 1) улучшение состояния сердечно-сосудистой системы; 2) снижение уровня развития физических качеств; 3) повышение умственной работоспособности; 4) улучшение состояние дыхательной системы; 5) снижение работоспособности сердечно-сосудистой системы
12	Дополните Профессионально-прикладная физическая подготовка - это специально направленное и избирательное использование

	средств физической культуры и спорта для подготовки человека к определенной деятельности. Профессиональной (или трудовой)
13	Выберите один или несколько правильных вариантов ответа Для оценки состояния дыхательной системы используются 1) антропометрические показатели; 2) пульсометрия; 3) динамометрия; 4) проба Штанге
14	Выберите один или несколько правильных вариантов ответа Внешние признаки утомления для контроля переносимости физических нагрузок: 1) покраснение кожных покровов; 2) повышение частоты сердечных сокращений; 3) повышение частоты дыхания; 4) «синюшность» носогубного треугольника 5) нарушение координации движений
15 Определите соответствие (физические качества)	
А. Сила	1. Способность выполнять физические упражнения с наибольшей амплитудой движения
Б. Выносливость	2. Точно, быстро, рационально выполнять двигательные действия в изменяющейся ситуации.
В. Координационные способности	3. Способность длительное время выполнять работу на высоком уровне без снижения её эффективности
Г. Гибкость А- 4, Б-3, В-2, Г- 1	4. Способность преодолевать внешнее напряжение или противостоять ему за счет мышечных усилий (напряжений)
16 Определите соответствие (физкультурно-оздоровительные системы)	
А. Система физических упражнений, выполняемых на улице, с использованием специального спортивного оборудования	1.Йога
Б. Система физических упражнений, выполняемых в водной среде как со специальным оборудованием, так и без него.	2.Дыхательная гимнастика
В. Система физических упражнений, направленная на предупреждение гипоксии	3.Стрейтчинг
Г. Система физических упражнений, направленная на растягивание мышц	4.Аквааэробика
Д. Система физических упражнений, предполагающая выполнение упражнений	5. Воркаут

Вариант 3

№ п/п	Задание
•	• Выберите один правильный вариант ответа • К основным задачам физического воспитания относятся: • оздоровительные, воспитательные, коррекционные; • оздоровительные, образовательные, воспитательные; • развивающие, оздоровительные, профилактические
•	• Выберите один или несколько правильных вариантов ответов • В физкультурно-спортивный комплекс ГТО не входят следующие испытания • челночный и обычный бег; • дартс; • самооборона без оружия; • прыжки в длину с места и с разбега; • стрельба из пневматической винтовки или электронного оружия сидя и стоя; • стрельба из лука
•	• Дополните • Здоровый образ жизни – это • образ жизни, направленный на сохранение и укрепление здоровья
•	• Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. • Производственная физическая культура используется с целью: • развития профессионально-значимых физических и психических качеств; • снижения воздействия факторов риска трудовой деятельности для здоровья; • восстановления после полученных травм на производстве. • повышения работоспособности
•	• Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. • Человек не ведет здоровый образ жизни, если: • 1) положительно и результативно снижает или устраняет воздействие факторов риска;

•	• рационально организует и распределяет свое свободное время с обязательным использованием средств и методов активного отдыха; • занимается физической культурой и имеет вредные привычки; • систематически занимается физической культурой; • имеет компьютерную зависимость
•	• Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. Основные условия организации и проведения безопасных занятий по физической культуре: • выполнение высокоинтенсивных упражнений; • контроль за переносимостью физической нагрузки; • несоблюдение техники безопасности; • применение исправного спортивного инвентаря и оборудования
•	• Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. Применение самоконтроля на занятиях физической культурой необходимо: • для коррекции физической нагрузки; • для профилактики вредных привычек; • для оценки воздействия физических упражнений на организм; • все вышеперечисленное
•	• Дополните предложение: • <u>Культура здоровья и безопасного образа жизни - это</u> • часть общей культуры человека, направленная на сохранение и укрепление своего здоровья и обеспечение безопасного поведения в повседневной жизни.
•	• Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. • Рациональное питание при занятиях физической культурой должно: • восполнять энергетические затраты организма; • вызывать ожирение; • обеспечивать витаминами и микроэлементами; • вызывать интоксикацию организма.
•	• Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. Укажите отрицательные последствия воздействия употребления алкоголя на организм человека: • риск возникновения инфарктов миокарда; • оздоровительное воздействие на организм • разрушение клеток мозга; • физическая и психологическая зависимость
•	• Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. • Двигательная рекреация на производстве представлена в следующих формах:

•	• утренняя гимнастика; • физкультурные паузы; • оздоровительный бег; • физкультурные минутки
•	• Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. При подборе физических упражнений в первую очередь нужно учитывать: • личные предпочтения; • состояние здоровья; • состояние функциональных систем; • климато-географические условия для занятий; • все вышеперечисленное.
•	• Дополните • Средствами профессионально-прикладной физической подготовки являются упражнения • специальные
•	• Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. • Перечислите антропометрические показатели: • спирометрия • пульсометрия • динамометрия; • проба Штанге • измерение окружности грудной клетки
15. Определите соответствие (физические способности)	
А. Развитие силы зависит от	1. Способности головного мозга быстро перерабатывать поступающую информацию
Б. Развитие выносливости зависит от	2. Подвижности суставов и эластичности мышечно-связочного аппарата
В. Координационные способности зависят от	3. Содержания тестостерона
Г. Гибкость зависит от	4. Функционального состояния сердечно-сосудистой и дыхательной системы
А-3, Б-4 В-1, Г-2	
16. Определите соответствие (физкультурно-оздоровительные системы)	
А. Система физических упражнений, направленная на повышение подвижности в суставах	1. Антистрессовая пластическая гимнастика
Б. Система статических физических упражнений, направленных на сокращение	2. Суставная гимнастика

и растяжение мышц, разработанная американкой Кэллан Пинкни	
В. Система физических упражнений, выполняемых в водной среде как со специальным оборудованием, так и без него.	3. Калланетика
Г. Система физических упражнений, направленная на расслабление и снятие психоэмоционального напряжения	4. Кроссфит
Д. Система физических упражнений, включающая высокоинтенсивные и силовые тренировки	5. Аквааэробика
А- 2, Б – 3, В-5, Г – 1, Д- 4	

3.3 Тестовые задания по Разделу 2.

Тема 2.7 (1). Основная гимнастика

Студент должен выбрать один правильный ответ из предложенных.

1. Строевые упражнения – это:

- А. совместные действия в строю Б. поточные комбинации;

В. сочетания движениями различными частями тела; Г. метания, лазания и т.д.

2. Назовите средства в гимнастике: А. упражнения

- Б. фитотерапия В. препараты
- Г. процедуры

3. Команда «Вольно!» относится к: А. строевым приемам

- Б. строевым перестроениям В. строевым передвижениям Г. размыканиям, смыканиям

4. Разновидности ходьбы и бега относят к: А. строевым передвижениям

- Б. строевым перестроениям В. строевым приемам
- Г. смыканиям.

5. Движения «змейкой» относят к: А. строевым передвижениям

- Б. строевым перестроениям В. строевым приемам
- Г. смыканиям.

6. Упражнения художественной гимнастики – это: А. упражнения без предметов

- Б. упражнения на снарядах
В. без предметов и с предметами Г.
прикладные упражнения.
7. Средства в гимнастике – это: А.
строевые упражнения
Б. ОРУ
В. прыжки
Г. прикладные упражнения
8. Перестроение уступом относится к: А.
строевым перестроениям
Б. строевым передвижениям В. строевым
приемам
Г. размыканиям
9. Движения по кругу относят к: А.
строевым передвижениям Б.
строевым перестроениям В.
строевым приемам
Г. смыканиям
10. Акробатические упражнения – это: А.
упражнения с лентой
Б. упражнения на перекладине
В. прыжки и упражнения в балансировании Г.
эстафеты
11. Методические особенности гимнастики:
А. каждое упражнение выполняется только с одной целью Б. строгая
регламентация действий
В. упражнения выполняются без музыкального сопровождения Г. гимнастика
используется только в детском возрасте
12. Повороты и полуповороты на месте относят к: А.
строевым перестроениям
Б. строевым передвижениям В.
строевым приемам
Г. размыканиям
13. Группы строевых упражнения: А.
строевые перестроения
Б. строевые передвижения; В.
строевые приемы
Г. упражнения без предметов
14. Вольные упражнения – это:
А. упражнения по разделениям
Б. поточные комбинации В.
прыжки
Г. эстафеты
15. Прикладные задачи, решаемые в гимнастике: А.

поддержание работоспособности

Б. воспитание нравственных качеств

В. приобретение умений и навыков, необходимых в жизни Г.
совершенствование двигательных умений и навыков

16. Виды расчета относят к:

А. строевым перестроениям Б.
строевым передвижениям В.
строевым приемам

Г. размыканиям.

17. Команды подаются в стойке: А.
«Смирно!»

Б. «Вольно!»

В. «Равняйся!» Г. все

18. Движение на месте и остановка группы относят к: А.

размыканиям и смыканиям
Б. строевым передвижениям В.
строевым приемам

Г. все

19. Упражнения на снарядах – это: А.
упражнения со скакалкой
Б. упражнения на перекладине В.
перестроения

Г. все.

20. Общеразвивающие упражнения - это:
А. упражнения для различных частей тела Б.
упражнения в переползании

В. упражнения на кольцах

Г. упражнения в балансировании

21. К какой группе упражнений можно отнести упражнения для рук: А. по
признаку использования упражнений
Б. по анатомическому признаку

В. по признаку методологической значимости Г. по признаку
организации группы

22. Назовите метод обучения ОРУ, при котором преподаватель показывает на каждый счет
движения:

А. по рассказу Б. по
показу

В. по показу и рассказу Г. по
разделениям

23. Назовите требование, предъявляемое к терминологии, выраженное в создании
отчетливого представления об упражнении:

А. краткость
Б. доступность В.
точность

Г. ясность

24. Какой командой завершается упражнение: А.
«Отставить!»

Б. «Вольно!»

В. «Разойдись!» Г.
«Стой!»

25. Каким образом целесообразней располагаться преподавателю к
занимающимся:

А. спиной к занимающимся

Б. лицом к занимающимся, зеркально В. боком
к занимающимся

Г. сидя на стуле

26. К какой группе упражнений можно отнести упражнения скоростно–силового характера:
А. по признаку преимущественного воздействия Б. по
анатомическому признаку

В. по признаку методологической значимости Г. по признаку
организации группы

27. Назовите метод обучения ОРУ, при котором преподаватель проговаривает на каждый
счет движения:

А. по рассказу Б. по
показу

В. по показу и рассказу Г. по
разделениям

28. Каким образом следуют движения в комплексе ОРУ поточным способом: А. по
периметру
Б. непрерывно В. с
перерывом

Г. со зрительным сигналом

29. Как правильно вести подсчет ОРУ: А. по
4 и 8 счетов

Б. по 5 счетов В. по 12
счетов

Г. по 3 и 6 счетов

30. К какой группе упражнений относят упражнения на осанку: А. по
признаку преимущественного воздействия

Б. по анатомическому признаку

В. по признаку методологической значимости Г. по
признаку организации группы

31. Назовите метод
обучения ОРУ, при
котором преподаватель
совмещает показ и
рассказ движения:

32. А. по рассказу Б. по
показу

В. по показу и рассказу Г. по
разделениям

33. Каким образом следуют движения в комплексе ОРУ отдельным способом: А. по периметру
Б. непрерывно В. с перерывом

Г. со зрительным сигналом

34. К какой группе упражнений относят упражнения на снарядах: А. по признаку использования упражнений

Б. по анатомическому признаку

В. по признаку методологической значимости Г. по признаку организации группы

35. Назовите метод обучения ОРУ, при котором преподаватель называет движение и подает команду «Делай – РАЗ!»:

А. по рассказу Б. по показу

В. по показу и рассказу Г. по разделению

36. Какой из перечисленных - способ проведения ОРУ: А. доступный

Б. проходной В. точный

Г. соревновательный

37. Как называется положение, из которого должно выполняться ОРУ: А. «Правой – ВОЛЬНО!»

Б. сомкнутая стойка В. «Смирно!»

Г. исходное положение.

Тема 2.8 (1) Футбол.

1. Укажите количество игроков футбольной команды, одновременно находящихся на площадке?

А. 8

Б. 10

В. 11

Г. 9

2. Какова ширина футбольных ворот? А. 7м
30см

Б. 7м 32см В.

7м 35см Г. 7м

38см

3. С какого расстояния пробивается «пенальти» в футболе?

А. 9 м

Б. 10 м

В. 11 м

Г. 12 м

4. Что означает «желтая карточка» в футболе? А. замечание

Б. предупреждение В.
выговор

Г. удаление

5. Какой удар по мячу считается самым точным в футболе? А.
серединой подъема

Б. внутренней частью подъема В. внешней
частью подъема

Г. внутренней стороной стопы

6. Какой из этих терминов обозначает в футболе нападающего? А.
форвард

Б. голкипер В. стоппер

Г. хавбек

6. Какой из этих терминов обозначает в футболе вратаря? А.
форвард

Б. голкипер В.

стоппер Г.

хавбек

7. Что означает «красная карточка» в футболе? А.
замечание

Б. предупреждение В. выговор

Г. удаление

8. К индивидуальным действиям в защите не относятся: А.
передача мяча

Б. перехват

В. отбор мяча

9. Когда выбрасывается мяч:

А. вышедшей за пределы поля через боковую линию; Б.
вышедшей за пределы поля за воротами;

10. Что означает слово «аут»? В.
ведение мяча ногой

Г. удар головой

Д. выход мяча за пределы поля

Е. выход мяча за боковую линию за пределы поля Тема

2.8(2) Баскетбол.

1. Техника владения мячом включает в себя следующие приемы:

А. ловлю, остановки, повороты, ведение мяча

Б. передачи мяча, броски в корзину, ловлю, остановки, повороты В. ловлю,
передачи, ведение мяча, броски в корзину

2. Технику передвижений в баскетболе составляют: А.
ходьба, бег, прыжки, остановки, повороты

Б. бег, прыжки, передачи мяча, бросок мяча

В. бег, ведение, остановки, передачи мяча, повороты

3. Сколько человек играют на площадке? А. 4

Б. 5

В. 6

Г. 11

4. Размеры баскетбольной площадки?

А. 9м. х 18м.

Б. 14м. х 26м.

В. 12м. х 24м.

5. На какой высоте находится баскетбольное кольцо(корзина)? А. 305 см.

Б. 260 см.

В. 310 см.

Г. 300 см.

6. Сколько времени может владеть команда мячом, до того как произвести бросок по кольцу?

А. 30 сек.

Б. 24 сек.

В. 20 сек.

7. Сколько шагов можно делать после ведения мяча?

А. 3 шага

Б. 2 шага

В. 1 шаг

8. Сколько времени команда может владеть мячом на своей стороне площадки?

А. 10 сек.

Б. 8 сек.

В. 24 сек.

9. Продолжительность игры в баскетбол?

А. 2 тайма по 20 минут

Б. 4 тайма по 10 минут

В. 4 тайма по 12 минут

10. Сколько очков даётся за забитый мяч со штрафной линии?

А. 2 очка

Б. 1 очко

В. 3 очка

11. С какого номера начинаются номера у игроков баскетболистов?

А. 2

Б. 3

В. 4

Г. 5

12. Сколько времени даётся игроку на выбрасывание мяча?

А. 3 сек.

Б. 5 сек.

В. 10 сек.

Тема 2.8 (2) Волейбол.

1. Площадка для игры в волейбол делится на ...

А. 4 зоны

Б. 7 зон

В. 6 зон

Г. 5 зон

2. Такие средства защиты как наколенники при игре в волейбол ...

А. необходимы Б.

желательны

В. не обязательны

3. Волейбол состоит из следующих элементов: А.

подача, прием, блок

Б. подача, пас, прием, блок

В. подача, пас, прием, нападающий удар, блок Г.

подача, прием, нападающий удар

4. Укажите верное утверждение:

А. подача в волейболе производится из-за лицевой линии

Б. Если обе команды набрали по 24 очка, игра идет до тех пор пока одна из команд не наберет преимущество в 3 очка

В. при планирующей подаче мяч идет по прямой траектории без вращения

5. В каких вариантах может выполняться верхняя прямая подача? А. только

без вращения мяча

Б. только с вращением мяча

В. с вращением и без вращения мяча

6. Разбег при прямом нападающем ударе...

А. не выполняется

Б. выполняется с 2-3 шагов В.

выполняется с 4-5 шагов

7. Нижний прием подачи используется для: А.

приема подачи

Б. защитных действий в поле В.

вынужденного паса

Г. вынужденного направления мяча на сторону противника Д. все

ответы верны

8. Выберите 2 верных ответа. При верхнем приеме подачи ошибкой НЕ является: А. прием и отработка мяча ладонями

Б. присутствие работы ногами В. пас

от лба, а не от груди

Г. локти и предплечья расположены параллельно 10. В приеме

НЕ участвует:

А. первый темп Б.

либеро

В. диагональный

Г. игроки второго темпа

Тема 2.8 (4) Бадминтон.

До скольких очков играют в бадминтон? А. 21

Б. 20

В. 11

2. Сколько сетов (партий) в бадминтоне? А. 1

Б. 2

В. 3

3. Какие размеры площадки (поля) для бадминтона? А. 5,18

м x 13,4 м

Б. 6,18 м x 13,4 м

В. 7,18 м x 13,4 м

4. Смена сторон происходит

А. По окончании первого гейма; Б.

Перед началом третьего гейма В. Оба

ответа верны

5. Какая высота сетки в бадминтоне? А. 180

см

Б. 155 см

В. 128 см

6. Как называется «мячик» для бадминтона? А.

Волан

Б. Теннисный мячик В.

Шарик

7. Как должен подающий наносить удар ракеткой А.

Сверху-вниз

Б. Снизу-вверх

В. На уровне пояса

8. С какого поля подаются чётные цифры счёта, подающего? А. С

правого

Б. С левого

В. С передней зоны

9. Есть ли вторая попытка при подаче у бадминтониста? А. Есть

Б. Нет

В. Есть, если промахнулся по волану

10. Основные физические качества бадминтониста? А.

Выносливость

Б. Гибкость

В. Оба качества Тема

2.8(6) Хоккей.

1. Как называется игровая часть матча в хоккее? А. тайм

Б. гейм

В. период Г.

сет

2. Хоккейный матч длится несколько периодов. Сколько их? А. два

Б. один В.

три

Г. восемь

3. Сколько игроков от команды одновременно присутствуют на ледяной площадке?

А. пять

Б. одиннадцать В.

десять

Г. шесть

4. В футболе бывают послематчевые пенальти, а в хоккее? А.

выстрелы

Б. штрафной удар В.

шайбы

Г. буллиты.

5. Сколько длится хоккейный матч?

А. 20 минут

Б. 60 минут

В. 45 минут

Г. 90 минут

6. Штрафной удар в хоккее: А.

пенальти

Б. буллит

В. одиннадцатиметровый удар Г.

пас

7. С чего начинается хоккейный матч? А. с

вбрасывания

Б. с подачи В. с

буллита Г. с паса.

8. Отсчёт чистого времени матча начинается и продолжается в хоккейном матче:
А. с вбрасывания Б. с подачи
В. с буллита Г. с паса
9. Каким цветом выделена средняя линия хоккейной площадки? А. синим
Б. красным В. чёрным
10. Каким количеством линий делится ледовая площадка по всей длине ?
А. 3
Б. 4
В. 5
Г. 6

Тема 2.9 (Легкая атлетика)

1. Как традиционно называют легкую атлетику?
А. «царица полей» Б. «царица наук»
В. «королева спорта»
Г. «королева без королевства»
2. Какой из перечисленных видов не является легкоатлетическим? А. эстафетный бег
Б. метание копья В. фристайл
Г. марафонский бег
3. Сколько этапов эстафеты имеет право бежать каждый участник эстафетного бега?
А. только один
Б. не больше двух В. не больше трех
Г. не имеет значения
4. Сколько попыток дается каждому участнику соревнований по прыжкам в длину?
А. одна Б. две В. три
Г. четыре
5. Какой вид легкой атлетики может быть «гладким», «с препятствиями», «эстафетным», «по пересеченной местности»?
А. бег
Б. прыжки в длину В. прыжки в высоту
Г. метание молота
6. СПРИНТ – это...?
А. судья на старте
Б. бег на короткие дистанции В. бег на длинные дистанции
Г. метание мяча

- 7) Что нужно делать после завершения бега на длинную дистанцию? А. лечь отдохнуть
Б. перейти на ходьбу до восстановления дыхания В. выпить как можно больше воды

Г. плотно поесть

- 8) Назовите фазы прыжка в длину с разбега:

- А. разбег, отталкивание, полет, приземление
Б. толчок, подпрыгивание, полет, приземление В. разбег, подпрыгивание, приземление
Г. разбег, толчок, приземление

- 9) Назовите фазы прыжка в высоту:

- А. разбег, отталкивание, перелет через планку, приземление
Б. разбег, подготовка к отталкиванию, отталкивание, переход через планку, приземление
В. пробегка, толчок, перепрыгивание через планку, падение на маты Г. разбег, апробация прыжка, отталкивание, приземление

- 10) Какое из данных утверждений НЕ относится к правилам техники безопасности при занятиях легкой атлетикой и является НЕВЕРНЫМ?

- А. при плохом самочувствии необходимо прекратить занятия и сообщить об этом преподавателю
Б. снаряд для метания необходимо передавать друг другу броском.
В. во избежание столкновений при беге исключить резко стопорящую остановку.
Г. после занятий снять спортивный костюм и спортивную обувь, принять душ или
Д. тщательно вымыть лицо и руки с мылом.

11. Впервые в истории человечества Олимпийские игры состоялись: А. в V в. до н.э.;

Б. в 776 г. до н.э.;

В. в I в. н.э.;

Г. в 394 г. н.э.

12. Что такое фальстарт?

- А. толчок соперника в спину Б. резкий старт
В. преждевременный старт Г. задержка старта

13. Сколько фальстартов без дисквалификации спортсмена допустимо в забеге? А. ни одного

Б. один В.

два

Г. за это не дисквалифицируют

14. «Плечом», «грудью», «пробеганием» - это... А. способы финиширования в спринте

Б. способы финиширования в беге на средние дистанции В. способы финиширования в беге на длинные дистанции Г. способы финиширования в беге на любые дистанции

15. Кто во время эстафетного бега должен поднять эстафетную палочку, если она упала в момент передачи?

А. передающий Б. принимающий

Г. упавшую эстафетную палочку поднимать нельзя

А. ОБЫЧНЫЙ

растянутый

2.10 Плавание.

А. при вдохе плотность увеличивается, при выдохе уменьшается Б. при вдохе плотность уменьшается, при выдохе увеличивается В. при вдохе плотность не изменяется, при выдохе уменьшается Г. при вдохе и выдохе плотность не изменяется

А. потому что морская вода теплее речной Б.

В. потому что плотность морской воды выше пресной из-за наличия в ней растворенных солей

3. На сколько двигательных (плавательных) циклов делается один вдох-выдох при плавании кролем на груди на длинные дистанции?

Б. на 2

Г. на 4

А. при движении ноги вниз Б. при
движении ноги вверх

Г. при движении ноги вверх и вниз, включая паузу

А. при движении ноги вниз Б. при
движении ноги вверх

Г. при движении ноги вверх и вниз, включая паузу

А. если плотность тела больше плотности воды, оно тонет

В. если плотность тела больше плотности воды, то оно плавает Г. плотность не влияет на плавучесть

отсутствие движения

напряжение тела во время движений

54

8. Что означает динамическое плавание?

А. плавание с помощью разнообразных двигательных действий Б.
неподвижное плавание

В. плавание в команде «Динамо» Г.
фигуры в плавании

9. К какой группе видов спорта относится плавание? А.

циклические

Б. ациклические В.

смешанные

Г. повторно-интервальные

10. Назовите критерий рациональности двигательных действий в технике? А. красота
движений

Б. соответствие современному эталону (образцу) В.

эффективность решения двигательной задачи Г.

правильность исполнения

11. Что такое темп?

А. количество движений на дистанции

Б. количество двигательных циклов, выполненных за единицу времени В.

количество вдохов-выдохов

Г. длительность двигательного цикла

12. Какие системы организма развиваются при плавании в первую очередь? А.

дыхательная и сердечно-сосудистая

Б. мышечная и нервная

В. выделительная и мышечная Г.

дыхательная и мышечная

13. В каком возрасте можно заниматься плаванием?

А. в любом, без всяких ограничений

Б. в любом, при условии отсутствия противопоказаний к занятиям В. в
дошкольном и младшем школьном возрасте

Г. в школьном возрасте

14. Что означает принцип прикладной направленности? А.

прикладывать теоретические знания на практике

Б. практическое использование умений и навыков в жизни В.

заниматься спортом

Г. теоретические исследования

3.4 Контрольные упражнения по Разделу 2

Выполнение контрольных упражнений осуществляется в заключительной части учебного занятия индивидуально или группами (в зависимости от темы занятия) и оценивается преподавателем в соответствии с критериями.

Тема 2.7 (1). Основная гимнастика

Перечень контрольных упражнений «Строевые упражнения»

Тема 1

1. Построение группы в одну шеренгу; в колонну по одному (используя условные точки

зала).

2. Строевые приемы: команды «РАВНЯЙСЬ!», «СМИРНО!», «ОТСТАВИТЬ!», «ВОЛЬНО!», «РАЗойДИСЬ!».
3. Виды расчетов.
4. Повороты и полуповороты на месте (с изменением способа выполнения).
5. Перестроение из одной шеренги в две и обратно; из колонны по одному в колонну по два и обратно.
6. Ходьба на месте и остановка группы.
7. Строевые приемы: «ВОЛЬНО!», «РАЗойДИСЬ!».

Тема 2

1. Построение группы в колонну по одному.
2. Движение в обход.
3. Движение по диагонали.
4. Движение противходом, «змейкой», движение в обход.
5. Остановка группы.
6. Строевые приемы: «ВОЛЬНО!», «РАЗойДИСЬ!».

Тема 3

1. Построение группы в одну шеренгу.
2. Перестроение из одной шеренги по расчету уступом и обратно.
3. Движение в обход, движение по кругу (с принятием дистанции).
4. Выход из круга и остановка группы.
5. Размыкание и смыкание по распоряжению.
6. Строевые приемы: «ВОЛЬНО!», «РАЗойДИСЬ!».

Тема 4

1. Построение группы в одну шеренгу.
2. Движение в обход.
3. Переход с шага на бег и обратно с бега на шаг.
4. Перестроение из колонны по одному в колонну по 2 (3, 4 и т.д.) поворотом в движении. Остановка группы.
5. Размыкание и смыкание (влево, вправо, от середины) приставными шагами.
6. Обратное перестроение из колонны по 3 (4, 5 и т.д.) в колонну по одному поворотом в движении. Остановка группы.
7. Строевые приемы: «ВОЛЬНО!», «РАЗойДИСЬ!».

Задание «Общеразвивающие упражнения»

1. Составить комплекс ОРУ из восьми упражнений и провести его на группе.
2. Комплекс должен быть составлен по анатомическому признаку подбора упражнений:
 - упражнение на потягивание или для мышц шеи;
 - упражнение для мышц рук и плечевого пояса;
 - повороты туловища или наклоны;
 - полуприседы, приседы;
 - выпады или пружинные выпады (их сочетания);

- упражнение общего воздействия;
- махи;
- подскоки или прыжки с переходом на ходьбу и остановкой группы.

3. Разучить и выполнить комплекс ОРУ с гимнастической палкой (с учетом гимнастического стиля выполнения упражнений).

4. Разучить и выполнить комплекс ОРУ с набивным мячом (с учетом гимнастического стиля выполнения упражнений).

Тема 2.7(2). Спортивная гимнастика

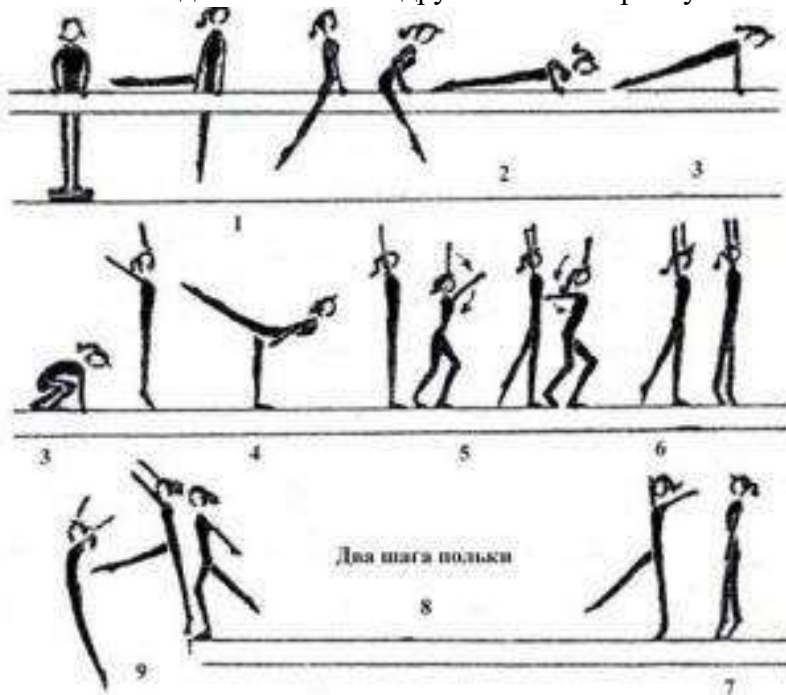
Перечень контрольных упражнений по спортивной гимнастике Обучающимся необходимо владеть техникой выполнения следующих

упражнений:

1. Упражнений на бревне (девушки):

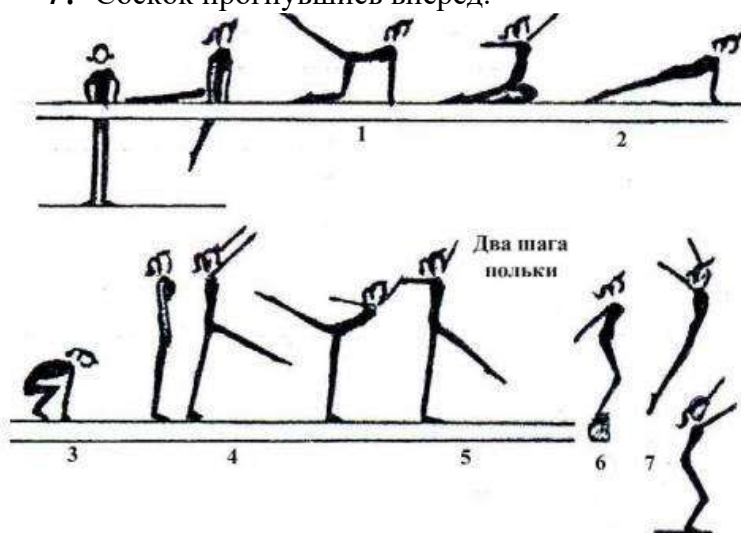
Комбинация №1

1. Из стойки на мостике продольно махом правой и толчком левой перемах с поворотом налево в сед ноги врозь, опорой спереди.
2. Махом назад упор лежа на согнутых руках.
3. Выпрямляя руки, упор лежа и толчком двумя упор присев, правая нога впереди.
4. Стойка на носках, руки вверх-кнаружи и шагом левой равновесие на ней, руки в стороны-книзу, держать.
5. Выпрямиться, руки вверх и шаг правой, полуприседая и выпрямляясь, круг левой рукой книзу.
6. Шаг левой, полуприседая и выпрямляясь, круг правой рукой книзу.
7. Встать на левой, приставить правую и поворот на носках кругом, руки дугами наружу вниз.
8. Шаг полки с правой, шаг полки с левой.
9. Махом одной и толчком другой соскок прогнувшись вперед с конца бревна.



Комбинация №2

1. Из стойки продольно опорой двумя руками прыжком упор, правая в сторону на носок; поворотом налево стойка на левом колене, правая назад и полушпагат, руки в стороны.
2. Опорой спереди, выпрямляя левую ногу, упор лежа.
3. Толчком двумя упор присев и встать.
4. Шагом вперед равновесие на левой, держать.
5. Выпрямляясь, шаг полки с правой и шаг полки с левой.
6. Приставляя правую, полуприседая и вставая, поворот на 90° в стойку продольно.
7. Соскок прогнувшись вперед.

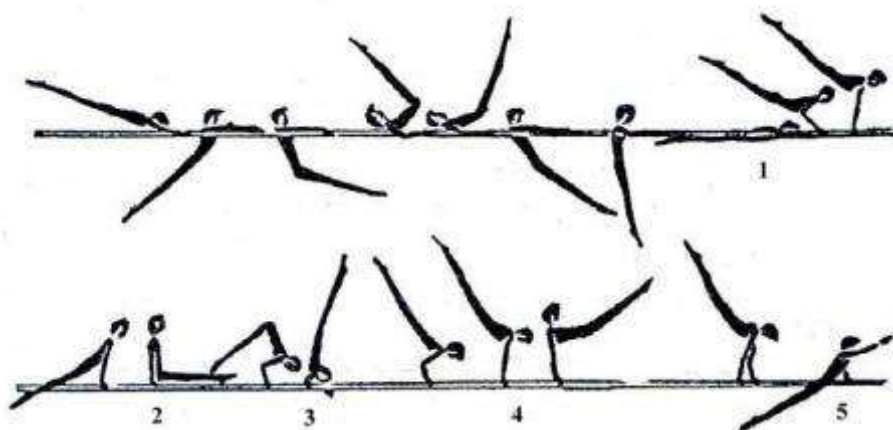


1. Брусья (юноши):

Комбинация №1

1. Из размахивания в упоре на руках подъем махом назад.
2. Махом вперед угол, держать.
3. Силой согнувшись стойка на плечах.
4. Выпрямляя руки, упор и мах вперед.
5. Махом назад соскок прогнувшись в сторону.

Примечание. Комбинацию можно выполнять на низких брусьях, заменяя упражнение №1 подъемом махом вперед из упора на предплечьях.

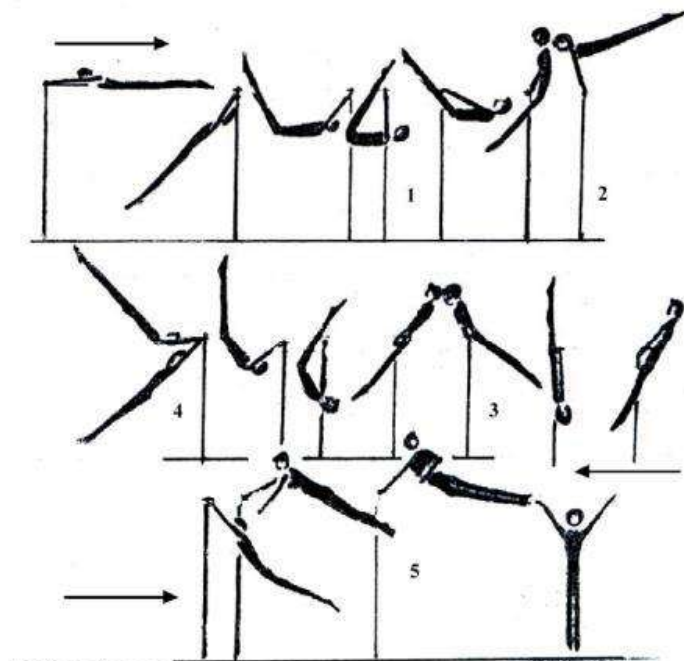


2. Перекладина (юноши)

Комбинация №1

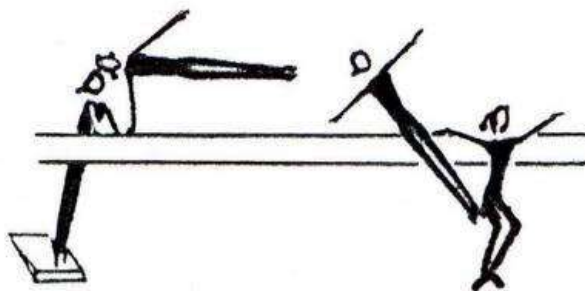
1. Из размахивания в вися подъем разгибом.
2. Мах назад.

3. Оборот назад в упоре.
4. Мах дугой в упоре.
5. Махом назад соскок прогнувшись с поворотом на 90°.



3. Опорный прыжок (девушки)

Прыжок боком



4. Опорный прыжок (юноши)

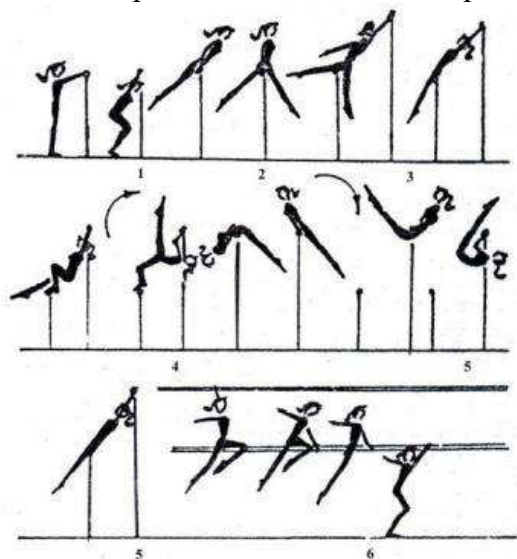


5. Брусья разной высоты (девушки)

Комбинация №1

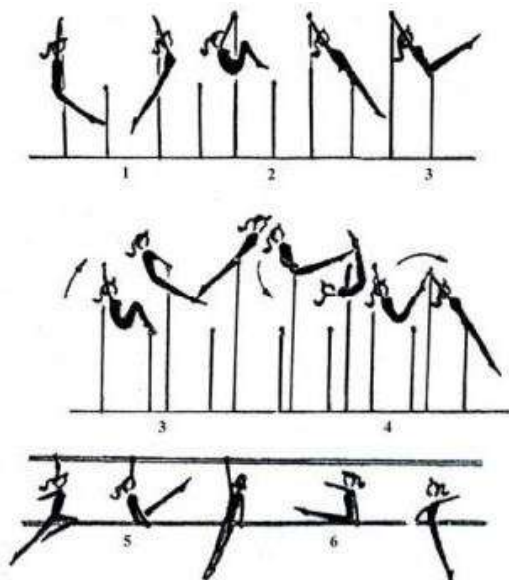
1. Из виса стоя снаружи (можно использовать мостик) наскок в упор.
2. Перемах правой в упор верхом.
3. Перехват правой в хват снизу за в/ж, перемахом правой влево поворот налево кругом в вис лежа сзади на н/ж.
4. Поднимая и сгибая левую, вис присев на левой и махом правой и толчком левой подъем переворотом в упор на в/ж.

5. Спад в вис лежа на н/ж и поворот в сед на бедре; руки: одна хватом на в/ж, другая в сторону.
6. Перехват за н/ж и соскок прогнувшись в сторону.



Комбинация №2

1. В висе на в/ж размахивание (2-3 раза)
2. Перемах согнув ноги в вис лежа сзади на н/ж
3. Вис присев и толчком двумя подъем рывком в упор на в/ж
4. Спад в вис лежа сзади на бедрах и поворот налево в сед на левом бедре, правая назад: руки: левая хватом за в/ж, правая в сторону
5. Поднимая и соединяя ноги, поворот налево с перехватом правой справа за н/ж и перемахом двумя влево соскок углом
6. Примечание. В комбинациях №1 и 2 подъем переворотом и подъем рывком взаимозаменяемы.



Тема 2.7 (3) Акробатика

Перечень контрольных упражнений «Выполнение акробатических элементов»

Обучающимся необходимо владеть техникой выполнения акробатических элементов.

Девушки:

1. Из основной стойки шагом вперед равновесие на левой (правой), руки в стороны (держать 3 с).
2. Шаг вперед – прыжок со сменой согнутых ног («козлик»), руки в стороны – шаг вперед – прыжок со сменой прямых ног вперед («ножницы»).
3. Выпад левой (правой), руки вперед – кувырок вперед в упор присев.
4. Кувырок назад.
5. Перекатом назад стойка на лопатках (держать 3 с).
6. Стойка на лопатках ноги врозь (максимально развести), ноги вместе.
7. Перекатом вперед встать на левую (правую), другая вперед, руки вверх.
8. Махом одной, толчком другой переворот в сторону («колесо») в стойку ноги врозь, руки в стороны.
9. Приставляя правую (левую) – полуприсев, руки назад-книзу и прыжок вверх ноги врозь.

Юноши:

1. Из основной стойки шагом вперед равновесие на левой (правой), руки в стороны (держать 3 с).
2. Выпрямляясь, шаг вперед, руки вверх – махом одной, толчком другой стойка на руках (обозначить).
3. Встать в стойку руки вверх – упор присев.
4. Силой стойка на голове и руках (держать 3 с) – упор присев.
5. Кувырок вперед в сед – дугами наружу руки вверх, наклон (руками коснуться носок).
6. Кувырок назад в группировке в упор присев – перекатом назад, стойка на лопатках (держать 3 с) – перекатом вперед, упор присев – встать, руки в стороны.
7. Шаг вперед – толчком двух прыжок в группировке – шаг вперед – толчком двух прыжок согнувшись ноги врозь (руками коснуться носок).
8. Махом одной, толчком другой два переворота в сторону (2 «колеса») в стойку ноги врозь, руки в стороны.
9. Приставляя левую (правую) – прыжок вверх с поворотом на 360°. Тема 2.7 (4).

Аэробика

Перечень контрольных упражнений «Ритмичность базовых шагов»
Контрольное упражнение. «Приставной шаг».

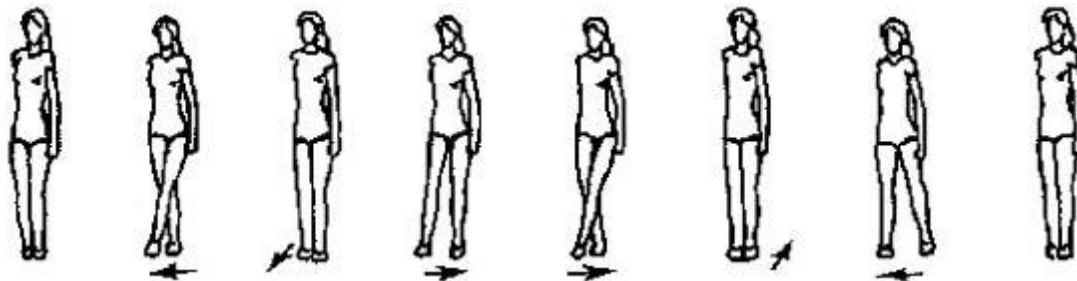
Под заданный ритм метронома (60, 80, 120 уд/мин) выполняется связка из 2 шагов: приставного шага (step touch) и шага v-step (вперед-назад) в такой последовательности: v-step вперед с правой ноги (из и.п. ноги вместе шаг вперед ноги врозь и возвращение в и.п.); приставной шаг вправо-влево; v-step назад с левой ноги, приставной шаг влево-вправо.



Оцениваются равномерность движений при постановке ноги с носка на всю ступню при условии сохранения правильной осанки.

Контрольное упражнение. «Двойной скрестный шаг»

Под заданный ритм метронома (60, 90, 120 уд/мин) выполняется блок, состоящий из комбинаций скрестного шага в сторону (grape wine) и приставного шага (step touch) в такой последовательности: скрестный шаг в правую сторону, приставной шаг с правой ноги вперед и приставной шаг в левую сторону; скрестный шаг в левую сторону, приставной шаг с левой ноги назад и приставной шаг вправо; возвращение в и.п.



Оцениваются согласованность движений с ударами метронома, хорошая осанка, равномерность движений при постановке ноги с носка на всю ступню.

Комплекс контрольных упражнений «Ритмичность прыжков и прыжковых упражнений»

Контрольное упражнение «Прыжок вперед».

Стоя на левой ноге, поднять правую вперед и, отталкиваясь от опоры, выполнить под удары метронома прыжок вперед на правую в полуприсед на ней, левую - назад. Отталкиваясь правой ногой от опоры, выполнить прыжок назад в исходное положение. Повторить два раза (всего четыре прыжка).



Оцениваются танцевальность, согласованность движений, амплитуда, слитность:

Контрольное упражнение. «Прыжки со сменой положения ног».

Под удары метронома последовательно выполняются четыре прыжка вперед со сменой положения ног - "козлик" и "ножницы" (по два прыжка).

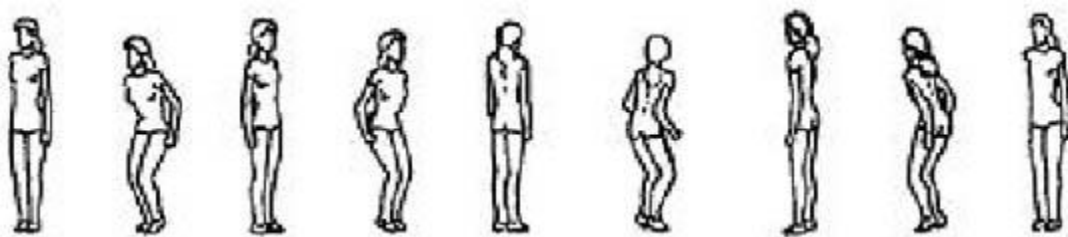


Оцениваются степень согласованности движений с ударами метронома, высота прыжка, слитность, легкость и выразительность движений.

Перечень контрольных упражнений «Ритмичность вращательных движений»
Контрольное упражнение «Скрестный поворот».

Под заданный ритм метронома выполняется приставной шаг в сторону с правой ноги и скрестный поворот вперед на 360°, затем приставной шаг с левой ноги в сторону и скрестный поворот вперед на 360°. При выполнении скрестного поворота на 180° шагом вперед или назад правая (левая) ставится впереди или сзади опорной так, чтобы носки были на одной линии. Поднимаясь на полупальцы, девушка выполняет поворот на двух ногах (тяжесть тела равномерно распределяется на обе ноги). При выполнении скрестного поворота на 360° шагом вперед в завершающей фазе нога, выполняющая скрестный шаг, приставляется к опорной. В скрестном повороте шагом назад на 360° приставляется опорная нога.

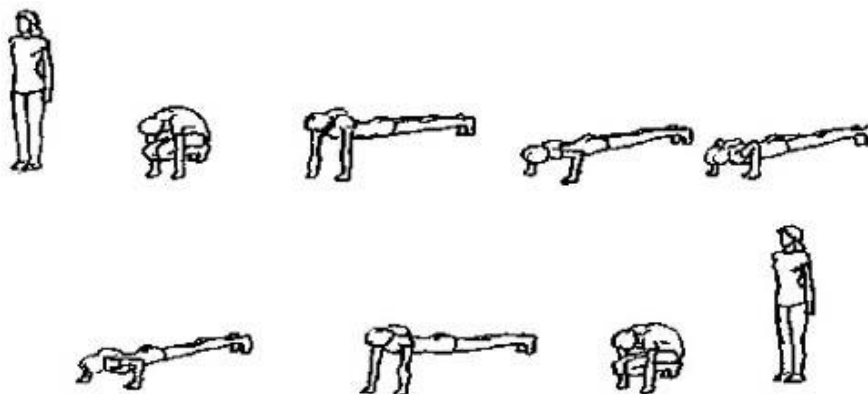
Контрольное упражнение. «Повороты прыжками». Под стук метронома, продвигаясь вперед прыжками на двух, поворот вправо на 360° (каждый поворот на 90°), затем влево.



Оцениваются слитность, согласованность движений, осанка, амплитуда и выразительность движений.

Перечень контрольных упражнений «Ритмичность статодинамических упражнений»
Контрольное упражнение «Упор присев - упор лежа».

Под заданный ритм (60, 120 уд/мин) выполняется упражнение на 8 счетов: из основной стойки упор присев, упор лежа, на 2 счета руки сгибаются в локтях, туловище опускается вниз, на 2 счета руки выпрямляются, упор присев, основная стойка. Повторяем 2-4 раза.



Оцениваются согласованность движений и ритма, положение тела, техника выполнения, рациональное распределение усилий (напряжение и расслабление).

Контрольное упражнение «Ритм телодвижений».

Под заданный ритм (60 уд/мин) выполняется упражнение на 8 счетов: из и.п. лежа на спине руки за головой, ноги согнуты в коленях, стопы на полу. На 2 счета поднять верхнюю часть спины вверх, на 2 - опустить вниз, на один - подтянуть колени к груди в и.п., выпрямить ноги вверх и возвратиться в и.п. Повторить 2-4 раза.

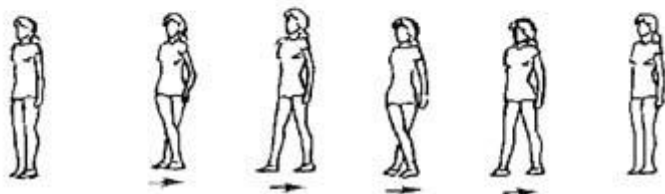


Оцениваются согласованность движений с ритмом, чередование напряжения и расслабления, техника исполнения, артистичность, правильное дыхание.

Перечень контрольных упражнений «Ритмичность коллективных действий» Контрольное

упражнение «Ритмичность согласованных движений».

Под заданный ритм (60 уд/мин) выполняется связка на 16 счетов: на 4 счета - скрестный шаг вправо; на 4 - захлесты голени правой-левой с разворотом на 90° в сторону движения; на 4 - возвращение в и.п., выполняя захлесты с поворотом на 180°; на 4 - приставной шаг вправо-влево. То же самое повторяем со скрестного шага влево. Упражнение выполняется группой из 3-4 человек и более.



Оцениваются согласованность шагов и заданного ритма, техника исполнения, синхронность, артистичность и выдержанная линия движения.

Тема 2.7 (5) Атлетическая гимнастика

Перечень контрольных упражнений

№ пп	Контрольное упражнение	Дозировка	ОМУ
1.	Жим гантелей лёжа на полу	3 подхода по 20- 30 раз	Вес гантелей подбирается индивидуально. Для девушек со средним уровнем физического развития – 3-4 кг, для юношей – 6-8 кг.

2.	Разведение гантелей в стороны	3 подхода по 10 раз	Вес гантелей подбирается индивидуально. Для девушек со средним уровнем физического развития – 1,5 -2 кг, для юношей – 3-5 кг.
3.	Разведение гантелей в стороны в наклоне	3 подхода по 10 раз	Вес гантелей подбирается индивидуально. Для девушек со средним уровнем физического развития – 1,5 -2 кг, для юношей – 3-5 кг.
4.	Подъем гантелей на бицепс стоя	3 подхода по 10 - 20 раз	Вес гантелей подбирается индивидуально. Для девушек со средним уровнем физического развития – 2 -4 кг, для юношей – 5-8 кг.

Тема 2.7 (6) Самбо

Перечень контрольных упражнений

- освобождение от захвата за одну руку двумя руками;
- освобождение от захвата за руку;
- игровые ситуации на уход с линии атаки.

Тема 2.8 (1). Футбол

Перечень контрольных упражнений

- удар носком по мячу;
- удар внутренней частью подъема;
- удар внешней частью подъема;
- остановка мяча внутренней стороной стопы;
- остановка мяча внутренней стороной стопы в прыжке
- остановка мяча подошвой.

Тема 2.8 (2) Баскетбол

Перечень контрольных упражнений:

- челночный бег с ведением мяча,
- атаки кольца,
- подбор мяча,
- передача мяча игроку,
- имитация тактического взаимодействия игроков Тема 2.8

(3) Волейбол

Перечень контрольных упражнений:

- броски набивного мяча способом «двумя руками сверху»;

- замах и имитация ударного движения по подвешенному мячу;
- подача мяча на расстояние 8-10 метров;
- верхней прямой подачи мяча через сетку.

Тема 2.8 (4) Бадминтон

Перечень контрольных упражнений:

- выполнение высоко-далекого удара (20 раз);
- выполнение высоко-далекой подачи по 5 ударов по диагонали;
- выполнение короткой подачи открытой стороной ракетки, по 5 ударов по диагонали;
- выполнение атакующего удара «смеш» 10 ударов.

Тема 2.8 (5) Теннис

Перечень контрольных упражнений:

- подача (10 раз);
- удары по отскочившему мячу справа и слева (по 10 раз);
- удары с лета справа и слева (по 10 раз);
- удар над головой (смэш) (10 раз);
- удар «свеча» (10 раз).

Тема 2.8 (6) Хоккей

Перечень контрольных упражнений:

- ведение шайбы в движении по малому кругу вбрасывания спиной вперед;
- ведение шайбы в движении по всем кругам вбрасывания лицом;
- передвижение змейкой на двух коньках;
- бросок кистевой

Тема 2.8 Лапта

Подвижная игра с мячом Тема 2.9 Лёгкая атлетика

Перечень контрольных нормативов:

№	Нормативы	юноши			девушки		
		«5»	«4»	«3»	«5»	«4»	«3»
1.	Бег 60 м. (сек.)	8,4	8,8	9,2	9,7	10,0	10,5
2.	Бег 100м. (сек.)	14,0	14,5	15,0	16,0	17,0	17,5
3.	Бег 200 м. (сек.)	30	32	35	36	38	41
4.	Бег 2000 м. 3000 м. (мин. сек.)	13.3	14.3	15.3	10.0	11.0	12.0

5.	Кросс 500 м. (мин. сек.)	1.30	1.35	1.45	1.45	1.50	2.00
6.	Кросс 1000 м. (мин. сек.)	3.36	3.50	4.00	4.23	4.40	4.30
7.	Шестиминутный бег (М.)	1500	1450	1350	1250	1200	1100
8.	Челночный бег 4х9 м. (сек.)	9,2	9,8	10,4	10,4	11,0	11,6
9.	Прыжок в длину с места (см.)	230	215	210	185	175	165
10,	Прыжок в длину с разбега (см)	440	410	380	380	350	320
11	Прыжок в высоту с разбега	135	130	120	115	110	100
12	Тройной прыжок с места (см.)	680	650	630	540	520	480
13	Прыжки со скакалкой (раз в 1 минуту)	140	125	110	150	135	120
14	Метание гранаты 700 гр. 500 гр.(м.)	38	32	26	22	19	16
15	Челночный бег 10 x10м.(сек)	27	28	30			

Тема 2.10 Плавание.

Перечень контрольных упражнений:

- выполнение старта с тумбочки;
- выполнение старта из воды толчком ногами от стенки бассейна;
- выполнение простого поворота «Маятник»;
- выполнение открытого плоского поворота;
- плавание 50 м одним из спортивных способов без учета времени

2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета проводится с использованием нормативов ФВСК «Готов к труду и обороне», соответствующих уровню «Бронза».

N п/п	Испытания (тесты)	Нормативы	
		Юноши	Девушки
1.	Бег на 30 м (с)	4,9	5,7
	или бег на 60 м (с)	8,8	10,5
	или бег на 100 м (с)	14,6	17,6
2.	Бег на 2000 м (мин, с)	-	12.00
	или бег на 3000 м (мин, с)	15.00	-
3.	Подтягивание из виса на высокой перекладине (количество раз)	9	-
	или подтягивание из виса лёжа на низкой перекладине 90 см (количество раз)	-	11
	или рывок гири 16 кг (количество раз)	15	-

	или сгибание и разгибание рук в упоре лёжа на полу (количество раз)	27	9
4.	Наклон вперед из положения стоя на гимнастической скамье (от уровня скамьи - см)	+6	+7
Испытания (тесты) по выбору			
5.	Челночный бег 3х10 м (с)	7,9	8,9
6.	Прыжок в длину с разбега (см)	375	285
	или прыжок в длину с места толчком двумя ногами (см)	195	160
7.	Поднимание туловища из положения лёжа на спине (количество раз за 1 мин)	36	33
8.	Метание спортивного снаряда: весом 700 г (м)	27	-
	весом 500 г (м)	-	13
9.	Бег на лыжах на 3 км (мин, с)	-	20.00
	Бег на лыжах на 5 км (мин, с)	27.30	-
	или кросс на 3 км (бег по пересечённой местности) (мин, с)	-	19.00
	или кросс на 5 км (бег по пересечённой местности) (мин, с)	26.30	-
10.	Плавание на 50 м (мин,с)	1.15	1.28
11.	Стрельба из положения сидя или стоя с опорой локтей о стол или стойку, дистанция 10 м (очки): из пневматической винтовки с открытым прицелом	15	15
	или из пневматической винтовки с диоптрическим прицелом, либо «электронного оружия»	18	18
12.	Самозащита без оружия (очки)	15-20	15-20
13.	Туристский поход с проверкой туристских навыков (протяжённость не менее, км)	10	10
Количество испытаний (тестов) в возрастной группе		13	13
Количество испытаний (тестов), которые необходимо выполнить для получения знака отличия Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО)		7	7

Оценка «Отлично» ставится, если обучающийся выполнил нормативы не менее 7 испытаний (тестов);

оценка «хорошо» ставится при выполнении 5-6 испытаний; оценка «удовлетворительно» - при выполнении 3-4 испытаний; оценка «неудовлетворительно» - менее 3 испытаний.

6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
по общеобразовательной дисциплине
«Физическая культура»

Поурочный тематический план

Учебный год _____

Дисциплина «Физическая культура»

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Группа, курс _____

Преподаватель: Волчихин К.А.

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи	Дополнительная литература	Оснащение (специальное, дополнительное)	Типы оценочных мероприятий
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Физическая культуры, как часть культуры общества и человека	12					
Основное содержание	8					
Тема 1.1 Современное состояние физической культуры и спорта	2	лекция		Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва:	Мультимедийное оборудование	составление словаря терминов, либо кроссворда

				Издательство Юрайт, 2025. — 424 с.		
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни	2	лекция	ОБЖ, биология	Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 424 с.	Мультимедийное оборудование	защита презентации/ доклада- презентации
Тема 1.3 Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	2	лекция	биология	Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2023. — 256 с.	Мультимедийное оборудование	выполнение самостоятельной работы
Тема 1.4 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	2	лекция	биология	Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 424 с.	Мультимедийное оборудование	составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей,

						заполнение дневника самоконтроля
Профессионально-ориентированное содержание	4					
Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня	2	лекция	ОБЖ, биоло гия	Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. – Москва: Спорт, 2024	Мультимедийное оборудование	фронтальный опрос, составление профессиограмм ы
Тема 1.6 Профессионально- прикладная физическая подготовка	2	лекция				
1.6	1.Понятие «профессионально- прикладная физическая подготовка», задачи профессионально- прикладной физической подготовки, средства профессионально- прикладной физической подготовки		биоло гия	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с.	Мультимедийное оборудование	составление кроссворда
1.6	2.Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой Специальности/специальнос ти, определение видов физкультурно-спортивной		биоло гия	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с.	Мультимедийное оборудование	фронтальный опрос контрольное тестирование

	деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств.						
Раздел 2 Методические основы обучения различным видам физкультурно-спортивной деятельности		58					
Методико-практические занятия		16					
Профессионально ориентированное содержание		16					
Тема 2.1 Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой		2	практическое				
2.1	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения			ОБЖ, биология	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с.		составление комплекса упражнений
2.1	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений различной функциональной направленности			ОБЖ, биология	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с.	степ-платформы, фитболы	составление комплекса упражнений

Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»		2	практическое	ОБЖ, биология	Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 424 с.	оборудование, которое используется при сдаче ГТО	фронтальный опрос демонстрация упражнений
Тема 2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		2	практическое	ОБЖ, биология	Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 424 с.	медицинские весы, динамометры, сантиметровые ленты, тонометры	фронтальный опрос оценивание практической работы
Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач		2	практическое				
2.4	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с.		тестирование фронтальный опрос

	упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности						демонстрация упражнений
2.4	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с.		фронтальный опрос демонстрация контрольных упражнений оценивание практической работы
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка		8	практическое				
2.5	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы,			ОБЖ			фронтальный опрос

	профессиональные заболевания.						
2.5	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики (первая, вторая, третья группы профессий)			ОБЖ		мультимедийное оборудование	демонстрация комплекса упражнений, фронтальный опрос
2.5	Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики (четвертая группа профессий)			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с.	мультимедийное оборудование	демонстрация комплекса упражнений, фронтальный опрос
Основное содержание		42					
Учебно-тренировочные занятия		42					
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой		2	практическое				
2.6	Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности,					фитболы	демонстрация упражнений, фронтальный опрос

	развитие основных физических качеств						
Тема 2.7 (1) Основная гимнастика (обязательный вид) *		2	практическое				
2.7(1)	Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.			ОБЖ			демонстрация контрольных упражнений защита доклада, реферата
2.7(1)	Выполнение общеразвивающих упражнений без предмета и с предметом; в парах, в группах, на снарядах и тренажерах. Выполнение прикладных упражнений: ходьбы и бега, упражнений в равновесии, лазанье и перелазание, метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки.						демонстрация комплекса ОРУ, демонстрация контрольных упражнений тестирование (контрольная работа по теории)
Тема 2.7 (2) Спортивная гимнастика*		2	практическое				

2.7(2)	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)			физика	Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2023. — 214 с.		демонстрация контрольных упражнений
2.7(2)	Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)			физика	Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2023. — 214 с.		демонстрация контрольных упражнений
2.7(2)	Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)			физика	Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2023. — 214 с.		демонстрация контрольных упражнений
Тема 2.7 (3) Акробатика*		2	практическое				
2.7 (3)	Освоение акробатических элементов: кувырок вперед, кувырок назад, длинный кувырок, кувырок через плечо, стойка на лопатках, мост, стойка на руках, стойка на голове и руках, переворот боком «колесо», равновесие «ласточка».			ОБЖ	Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2023. — 214 с.		демонстрация контрольных упражнений

2.7 (3)	Совершенствование акробатических элементов			ОБЖ	Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2023. — 214 с.		демонстрация контрольных упражнений
2.7 (3)	Освоение и совершенствование акробатической комбинации			ОБЖ	Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2023. — 214 с.		демонстрация контрольных упражнений
Тема 2.7 (4) Аэробика*		2	практическое				
2.7 (4)	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.			ОБЖ			демонстрация контрольных упражнений
2.7 (4)	Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).			ОБЖ		степ-платформы, фитболы	демонстрация контрольных упражнений
2.7 (4)	Развитие физических способностей средствами аэробики в т.ч. с использованием новых видов оборудования и			ОБЖ		степ-платформы, фитболы	демонстрация контрольных

	направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).						упражнений
Тема 2.7 (5) Атлетическая гимнастика*		2	практическое				
2.7 (5)	Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса Выполнение упражнений со свободными весами			ОБЖ		резиновый амортизатор, гантели	демонстрация контрольных упражнений
2.7 (5)	Выполнение упражнений и комплексов упражнений с использованием новых видов фитнес оборудования			ОБЖ		подвесные петли (TRX), босу и другие	демонстрация контрольных упражнений
2.7 (5)	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.			ОБЖ		силовые и кардиотренажеры (при наличии)	демонстрация контрольных упражнений
Спортивные игры (по выбору не менее 2 тем) *							
Тема 2.8 (1) Футбол		6	практическое				
2.8 (1)	Техника безопасности на занятиях футболом. Освоение и			ОБЖ	Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-		демонстрация

	совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.				11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2024)		контрольных упражнений
2.8 (1)	Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника			ОБЖ	Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2024)		демонстрация контрольных упражнений защита доклада, реферата
2.8 (1)	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			ОБЖ	Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2024)		демонстрация контрольных упражнений тестирование (контрольная работа по теории)
2.8 (1)	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра).			ОБЖ	Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред.		демонстрация контрольных упражнений

					Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2023)		
Тема 2.8 (2) Баскетбол		6	практическое				
2.8 (2)	Техника безопасности на занятиях баскетболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, остановки, стойки игрока, повороты; ловля и передача мяча двумя и одной рукой, на месте и в движении, с отскоком от пола; ведение мяча на месте, в движении, по прямой с изменением скорости, высоты отскока и направления, по зрительному и слуховому сигналу; броски одной рукой, на месте, в движении, от груди, от плеча; бросок после ловли и после ведения мяча, бросок мяча;			ОБЖ	Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 424 с.	мультимедийное оборудование	демонстрация контрольных упражнений

2.8 (2)	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			ОБЖ	Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 424 с.	мультимедийное оборудование	демонстрация контрольных упражнений тестирование (контрольная работа по теории)
2.8 (2)	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности			ОБЖ	Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 424 с.	мультимедийное оборудование	демонстрация контрольных упражнений
Тема 2.8 (3) Волейбол		6	практическое				
2.8 (3)	Техника безопасности на занятиях волейболом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: стойки игрока, перемещения, передача мяча, подача, нападающий удар, прием			ОБЖ	Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 493 с.	мультимедийное оборудование	демонстрация контрольных упражнений защита доклада, реферата

	мяча снизу двумя руками, прием мяча одной рукой с последующим нападением и перекатом в сторону, на бедро и спину, прием мяча одной рукой в падении						
2.8 (3)	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			ОБЖ	Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 493 с.	мультимедийное оборудование	демонстрация контрольных упражнений тестирование (контрольная работа по теории)
2.8 (3)	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности			ОБЖ	Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 493 с.	мультимедийное оборудование	демонстрация контрольных упражнений
Тема 2.8 (4) Бадминтон		6	практическое				
2.8 (4)	Техника безопасности на занятиях бадминтоном. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры:			ОБЖ	Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального		демонстрация контрольных упражнений

	основные стойки, классическая универсальная хватка ракетки, техника ударов, перемещения игрока, подачи, удары по волану техника передвижения игрока к сетке, в стороны, назад				образования / Е.В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е.В.Конеевой — 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 322 с.		
2.8 (4)	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения.			ОБЖ	Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е.В.Конеевой — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024.— 322 с.		демонстрация контрольных упражнений тестирование (контрольная работа по теории)
2.8 (4)	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Подвижные игры и эстафеты с элементами бадминтона.			ОБЖ	Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е.В.Конеевой — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 322 с.		демонстрация контрольных упражнений
Тема 2.8 (5) Теннис		6	практическое				

2.8 (5)	Техника безопасности на занятиях теннисом. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры упражнения с мячом; способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Технические элементы: удары по мячу, перемещения по площадке, Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п. Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный» бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». Подача, приём подачи (свеча)..			ОБЖ	Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е.В.Конеевой – 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2024 — 322 с.		демонстрация контрольных упражнений
2.8 (5)	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			ОБЖ	Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и		демонстрация контрольных упражнений

					др.]; под общей редакцией Е.В.Конеевой – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 322 с.		защита доклада, реферата
2.8 (5)	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощённым правилам. Игра по правилам.			ОБЖ	Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е.В.Конеевой – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2024. – 322 с.		демонстрация контрольных упражнений
Тема 2.9 Лёгкая атлетика		14	практическое				
2.9	Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования.			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. – Москва: КноРус, 2024. — 379 с.		сдача контрольных нормативов
2.9	Совершенствование техники спринтерского бега			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. – Москва: КноРус, 2024. – 379 с.		сдача контрольных нормативов

2.9	Совершенствование техники (кроссового бега ¹ , средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. – Москва: КноРус, 2024. – 379 с.		сдача контрольных нормативов
2.9	Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с.		сдача контрольных нормативов
2.9	Совершенствование техники прыжка в длину с разбега			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с.		сдача контрольных нормативов
2.9	Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с.		сдача контрольных нормативов
2.9	Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с.		сдача контрольных нормативов
2.9	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А.		тестирование (контрольная

¹ Кроссовая подготовка - для южных регионов, лыжная подготовка – для северных

	с элементами легкой атлетики.				Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2024. — 379 с.		работа по теории)
Форма промежуточной аттестации	2	дифференцированный зачет					сдача нормативов ГТО
Итого	72 ч.						

*В теме 2.7 Гимнастика необходимо реализовать Гимнастика (обязательный вид- 4 часа) и два вида гимнастики на выбор 2.7(2) - 2.7(6) (6 ч.+6ч.)
В теме 2.8 необходимо реализовать два вида спортивных игр на выбор 2.8 (1) - 2.8 (6) (8 ч.+8 ч.)

Опорный конспект

Тема 2.7 Гимнастика

1.	Тема занятия	Тема 2.7 (1) Основная гимнастика – 2 часа
2.	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. Сообщение задач занятия.* 2. Ходьба.* 3. Бег.* 4.* Строевые упражнения: Строевые приемы: построения и перестроения, передвижения, размыкания и смыкания см. приложение № 2.7(1) 1 4.* ОРУ без предметов, с предметами, парные, групповые, на снарядах и тренажерах (например, ОРУ могут быть: на силу, на гибкость, выносливость и т.д.)* см. приложение №2.7(1) 2 4.* Прикладные упражнения Ходьба. Бег. Упражнения в равновесии. Лазанье и перелазание. Метание и ловля. Поднимание и переноска груза. Прыжки. См. приложение №2.7(1) 3
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. –владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; –владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности (умение составить** и провести* комплекс ОРУ без предметов, с предметом, парные, групповые, на снарядах и тренажерах, выполнение прикладных упражнений), применение на практике строевых упражнений –владение техническими приемами и двигательными действиями гимнастики, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; –развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты,).
5.	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	демонстрация контрольных упражнений, тестирование (контрольная работа по теории) демонстрация комплекса ОРУ защита рефератов/докладов

7.	Задания для самостоятельного выполнения	Проведение строевых упражнений** Составление комплекса ОРУ** Проведение общеразвивающих упражнений на группе.** Знать технику лазания по вертикальному канату

*выбрать в соответствии с планируемыми образовательными результатами конкретного занятия

** для самостоятельной работы

1.	Тема занятия	Тема 2.7 (2) Спортивная гимнастика – 2 часа
2.	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. Сообщение задач занятия* 2. Ходьба* 3. Бег* 4. О.Р.У.* 5.* Освоение/совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши) Девушки: Техника выполнения упражнений на брусьях разной высоты: - из размахивания изгибами в висе на верхней жерди перемахом ноги врозь в вис лежа на нижней (см. приложение №2.7(2) 1) - из виса присев на нижней жерди толчком двух ног подъем в упор на верхнюю жердь (см. приложение №2.7(2) 2) - подъем переворотом в упор на верхнюю жердь (см. приложение №2.7(2) 3) - подъем в упор на верхнюю жердь из виса присев на нижней жердь (см. приложение №2.7(2) 4) - соскок углом назад из седа на бедрах на нижней жерди (см. приложение №2.7(2) 5) Юноши: Техника выполнения упражнений на параллельных брусьях: - подъем махом вперед и назад (см. приложение № 2.7(2) 6) - подъем разгибом из упора на руках согнувшись (см. приложение № 2.7(2) 7) - кувырок вперед из седа ноги врозь (см. приложение № 2.7(2) 8) - стойка на плечах махом (см. приложение № 2.7(2) 9) - соскок махом вперед вправо с поворотом кругом (см. приложение № 2.7(2) 10) 5. *Освоение/совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши) Девушки: Техника выполнения упражнений на бревне: вскок, седы, упоры, прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна (см. приложение № 2.7(2) 11) Юноши: Техника выполнения упражнений на перекладине висы, упоры, переходы из виса в упор и из упора в вис, размахивания, размахивания изгибами, подъем переворотом, подъем разгибом, обороты назад и вперед, соскок махом вперед (назад) (см. приложение № 2.7(2) 12)

		5.* Освоение/совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)* Основы техники обучения опорному прыжку (см. приложение № 2.7(2) 13) Девушки: Техника выполнения упражнений опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (см. приложение № 2.7(2) 14) Юноши: Техника выполнения упражнений опорного прыжка через коня: ноги врозь (см. приложение № 2.7(2) 15) 5.*Развитие физических способностей средствами спортивной гимнастики Комплексы ОФП и СФП*
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности (освоение/совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девушки); на параллельных брусьях (юноши)*; освоение/совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девушки); на перекладине (юноши)*; освоение/совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девушки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)*); – владение техническими приемами и двигательными действиями спортивной гимнастики, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; – развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).
5.	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Демонстрация контрольных упражнений
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Комплексы ОФП и СФП для развития физических качеств Комбинация на гимнастическом бревне (девушки). Девушкам предлагается самостоятельно составить комбинацию из новых и ранее освоенных упражнений.**

*выбрать в соответствии с планируемыми образовательными результатами конкретного занятия

1.	Тема занятия	Тема 2.7 (3) Акробатика – 2 часа
2.	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. Сообщение задач занятия* 2. Ходьба* 3. Бег* 4. Строевые упражнения* 5. ОРУ* 6.* Освоение/совершенствование акробатических элементов Акробатические элементы: Девушки: - Из основной стойки шагом вперед равновесие на левой (правой), руки в стороны. - Шаг вперед – прыжок со сменой согнутых ног («козлик»), руки в стороны – шаг вперед – прыжок со сменой прямых ног вперед («ножницы»). - Выпад левой (правой), руки вперед – кувырок вперед в упор присев. - Кувырок назад. - Перекатом назад стойка на лопатках. - Стойка на лопатках ноги врозь (максимально развести), ноги вместе. - Перекатом вперед встать на левую (правую), другая вперед, руки вверх. - Махом одной, толчком другой переворот в сторону («колесо») в стойку ноги врозь, руки в стороны. - Приставляя правую (левую) – полуприсед., руки назад-книзу и прыжок вверх ноги врозь. Юноши: - Из основной стойки шагом вперед равновесие на левой (правой), руки в стороны. - Выпрямляясь, шаг вперед, руки вверх – махом одной, толчком другой стойка на руках (обозначить). - Встать в стойку руки вверх – упор присев. - Силой стойка на голове и руках – упор присев. - Кувырок вперед в сед – дугами наружу руки вверх, наклон (руками коснуться носок). - Кувырок назад в группировке в упор присев – перекатом назад, стойка на лопатках – перекатом вперед, упор присев – встать, руки в стороны. - Шаг вперед – толчком двух прыжок в группировке – шаг вперед – толчком двух прыжок, согнувшись ноги врозь (руками коснуться носок). - Махом одной, толчком другой два переворота в сторону (2 «колеса») в стойку ноги врозь, руки в стороны. - Приставляя левую (правую) – прыжок вверх с поворотом на 360°. 6.* Освоение/совершенствование акробатической комбинации
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля

		индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности (освоение/совершенствование акробатической комбинации); – владение техническими приемами и двигательными действиями акробатики, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; – развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).
5.	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Демонстрация контрольных упражнений
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Составить комплексы ОФП и СФП для развития физических качеств Составить и сдать комбинацию из акробатических элементов

*выбрать в соответствии с планируемыми образовательными результатами конкретного занятия

1.	Тема занятия	Тема 2.7 (4) Аэробика – 2 часа
2.	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. 2. Сообщение задач занятия* 3.*Освоение базовых шагов (Например: Базовые шаги: March, Walking, Step (степ), Step touch, V-step, Heel touch, Toe touch, Mambo, Cross (кросс), Step line, double step touch, Chasse, gallop, Slide, Open step, Grape wine, Scoop, Leg curl, Back curl, Knee up, Repeter, Double, Squat, Lunge, Skip, Low kik, Pone, Kik, Lift, Pendulum, Pivot turn, Pivot turn, Turn, Jump turn) Приложение №2.7(4) 1 3.*Основные и модифицированные шаги аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений* (Например: при добавлении поворота в "шаг" Mambo Side, получается модифицированный "шаг": 1-шаг ведущей ногой в сторону 2-шаг опорной ногой на месте 3-шаг ведущей ногой в сторону с поворотом спиной на 180 градусов 4-шаг опорной ногой на месте.) Приложение №2.7(4)2 3.*Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (Например: Типовая связка базовой аэробики 1. 1 – 8 – step touch L $\longleftrightarrow \uparrow \downarrow$ 2. 1 – 4 – grape wine $\rightarrow$ 5 – 8 – leg curl 3. 1 – 4 – chasse $\leftarrow$ 5 – 8 – V – step turn 4. 1 – 4 – 2 open step

		5 – 8 – pivot turn) 3.*Развитие физических способностей средствами аэробики. Упражнения для мышц пояса верхних конечностей: Упражнения для растягивания мышц и подвижности суставов верхних конечностей Упражнения для мышц таза и бедра (выпады): Упражнения для развития гибкости туловища и нижних конечностей. Упражнения для мышц таза и бедра (приседания и тяга) Упражнения для развития гибкости туловища и нижних конечностей. например: упражнения на растягивание мышц (элементы стретчинга) Приложение №2.7(4) 3
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств (совершенствование функциональных систем организма с применением упражнений аэробного характера); – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности (освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики); – владение техническими приемами и двигательными действиями аэробики, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; – развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Демонстрация контрольных упражнений
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Составить связку базовой аэробики на 16 и 32 счёта Провести связку базовой аэробики на 16 и 32 счёта

*выбрать в соответствии с планируемыми образовательными результатами конкретного занятия

1.	Тема занятия	Тема 2.7 (5) Атлетическая гимнастика – 2 часа
2.	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. Сообщение задач урока* 2. Ходьба* 3. Бег* 4. ОРУ* 5.* Выполнение упражнений и комплексов упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса Возможные варианты комбинаций блоков

1. Бицепс + спина	13. Грудь + бицепс
2. Приседы + бицепс	14. Грудь + спина
3. Приседы + спина	14. Грудь + плечи
4. Приседы + плечи	15. Грудь + Приседы
5. Трицепс + Спина	16. Грудь + трицепс
6. Трицепс + приседы	17. Грудь + Пресс
7. Пресс + бицепс	18. Выпады + бицепс
8. Пресс + спина	19. Выпады + спина
9. Пресс + плечи	20. Выпады + плечи
10. Пресс + приседы	21. Выпады + трицепс
11. Пресс + трицепс	22. Выпады + пресс
12. Грудь + бицепс	23. Выпады + грудь
13. Грудь + спина	

5.* Выполнение упражнений со свободными весами
(Приложение 2.7(5) 1)

Например: подъём гантелей на бицепс стоя



Целевые мышцы:

бицепс (акцент на длинную головку)

Вспомогательные
мышцы:

плечевая мышца

все мышцы предплечья

разведение гантелей в стороны



Целевые мышцы:

дельтовидная мышца;

надостная мышца;

Вспомогательные:
трапециевидные мышцы,
передняя зубчатая мышца

5.*Выполнение упражнений и комплексов упражнений
использованием новых видов фитнес оборудования
Например: «Планка на полусфере»



5.* Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах
Тяга Т-образного грифа

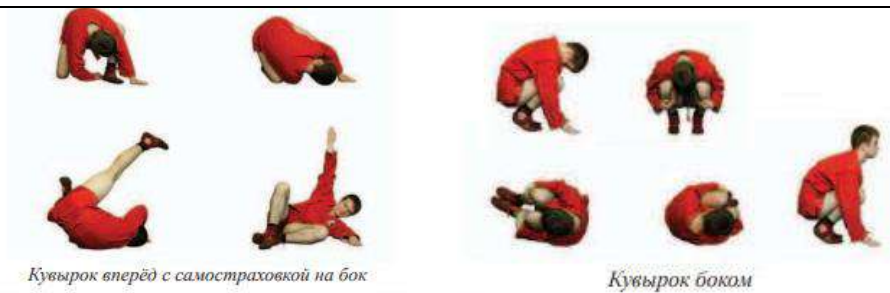


Укрепляются дельтовидная, большая и малая круглая, трапецевидная, ромбовидная мышцы, широчайшие мышцы спины, подостная, плечевая и плечелучевая мышцы.

3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности (умение выполнять упражнения и комплексы упражнений атлетической гимнастики для рук и плечевого пояса, мышц спины и живота, мышц ног с использованием собственного веса; упражнения со свободными весами; упражнения и комплексы упражнений использованием новых видов фитнес оборудования*; упражнения и комплексы упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах); – владение техническими приемами и двигательными действиями атлетической гимнастики, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; – развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).
5.	Формы организации	фронтальная, групповая, индивидуальная

	учебной деятельности	
6.	Типы оценочных мероприятий	Демонстрация контрольных упражнений
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить комплекс упражнений: Прямые скручивания на пресс (30 раз) Подъём на носки стоя с гантелями в руках (30 раз) (для девушек 3 кг; для юношей 5 кг.) Заполнить дневник самонаблюдения

1.	Тема занятия	Тема 2.7 (6) Самбо – 2 часа
2.	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. 2. Разминка. 3. Общеподготовительные упражнения: (Строевые упражнения, разминка самбиста, ОРУ, упражнения с отягощением весом собственного тела для воспитания физических качеств, стретчинг, упражнения с партнером, упражнения с гирями, упражнения в положении лежа на ковре, упражнения на гимнастической стенке, упражнения с гимнастической палкой, упражнения с манекеном, упражнения с мячом, упражнения с самбистским поясом (скакалкой)). Приложение 2.7 (6) 1 4.* Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения Техника падения вперед с самостраховкой  <i>Самостраховка на руки прыжком</i> Техника падения назад с самостраховкой  <i>Падение назад с самостраховкой на спину</i> Техника выполнения кувырков с самостраховкой

		 Кувырок вперёд с самостраховкой на бок Кувырок боком 4.* Освоение/совершенствование навыков освобождения от захватов Освобождение от захвата за одну руку двумя руками  Освобождение от захвата за руки  4.*Освоение/совершенствование навыков ухода с линии атаки. Игровые ситуации и подвижные игры. Приложение 2.7 (6) 2
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности (освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения; освоение/совершенствование навыков освобождения от захватов; освоение/совершенствование навыков ухода с линии атаки); – владение техническими приемами и двигательными действиями аэробики, активное применение их в физкультурно-

		оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; – развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, парная
6.	Типы оценочных мероприятий	Демонстрация контрольных упражнений
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Повторить терминологию самбо Выполнить комплекс упражнений: 1. махи правой и левой ногой вперёд и назад, в сторону (10 раз.) 2. повороты туловища влево и вправо с разведёнными в сторону руками (10 раз.) 3. глубокие выпады правой и левой ногой вперёд и вбок (10 раз.) 4. выпрыгивания вверх на двух ногах (10 раз.) Заполнить дневник самонаблюдения

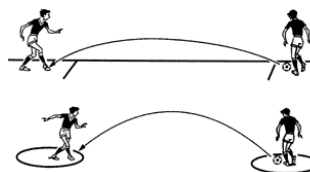
Тема 2.8 Спортивные игры

1.	Тема занятия	Тема 2.8. Футбол – 6 часов
2.	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. 2. Разминка. 3. Комплекс упражнений для развития физических способностей: (например, упражнения. на формирование подвижности в верхнем плечевом поясе; на формирование подвижности в тазобедренных суставах; прыжки на координацию) 4.* Разбор правил игры и методика судейства 4.*Совершенствование техники ударов по мячу и остановок мяча Объяснение техники выполнения удара носком  Выполнение специальных упражнений: – Коснись носком центра мяча. – Удар с места по неподвижному мячу в стенку. – Удар с разбега по неподвижному мячу в стенку. – Удар с места или с разбега в паре, в тройке. Объяснение техники выполнения удара серединой подъема  Выполнение специальных упражнений: – Серединой в середину (имитация удара по мячу). – У стенки (нанесение несильного удара в стенку). – По неподвижному мячу (удар с разбега в стенку). – Предмет перед стенкой (постараться попасть в предмет (стойка) с места, с разбега). – В маленькие ворота (попасть в мини-ворота с места, с разбега). – Попади в квадрат (попасть в квадрат, нарисованный на стене, сетке). Объяснение техники выполнения удара внутренней частью подъема



Выполнение специальных упражнений

Забей за линию.

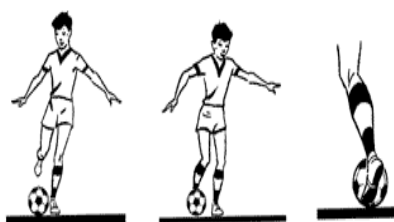


Из круга в круг.



В треугольнике

Объяснение техники выполнения удара внешней частью подъёма

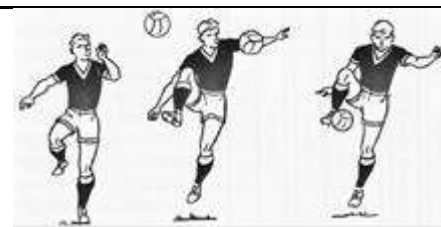
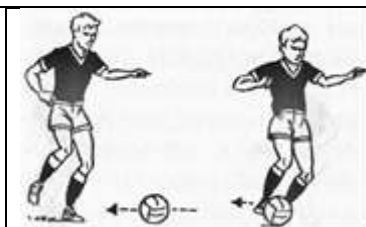


Выполнение специальных упражнений

Учебная игра «Получив мяч, попади в цель»



Объяснение техники остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке



Объяснение техники остановки мяча подошвой



Обучение технике игры.

Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника

Техника защиты

4.*Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения

Тактика игры в защите (индивидуальные, групповые, командные действия)

задачи:

- лишить противника возможности в развитии атаки
- предотвратить удар по воротам

Индивидуальные действия в защите: передвижения, финты, перехваты, отбивание, выбивание, отбор мяча.

Групповые действия в защите, например,

комбинированный метод обороны - сочетание персональной опеки противника с действиями защитника в конкретной зоне.

Командные действия в защите, например смешанная защита.

Тактика игры в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия)

4.* Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности

Учебная игра

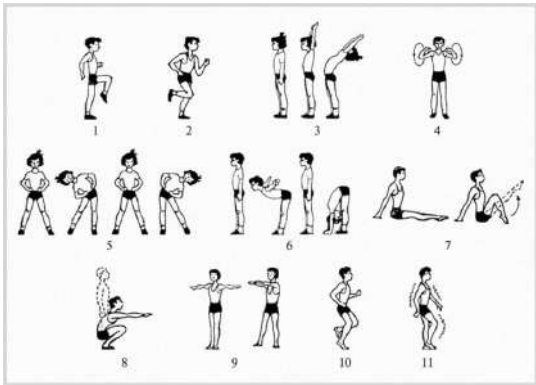
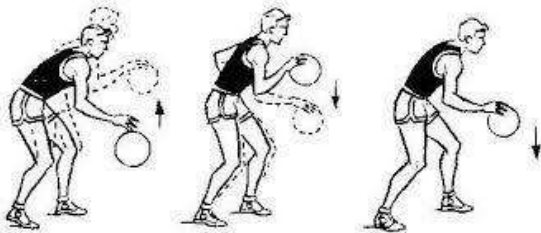
3.

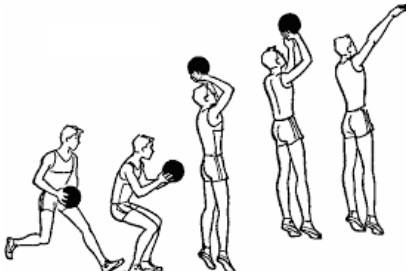
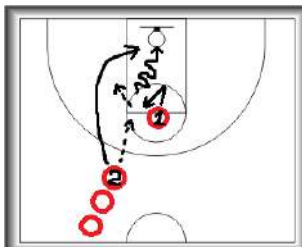
Тип занятия

Практическое занятие

4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности – владение техническими приемами и двигательными действиями футбола, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере; (совершенствование техники ударов по мячу и остановок мяча; освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения; выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности); – развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, парная
6.	Типы оценочных мероприятий	демонстрация контрольных упражнений, тестирование (контрольная работа по теории) защита рефератов/докладов
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Повторить правила игры; Повторить методику судейства; Изучить: технику игры вратаря; обманные движения игроков. Выполнить комплекс упражнений: 1. Пресс (и.п. лежа на спине) - 2 x 20 раз. 2. Упор лежа - упор присев - 2 x 15 раз. 3. Отжимания в упоре на руках - 2 x 20 раз. Заполнить дневник самоконтроля

*выбрать в соответствии с планируемыми образовательными результатами конкретного занятия

1.	Тема занятия	Тема 2.8 Баскетбол- 6 часов
2.	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. 2. Подготовка организма к занятию - ОРУ на месте и в движении (шаг, бег со сменой темпа и направления, различные прыжки в движении, перестроения). 3. Комплекс упражнений для развития физических способностей: Объяснение техники выполнения (например: упражнения, которые содействуют общему «разогреванию» и постепенному введению организма обучающихся в работу, активизируют функций сердечно-сосудистой и дыхательной систем организма, увеличивают эластичности мышц рук и плечевого пояса, подвижность в суставах рук, мышц туловища и ног, подвижность в суставах)  4.* Объяснение техники выполнения челночного бега с ведением мяча в чередовании со специально-подготовительными упражнениями  Объяснение техники выполнения

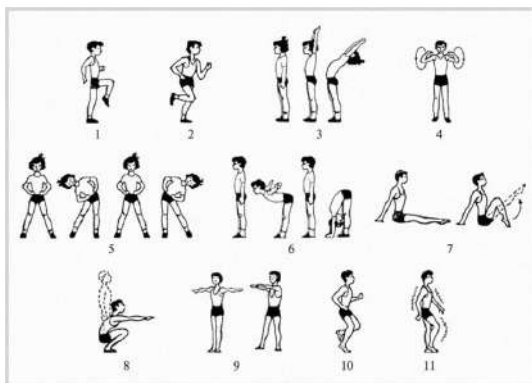
		ведения и атаки кольца, подбор и передачу мяча ближайшему игроку  Обратить внимание на необходимость самоконтроля за техникой ловли и передачи мяча, броска мяча в корзину с места и после ведения. Выполнять броски правой и левой руками. 4*Объяснение техники выполнения упражнения на овладение тактическим действием – система нападения через центрального. Акцентировать внимание обучающихся на особенностях тактического действия с помощью видеодемонстрации, используя  ИКТ. Объяснение техники выполнения тактического взаимодействия игроков в позиционном нападении через центрального посредством  выполнения атаки корзины центровым. Объяснение техники выполнения игровой ситуации «взаимодействие в тройке»: выполнение ранее изученных комбинаций с активным сопротивлением защитников. 4.* Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Учебная игра
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и

		физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности – владение техническими приемами и двигательными действиями баскетбола, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере (совершенствование навыков обучающихся в технике ловли, технике передачи и ведения мяча, выполнении броска мяча в корзину, освоение тактики игры в баскетбол: тактика защиты, тактика нападения; умение играть по упрощенным правилам на площадках разных размеров). – развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	демонстрация контрольных упражнений, тестирование (контрольная работа по теории)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разбор правил игры и методика судейства. Изучить: Варианты командных взаимодействия игроков в позиционном нападении и защите. Выполнить комплекс упражнений: 1. подтягивание из виса на высокой перекладине (кол-во раз) - 2 х 8 раз. 2. сгибание и разгибание рук упоре лежа на полу (кол-во раз)- 2 х 20 раз. 3. Челночный бег 3*10 (3 подхода) Заполнить дневник самоконтроля

*выбрать в соответствии с планируемыми образовательными результатами конкретного занятия

1.	Тема занятия	Тема 2.8 Волейбол – 6 часов
2.	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. 2. Подготовка организма к занятию - ОРУ на месте и в движении (шаг, бег со сменой темпа и направления, различные прыжки в движении, перестроения). 3. Комплекс упражнений для развития физических способностей: Объяснение техники выполнения

(например: упражнения, которые содействуют общему «разогреванию» и постепенному введению организма обучающихся в работу, активизируют функций сердечно-сосудистой и дыхательной систем организма, увеличивают эластичности мышц рук и плечевого пояса, подвижность в суставах рук, мышц туловища и ног, подвижность в суставах)



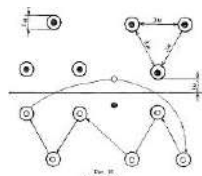
4.* Овладение техникой верхней прямой подачи мяча

Объяснение техники выполнения

Специально-подготовительных упражнений.

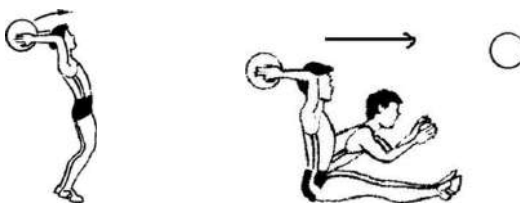
Содействовать развитию координационных способностей, силовых и скоростно-силовых качеств, применительно к приему в волейболе «верхняя прямая подача мяча».

Выполнение специальных упражнений:



– игра «Перекинь мяч».

- броски набивного мяча способом «двумя руками сверху»

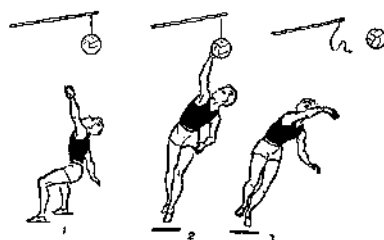


-поочередные хлестовые движения руками с отягощением (канат)

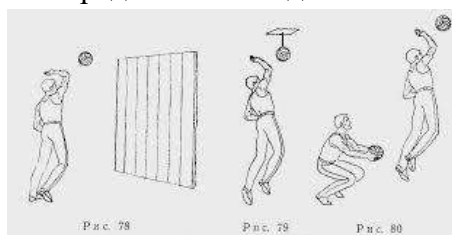
Объяснение техники выполнения (использовать ИКТ.) подводящих упражнений на овладение техникой верхней прямой подачи мяча:

- подбрасывание мяча перед собой

- замах и имитация ударного движения по подвешенному мячу



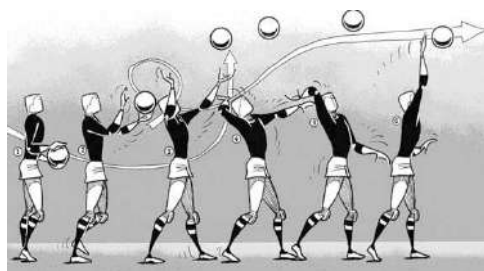
-ударное движение по волейбольному мячу в пол, стенку в чередовании с подачей мяча в стену



- Подача мяча на расстояние 8-10 метров

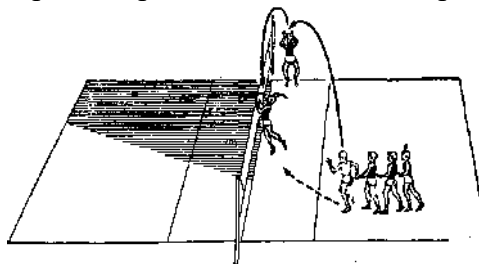
Объяснение техники выполнения

верхней прямой подачи мяча.



Объяснение техники выполнения

верхней прямой подачи мяча через сетку.



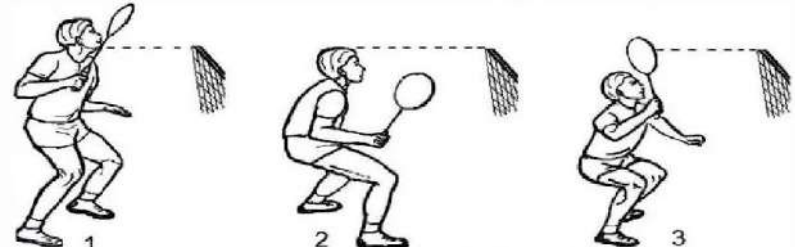
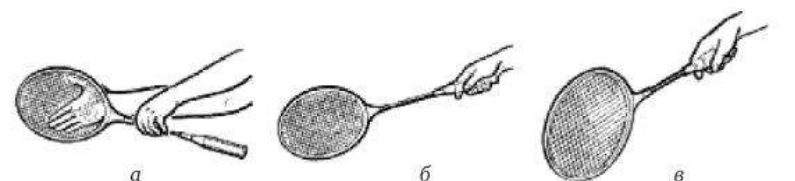
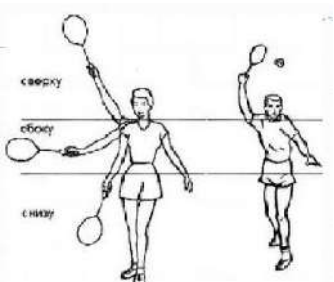
5.* Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности

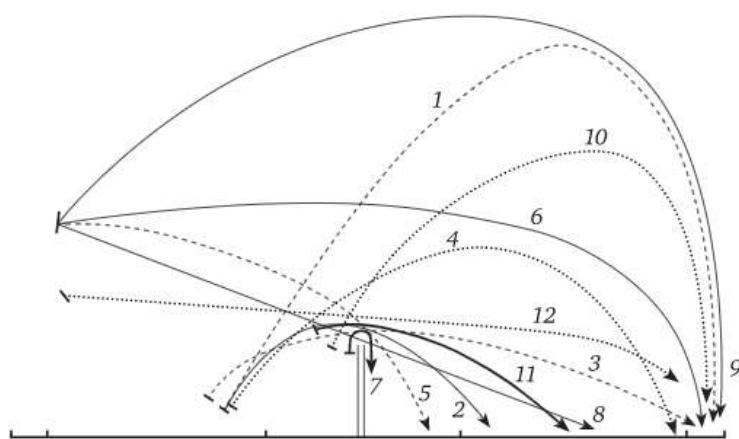
Учебная игра

3.	Тип занятия	Практическое занятие

4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности – владение техническими приемами и двигательными действиями волейбола, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере (освоение/совершенствование техники выполнения приёмов игры: перемещения, передача, подачи и варианты приема мяча, удары по мячу; освоение тактики игры в волейбол - тактика защиты, тактика нападения.). – развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).
5.	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, парная
6.	Типы оценочных мероприятий	демонстрация контрольных упражнений, тестирование (контрольная работа по теории)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Изучить: правила игры и методику судейства Изучить: Тактику игры в волейбол: тактику защиты и нападения. Выполнить комплекс упражнений: 1. подтягивание из виса на высокой перекладине (кол-во раз) - 2 x 8 раз. 2. сгибание и разгибание рук упоре лежа на полу (кол-во раз)- 2 x 20 раз. 3. Челночный бег 3*10 (3 подхода) Заполнить дневник самоконтроля.

*выбрать в соответствии с планируемыми образовательными результатами конкретного занятия

1.	Тема занятия	Тема 2.8 (4) Бадминтон - 6 часов
2.	Содержание темы	1. Требования безопасности на занятиях по бадминтону 2. Комплекс ОРУ (Приложение 2.8 (4) 1). 3. Специальные физические упражнения. (Приложение 2.8 (4) 2). 4.* Освоение/совершенствование техники выполнения приёмов игры Основные стойки высокая игровая стойка, (используют во время игры (1). средняя (защитная) стойка используется для отражения нападающего удара противника. (2) низкая стойка используется в парной игре – для более активного отражения ударов (3).  Основная хватка ракетки  Хватка ракетки Удары: сверху, сбоку и снизу.  Подачи, удары по волану



1 - высоко-далекая подача;

2 - короткая подача,

3 - плоская подача,

4 - высока парная подача (прострельная),

5 - укороченный удар сверху,

6 - атакующий высоко-далекий удар,

7 - «подставка», пользуются при игре вблизи сетки. Волан при таком ударе надо «оставить» на сетке.

8 - «Смеш» - основной атакующий удар в бадминтоне,

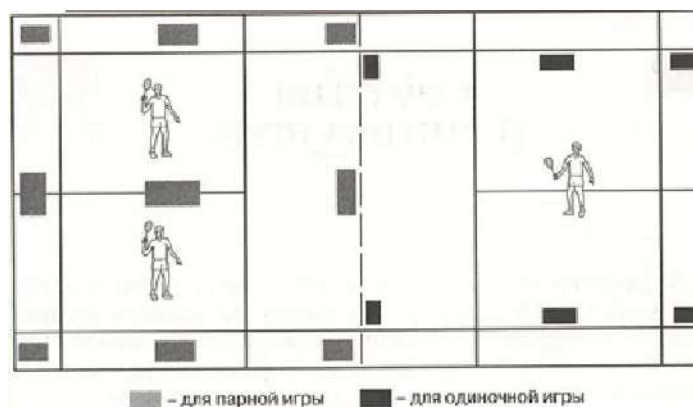
9 - высоко-далекий. Его траектория схожа с линией полета волана при высоко-далекой подаче,

10 - «Свеча»,

11- удар «в пол поля», Такой удар чаще всего применяют в парных играх,

12 - плоский удар.

4.*Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения

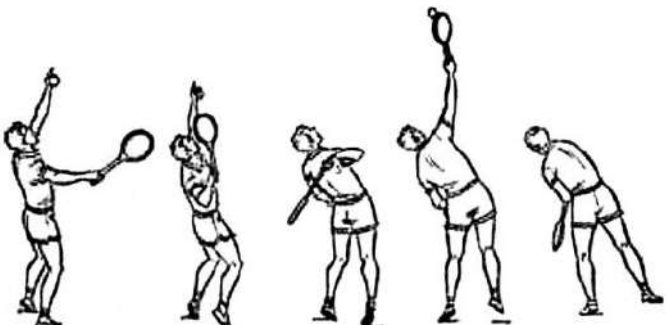
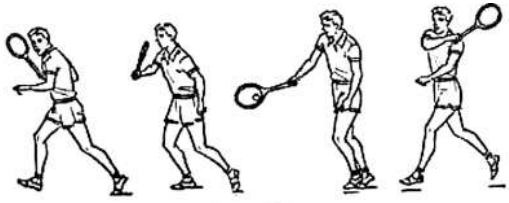


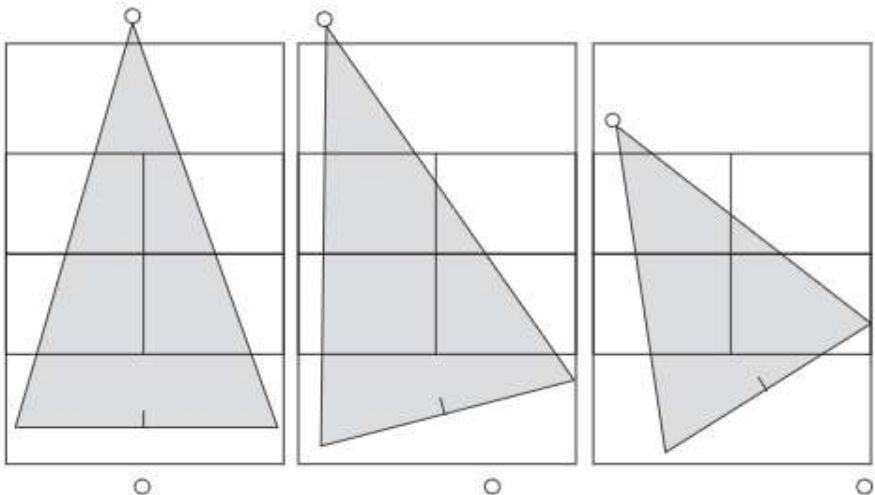
Передвижения по площадке: простой шаг (один шаг), приставной шаг, перекрестный шаг, переменный шаг, прыжок, выпад, бег или прыжковые шаги.

4.* Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности

		Учебная игра (в парах).
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности; – владение техническими приемами и двигательными действиями бадминтона, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере (освоение/совершенствование техники выполнения приёмов игры; освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения; – Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности); – Развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).
5.	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, парная
6.	Типы оценочных мероприятий	Демонстрация упражнений, демонстрация контрольных упражнений, тестирование (контрольная работа по теории)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Изучить правила игры в бадминтон (упрощенные) 2. Самостоятельно выполнить и заполнить дневник самоконтроля. Упражнения для развития гибкости: 1. Наклоны туловища вперед, выводя руки за спину вверх. 2. Повороты туловища в наклоне. 3. Наклоны вперед и назад. 4. Доставание пальцев ног из положения лежа. 5. Махи руками. Упражнения для развития ловкости: Жонглирование воланом с ударами по нему открытой стороной ракетки

*выбрать в соответствии с планируемыми образовательными результатами конкретного занятия

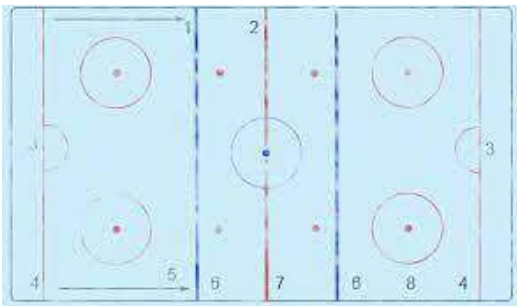
1.	Тема занятия	Тема 2.8 (5) Теннис – 6 часов
2.	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. 2. Комплекс ОРУ. 3. Комплекс упражнений для развития физических способностей: (Приложение 1); 4.* Совершенствование техники выполнения приёмов игры Способы хватки ракетки (для удара справа, слева, универсальная хватка); Техника выполнения приёмов игры 1. подача  удары по подвешенному мячу; удары у тренировочной стенки на различном расстоянии; удары на площадке на различном расстоянии от сетки. Подводящие упражнения – выполнение подброса; броски теннисного (волейбольного, баскетбольного, набивного) мяча из-за головы: на дальность; в цель на стене, в квадрат; отведение правой руки вверх за голову с одновременным подбросом мяча левой. 2. Удары по отскочившему мячу справа и слева.  удар справа  удар слева (вид сбоку) 3. Удары с лета справа и слева. 4. Удар над головой (смэш): 5. Удар «Свеча». Подводящие упражнения: имитации ударов; броски теннисного, (волейбольного, баскетбольного, набивного) мяча, сходные по структуре с ударами справа и слева Техника передвижений

		Прыжки: «разножка» (серия «разножек»); «лягушка»; в «стартовое» положение; через «коридор» и т.п. Выпады: (вперед, в сторону, назад). Бег: приставным, скрестным шагом; «змейкой»; «зигзагом»; «челночный» бег; ускорения со сменой направления; «семенящий». 4.* Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Тактика игры заключается в изучении особенностей игры противника, и, как следствие, использование своих лучших ударов. Позиция теннисиста на корте (на задней линии, у пересечения средней линии и линии подачи, у сетки)  4.* Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам 4.* Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Учебная игра 4.* Развитие физических способностей средствами тенниса (представлено выполнением специальных и подготовительных упражнений)
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности – владение техническими приемами и двигательными действиями тенниса, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-

		прикладной сфере (освоение/совершенствование техники выполнения приёмов игры; освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения; выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности). – развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).
5.	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, парная
6.	Типы оценочных мероприятий	Демонстрация контрольных упражнений
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Повторить правила игры; Самостоятельно подготовить и выполнить комплекс общеразвивающих упражнений (не менее трех, 10 повторов): Заполнить дневник самоконтроля.

*выбрать в соответствии с планируемыми образовательными результатами конкретного занятия

1.	Тема занятия	Тема 2.8 Хоккей – 6 часов
2.	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. 2. Подготовка организма к занятию - ОРУ на льду 3.*Освоение техники выполнения приёмов игры Объяснение техники выполнения И.П. Ноги на ширине плеч, приседания на двух ногах И.П. Ноги врозь, клюшка над головой, руки прямые. Наклоны вперед- назад И.П. Ноги шире плеч, клюшка в одной руке. Выпады на левую- правую ногу И.П. Ноги врозь, клюшка перед собой в вытянутых руках. Скручивание туловища в правую (левую) сторону И.П. Ноги вместе, клюшка в одной руке перед собой. Вращение поочередно правой и левой рукой. Объяснение техники выполнения

		Скольжение лицом вперед, спиной вперед, в комбинации упражнения с клюшкой. Скольжение лицом вперед (каждое упражнение выполняется по кругу). Объяснение техники выполнения Упражнения на совершенствование техники скольжения на коньках лицом вперед спиной вперед скольжение по кругу - переход: движение по кругу от синей до синей линии. - прокат на правой, левой ноге; - прокат в посадке; - передвижение не отрывая коньков ото льда - лицом и спиной вперед; - перекаты с ноги на ногу.  Ориентировать учащихся на плавном выполнении упражнения Объяснение техники выполнения Ведение шайбы в движении по малому кругу Ведение шайбы в движении по малому кругу вбрасывания спиной вперед Ведение шайбы в движении по всем кругам вбрасывания лицом Ведение шайбы в движении вбрасывания спиной вперед



Объяснение техники выполнения

Для вратарей передвижение в воротах действия в стойке.

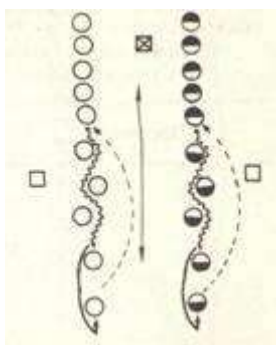
Ведение шайбы в движении по малому кругу вбрасывания лицом



Объяснение техники выполнения

Передвижение змейкой на двух коньках (лицом, спиной вперед).

Коньки параллельно перед входом на вираж – присед, не отрывая коньков ото льда с увеличением амплитуды.



Объяснение техники выполнения

Бросок кистевой (7 метров). Шайба должна находиться у основания крюка, позади ноги, руки-на конце клюшки и на середине.



Обратить внимание на быстроту выполнения броска и поворот крюка клюшки в сторону броска.



Следующий игрок начинает упражнение после выполнения передачи. Вратари ловят шайбу или переводят шайбу в безопасную зону от ворот.



Объяснение техники выполнения

Игры специально-подготовительных направленности.

3.*Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения

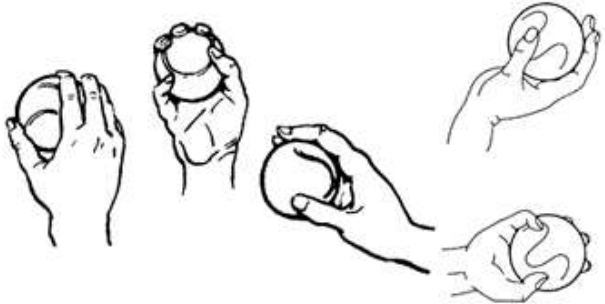
Содействовать развитию координационных способностей, силовых и скоростно-силовых качеств, применительно к хоккею (по выбору)

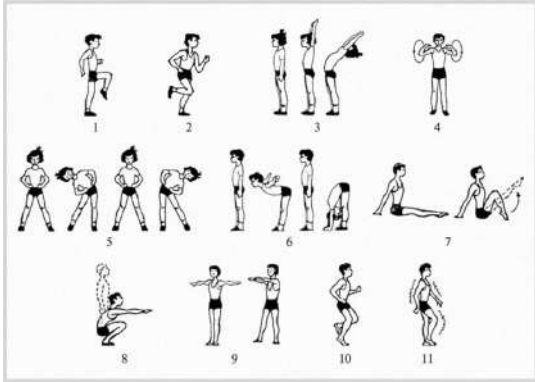
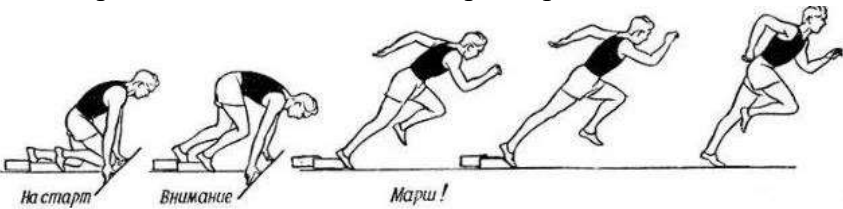
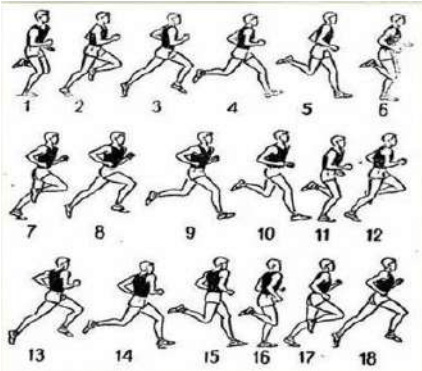
		<table><tr><th colspan="4">Окончание таблицы</th></tr><tr><th>1</th><th>2</th><th>3</th><th>4</th></tr><tr><td>12. «Игра с шайбой в кругу»</td><td></td><td>1-4-е занятия</td><td>—</td></tr><tr><td>13. «Салочки»</td><td></td><td>5-8-е занятия</td><td>—</td></tr><tr><td>14. «Не пропусти шайбу»</td><td></td><td>—</td><td>1-4-е занятия</td></tr><tr><td>15. «Хоккеисты»</td><td></td><td>—</td><td>5-8-е занятия</td></tr></table> 3.*Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Учебная игра	Окончание таблицы				1	2	3	4	12. «Игра с шайбой в кругу»		1-4-е занятия	—	13. «Салочки»		5-8-е занятия	—	14. «Не пропусти шайбу»		—	1-4-е занятия	15. «Хоккеисты»		—	5-8-е занятия
Окончание таблицы																										
1	2	3	4																							
12. «Игра с шайбой в кругу»		1-4-е занятия	—																							
13. «Салочки»		5-8-е занятия	—																							
14. «Не пропусти шайбу»		—	1-4-е занятия																							
15. «Хоккеисты»		—	5-8-е занятия																							
3.	Тип занятия	Практическое занятие																								
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности – владение техническими приемами и двигательными действиями хоккея, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере (освоение/совершенствование техники выполнения приёмов игры; освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения; выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности). – развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).																								
5.	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая.																								
6.	Типы оценочных мероприятий	Демонстрация контрольных упражнений, Тестирование (контрольная работа по теории)																								
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Изучить: правила игры и методику судейства Изучить: Тактику игры в хоккей: тактику защиты и нападения. Выполнить комплекс упражнений:																								

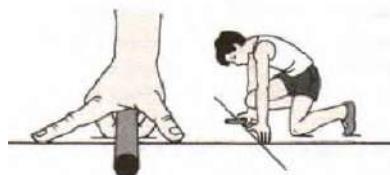
		1. подтягивание из виса на высокой перекладине (кол-во раз) - 2 х 8 раз. 2. сгибание и разгибание рук упоре лежа на полу (кол-во раз)- 2 х 20 раз. 3. Челночный бег 3*10 (3 подхода) Заполнить дневник самоконтроля.

*выбрать в соответствии с планируемыми образовательными результатами конкретного занятия

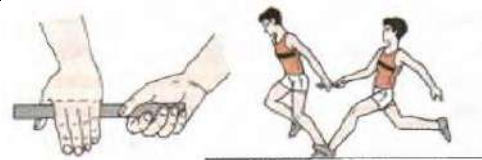
1.	Тема занятия	2.8. Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности (на примере лапты) - 2 ч.
2.	Содержание темы	1. Требования безопасности на занятиях. 2. Комплекс ОРУ (Приложение 1). 3. Актуализация знаний по правилам игры в лапту. ○ Игрок команды «города» ● Игрок команды «поля» 4. Освоение/совершенствование техники выполнения приёмов игры Техника удара по мячу. Удар по мячу производится битой, которая держится двумя руками, а замах производится из-за головы. Бить с плеча или с боку запрещается. Техника ловли мяча ладонь руки обращена к мячу, тыльная часть кисти -- вверх; прием начинают осваивать с ловли мяча двумя руками на средней высоте (на уровне груди), выполняют ловлю мяча на месте; далее овладевают ловлей мяча в движении. Затем разучивают ловлю мяча одной рукой.

		 Ловля мяча одной рукой: с близкого расстояния (3—5 м); с дальнего расстояния (30—40 м); летящего выше головы; летящего в 2—3 м слева и справа на разных уровнях; в падении и броске; катящегося по площадке в 2—3 м слева и справа; прыгающего по площадке слева и справа; из положения стоя спиной к бросающему мяч, стоя боком. Подвижная игра с мячом
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности; – освоение/совершенствование техники выполнения приёмов игры; – развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, парная
6.	Типы оценочных мероприятий	Подвижная игра Защита рефератов/докладов
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Изучить правила игры в лапту Пройти тестирование по теме (ФОС)

1	Тема занятия	Тема 2.9 Легкая атлетика 14 часов
2	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. 2. Подготовка организма к занятию - ОРУ на месте и в движении (шаг, бег со сменой темпа и направления, различные прыжки и выпады в движении, перестроения). 3. Комплекс упражнений для развития физических способностей: Объяснение техники выполнения (например: упражнения, которые содействуют общему «разогреванию» и постепенному введению организма обучающихся в работу, активизируют функций сердечно-сосудистой и дыхательной систем организма, увеличивают эластичности мышц рук и плечевого пояса, подвижность в суставах рук, мышц туловища и ног, подвижность в суставах)  4.*Совершенствование техники спринтерского бега  4.* Совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции Основным в беге на длинные дистанции является правильная работа ног  4.*Совершенствование техники эстафетного бега



Старт участника первого этапа

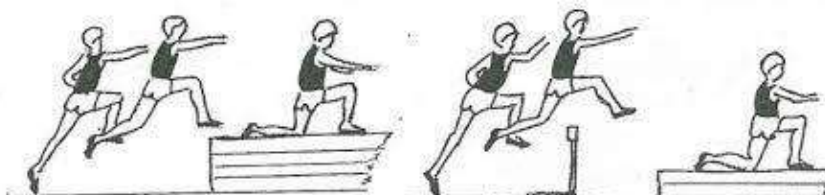
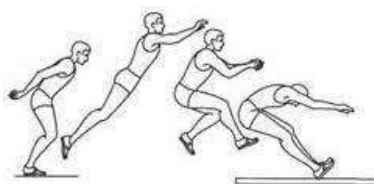


Прием эстафеты участником второго этапа

4.* Совершенствование техники выполнения прыжка в длину с разбега

Объяснение техники выполнения

Упражнения на формирование умения в разучивании компонентов техники прыжка. Акцентировать внимание учащихся на основных компонентах техники прыжка с помощью ИКТ.

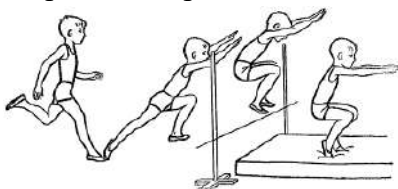


Объяснение техники выполнения

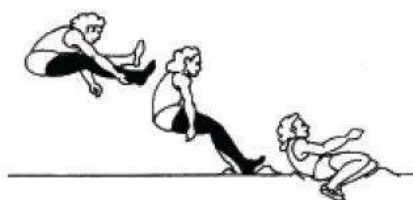
Восстановить навык в выполнении конечной стадии приземления с



сохранением равновесия.

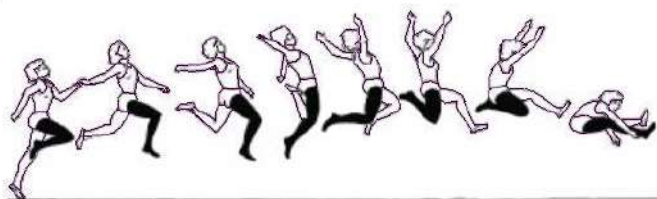


Акцентировать внимание при приземлении на постановку ног на опору на всю стопу.



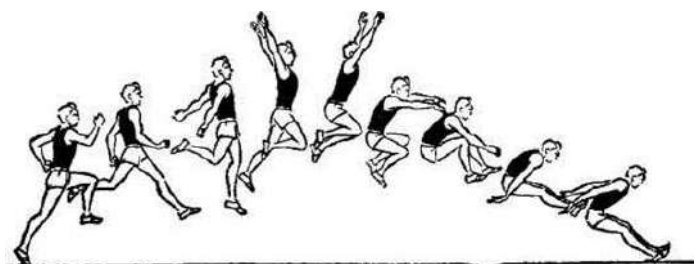
Объяснение техники выполнения

Научить движению в полетной фазе прыжка способом «прогнувшись». Добиваться максимального прогиба в поясничном отделе позвоночника. Обратить внимание обучающихся на согласованность движений рук, ног и туловища, на своевременное выведение ног вперед при приземлении.



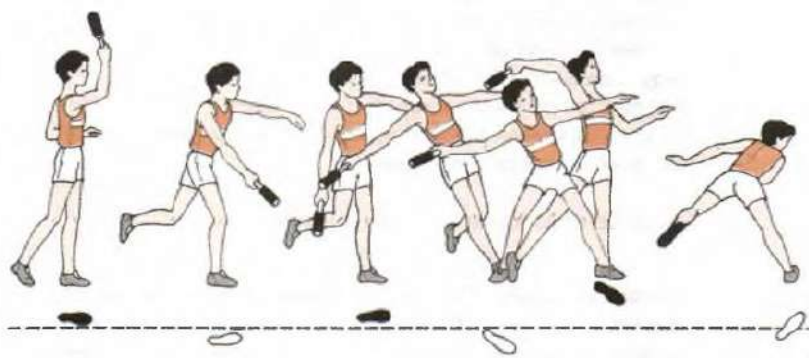
Объяснение техники выполнения

Научить выполнению прыжка способом «прогнувшись» в целом.

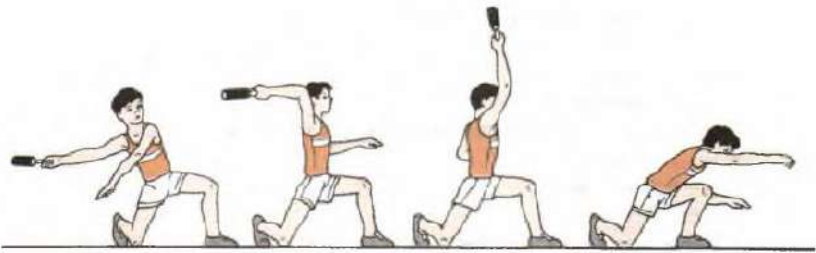


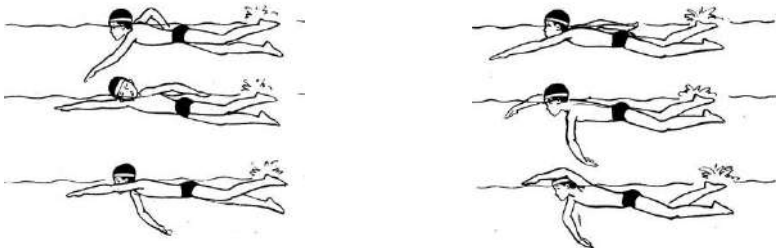
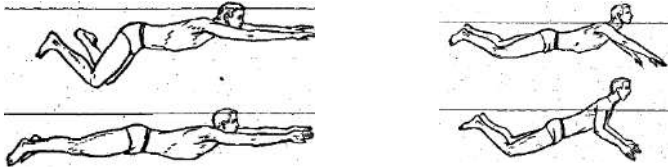
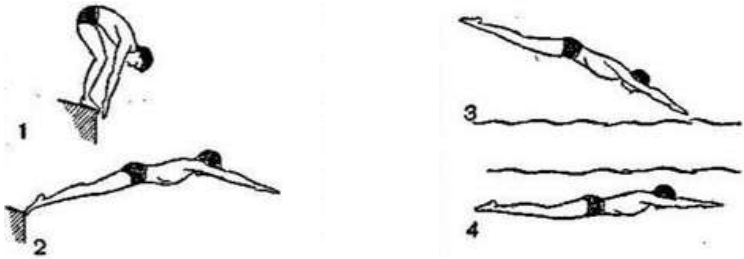
Обратить внимание обучающихся на соблюдение положения шага в полете, на своевременное «выбрасывание» ног вперед при приземлении.

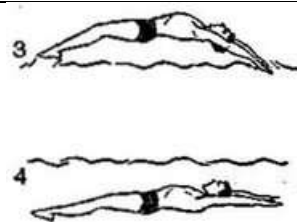
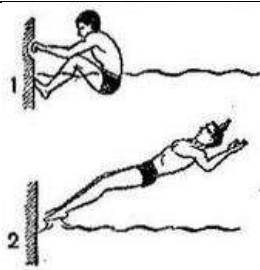
4.* Совершенствование техники метания



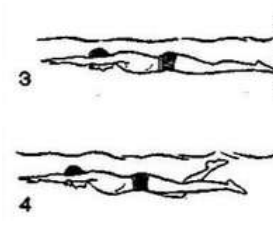
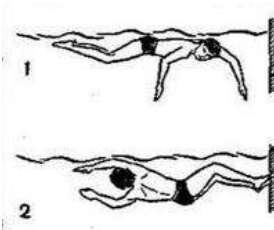
Метание гранаты с разбега

		 Метание гранаты с колена
3	Тип занятия	Практическое занятие
4	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности – владение техническими приемами и двигательными действиями легкой атлетики, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере (совершенствование техники спринтерского бега; совершенствование техники бега на средние и длинные дистанции; совершенствование техники эстафетного бега; совершенствование техники прыжка в длину с разбега; совершенствование техники метания). – развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).
5	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная.
6	Типы оценочных мероприятий	Сдача контрольных нормативов, тестирование (контрольная работа по теории)
7	Задания для самостоятельного выполнения	Изучить: варианты развития физических способностей средствами лёгкой атлетики Изучить: историю и дисциплины легкой атлетики Выполнить комплекс упражнений: 1. подтягивание из виса на высокой перекладине (кол-во раз) - 2 x 8 раз. 2. сгибание и разгибание рук упоре лежа на полу (кол-во раз)- 2 x 20 раз. 3. Челночный бег 3*10 (3 подхода) Заполнить дневник самоконтроля.

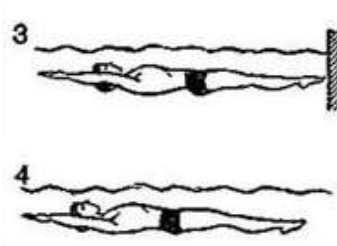
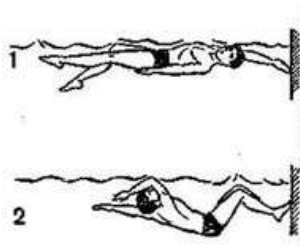
1.	Тема занятия	Тема 2.10 Плавание-10 часов
2.	Содержание темы	1. Правила поведения на воде, в душе и на бортике. Техника безопасности 2. Комплекс ОРУ на суше (Приложение 1). 3. Специальные физические упражнения. Подготовительные упражнения с водой, с отдельными элементами техники движения, скольжения, дыхания (Приложение 2). 4.* Совершенствование техники спортивных способов плавания: кроль на груди  кроль на спине  брасс  4.* Совершенствование техники стартов и поворотов. старт с тумбочки  старт из воды толчком ногами от стенки бассейна



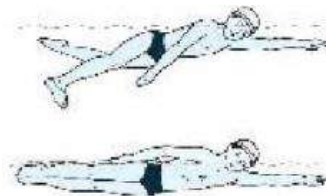
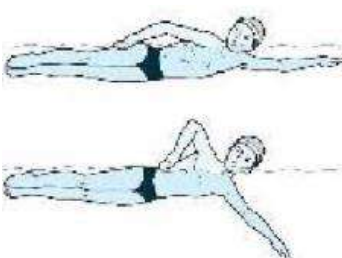
Простой поворот «Маятник»



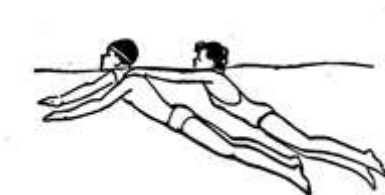
Открытый плоский поворот



4.*Освоение прикладных способов плавания (плавание на боку).



4.*Освоение способов транспортировка утопающего



4.* Проведение эстафет и подвижных игр на воде
(Приложение 3)

3.	Тип занятия	Практическое занятие

4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 04, ОК 08. – владение основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств; – владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности – владение техническими приемами и двигательными действиями плавания, активное применение их в физкультурно-оздоровительной и соревновательной деятельности, в сфере досуга, в профессионально-прикладной сфере (освоение/совершенствование техники спортивных способов плавания (кроль на груди, на спине, брасс); освоение/совершенствование техники стартов и поворотов; освоение прикладных способов плавания (плавание на боку); освоение способов транспортировки утопающего). – развитие физических качеств (гибкости, силы, выносливости, ловкости, быстроты).
5.	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	Демонстрация контрольных упражнений, тестирование (контрольная работа по теории)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Самостоятельно выполнить Комплекс специальной гимнастики для пловца 1. Маховые движения руками. И. п. - основная стойка: 1-взмах руками вперед, 2-назад, 3-вперед (как можно выше), 4-вернуться в и. п.  Рис. 7 2. Маховые движения ногами. И. п. - стоя боком у бортика и держась за него рукой: 1-мах левой ногой, 2-мах правой ногой (по 8 раз). 3. Повороты туловища. И. п. - ноги на ширине плеч, руки вверху над головой в замке. 1 - поворот туловища влево, 2-вправо (повторить по 4 раза в каждую сторону с отдыхом). Дыхание произвольное. Заполнить дневник самоконтроля

Технологическая карта с профессионально-ориентированным содержанием

Технологическая карта

1.	Тема занятия	1.5 Физическая культура в режиме трудового дня
2.	Содержание темы	1. Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. 2. Составление профессиограммы. 3. Определение принадлежности выбранной Специальности/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики
3.	Тип занятия	Лекция
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий / входной контроль	Преподаватель, формулирует тему и план занятия, определяет значимость данной темы через постановку проблемы и необходимости ее решения, проверяет выборочно самостоятельную работу по предыдущей теме 1.4	Студенты записывают в тетрадь тему занятия, план работы, Определяют дефицит в знаниях, сдают выполненные задание		Фронтальный опрос
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Преподаватель акцентирует внимание студентов на взаимосвязи данной темы с ранее изученными темами, дает характеристику межпредметных связей, предлагает определить значимость данной темы для освоения выбранной Специальности	Студенты определяют значимость данной темы для освоения выбранной Специальности и возможности использования их в профессиональной деятельности	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ПК 1.1	Фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				

Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Преподаватель предлагает проанализировать профессиограмму с учётом специфики получаемой Специальности/специальности, обсуждая вопросы по следующему плану: - группа труда (какой труд: умственный или физический) - рабочее положение (сидя, стоя, с изменением положения и т.д.); - основные рабочие движения (мелкие точные движения, с малой амплитудой, движения с большой амплитудой и т.п.); - основные сенсорные и функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс; - неблагоприятные внешние условия или производственные факторы; - профессиональные заболевания.	Студенты обсуждают поставленные вопросы, заполняют таблицу, анализируют информацию, делают выводы.	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ПК 1.1	Фронтальный опрос Составление профессиограммы
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Преподаватель предлагает определить группу труда, к которой относится их будущая профессиональная деятельность, с последующим обсуждением. Преподаватель предлагает разработать 2-3 упражнения производственной	Студенты определяют к какой группе труда относится их будущая профессиональная деятельность После совместного обсуждения анализируют, делают выводы. Студенты разбиваются на группы и демонстрируют	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 08; ПК 1.1	

	гимнастики. Студенты работают в группах.	физические упражнения производственной гимнастики.		
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Преподаватель проверяет правильность выполнения упражнений	Студенты демонстрируют упражнения	ОК 08 ПК 1.1	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Преподаватель обобщает тему с указанием на основные материалы, требующие запоминания, и подводит итог, выделяет наиболее активных студентов, акцентирует внимание студентов, что на последующих занятиях они на основе профессиональной программы будут самостоятельно разрабатывать комплексы упражнений различных форм производственной гимнастики, профессионально-прикладной физической культуры	Студенты определяют значимость полученных знаний и сформированных навыков для дальнейшей профессиональной деятельности	ОК 08, ПК 1.1	Представление профессиональной программы
4. Задания для самостоятельного выполнения	Преподаватель определяет содержание заданий для самостоятельного выполнения по разработке рекомендаций по подбору средств двигательной рекреации с учетом профессиональной деятельности; предлагает список рекомендуемой литературы.	Студенты самостоятельно разрабатывают рекомендации по подбору видов физкультурно-спортивной деятельности с учетом их профессиональной деятельности	ОК 01, ОК 08, ПК 1.1	

Технологическая карта

1.	Тема занятия	1.6 (1) Понятие, задачи, средства профессионально-прикладной физической подготовки
2.	Содержание темы	1. Понятие профессионально-прикладной физической подготовки. 2. Задачи профессионально-прикладной физической подготовки. 3. Средства профессионально-прикладной физической подготовки.
3.	Тип занятия	лекция
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий / входной контроль	Преподаватель, формулирует тему и план занятия, определяет значимость данной темы через постановку проблемы и необходимости ее решения, проверяет выборочно кроссворды по предыдущей теме 1.5	Студенты записывают в тетрадь тему занятия, план работы, Определяют дефицит в знаниях, сдают кроссворды		Фронтальный опрос, кроссворды
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Преподаватель акцентирует внимание студентов на взаимосвязи данной темы с ранее изученными темами, дает характеристику межпредметных связей, предлагает определить значимость данной темы для освоения выбранной Специальности	Студенты определяют значимость данной темы для освоения выбранной Специальности и возможности использования их в профессиональной деятельности	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ПК 1.1	Фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности	Преподаватель знакомит с основными понятиями, задачами и средствами профессионально-прикладной	Студенты обсуждают поставленные вопросы, ответы фиксируют в	ОК 08. Использовать средства физической	Фронтальный опрос

выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	физической подготовки, в форме постановки проблемных вопросов.	тетради, анализируют, делают выводы	культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности; ПК 1.1	
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	В зависимости от получаемой Специальности/специальности и с ее учётом специфики преподаватель предлагает самостоятельно определить значимые физические, личностные качества с последующим обсуждением.	Студенты определяют к какой группе труда относится их будущая профессиональная деятельность, определяют значимые физические, личностные качества с учётом специфики получаемой Специальности/специальности. Самостоятельно выполняют задание в тетради. После совместного обсуждения анализируют, делают выводы. Студенты разбиваются на группы и составляют комплексы физических упражнения для развития	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 08; ПК 1.1	

		профессионально значимых физических и личностных качеств		
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Преподаватель проверяет правильность составления комплексов физических упражнений	Студенты корректируют разработанные комплексы при наличии ошибок	ОК 08 ПК 1.1	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Преподаватель обобщает тему с указанием на основные материалы, требующие запоминания, и подводит итог, выделяет наиболее активных студентов, акцентирует внимание студентов, что на последующих занятиях они будут самостоятельно разрабатывать комплексы упражнений производственной гимнастики, профессионально-прикладной физической культуры для других групп профессий.	Студенты определяют значимость полученных знаний и сформированных навыков для дальнейшей профессиональной деятельности. Студенты осуществляют самопроверку правильности подобранных упражнений в соответствии с составленной профиограммой	ОК 08 ПК 1.1	
4. Задания для самостоятельного выполнения	Преподаватель определяет содержание заданий для самостоятельного выполнения, которая включает в себя составление кроссворда по терминологии изученных понятий; предлагает список рекомендуемой литературы	Студенты самостоятельно разрабатывают кроссворд	ОК 01, ОК 08, ПК 1.1	Кроссворд

Технологическая карта

	Тема занятия	1.6 (2) Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой Специальности/специальности
2.	Содержание темы	1. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой Специальности/специальности. 2. Определение видов физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств. 3. Проведение контрольной работы/тестирования
3.	Тип занятия	Лекция
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий / входной контроль	Преподаватель, формулирует тему и план занятия, определяет значимость данной темы через постановку проблемы и необходимости ее решения, проверяет выборочно кроссворд по предыдущей теме 1.6 (1)	Студенты записывают в тетрадь тему занятия, план работы, Определяют дефицит в знаниях, сдают выполненные задание		Фронтальный опрос
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Преподаватель акцентирует внимание студентов на взаимосвязи данной темы с ранее изученными темами, дает характеристику межпредметных связей, предлагает определить значимость данной темы для освоения выбранной Специальности	Студенты определяют значимость данной темы для освоения выбранной Специальности и возможности использования их в профессиональной деятельности	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде, ПК 1.1	Фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				

Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Преподаватель предлагает определить значимые физические, личностные качества с учётом специфики получаемой Специальности/специальности с последующим обсуждением	Студенты обсуждают поставленные вопросы, ответы фиксируют в тетради, анализируют, делают выводы.	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности, ПК 1.1	Фронтальный опрос
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Преподаватель предлагает определить виды физкультурно-спортивной деятельности для развития профессионально-значимых физических и психических качеств	Студенты после совместного обсуждения анализируют, делают выводы, ответы фиксируют в тетради.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 08, ПК 1.1	
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Преподаватель предлагает выполнить контрольную работу/тестирование	Студенты выполняют контрольную работу/тестирование	ОК 08	контрольное тестирование
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение	Преподаватель обобщает тему с указанием на основные материалы, требующие запоминания, и подводит итог, выделяет наиболее активных	Студенты определяют значимость полученных знаний и сформированных	ОК 08, ПК 1.1	

перспективы дальнейшей работы	студентов, акцентирует внимание студентов, что на последующих занятиях они будут самостоятельно разрабатывать, выполнять и демонстрировать комплексы упражнений производственной гимнастики, профессионально-прикладной физической подготовки	навыков для дальнейшей профессиональной деятельности		
4. Задания для самостоятельного выполнения	Преподаватель определяет содержание заданий для самостоятельного выполнения, которая включает в себя самостоятельный подбор физических упражнений для развития профессионально значимых физических и психических качеств и рекомендаций по подбору видов физкультурно-спортивной деятельности с учетом профессиональной деятельности	Студенты осуществляют подбор физических упражнений для развития профессионально значимых физических и психических качеств и разрабатывают рекомендации по подбору физических упражнений для развития профессионально значимых физических и психических качеств, составляют рекомендации по подбору видов физкультурно-спортивной деятельности с учетом их профессиональной деятельности.	ОК 01, ОК 08, ПК 1.1	

Технологическая карта

1.	Тема занятия	Тема 2.2 Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»
2.	Содержание темы	Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Проверяет готовность обучающихся к занятию, создает эмоциональный настрой на изучение и закрепления нового и изученного материала. Построение; приветствие.	Преподаватель создает условия для вовлечения студентов в определение задачи занятия (дискуссия с выдвижением предстоящей цели)	Студенты включаются в дискуссию, предлагают свои формулировки в определении задач занятия		Фронтальный опрос
Ходьба Бег ОРУ ОФП/СФП	Преподаватель проводит упражнения Преподаватель проводит ОРУ показывает и объясняет технику упражнений Проводит и показывает технику ОФП/СФП следит за дыханием	Студенты выполняют упражнения Студенты выполняют ОРУ Студенты наблюдают за техникой выполнения	ПК 1.1	Выполнение действий по инструкции (демонстрация упражнений)

		ОФП/СФП		
2. Основной этап занятия				
Виды тестирования и техника их выполнения: - обязательные испытания - испытания по выбору Комплексы упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений	Преподаватель напоминает правила выполнения тестовых упражнений с использование просмотра видео материала «Что я должен уметь», ссылка https://www.gto.ru/#gto-method Преподаватель проводит комплексы упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений	Студенты слушают, просматривают и обсуждают правила выполнения тестовых упражнений. Студенты выполняют упражнения	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде, ПК 1.1	Выполнение действий по инструкции (демонстрация упражнений)
Сдача норм и требований ВФСК «ГТО» Ссылка для студентов и преподавателей: Нормативные требования 4– 5 ступень https://www.gto.ru/norms	Преподаватель следит за правильностью выполнения тестов	Студенты выполняют тесты и определяют свой результат	ПК 1.1	
3. Заключительный этап занятия				
Обобщить полученные на занятии сведения	Преподаватель проводит беседу по вопросам. Предлагает опередить трудности, с которыми столкнулись студенты при выполнении тестов Подводит итоги. Выставляет оценки	Студенты отвечают на вопросы. Определяют трудности, с которыми столкнулись при выполнении тестов. Определяют свое эмоциональное состояние на занятии	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде, ПК 1.1	Выполнение действий по инструкции (демонстрация упражнений)
4. Задания для самостоятельного выполнения Составление комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений	Преподаватель определяет содержание заданий для самостоятельного выполнения	Студенты самостоятельно составляют комплекс упражнений.	ПК 1.1	

Самостоятельная подготовка к сдаче норм ГТО (приложение №1)		Готовятся к сдаче норм ГТО		

Технологическая карта

1.	Тема занятия	2.3 Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности
2.	Содержание темы	1. Методы самоконтроля и оценка умственной работоспособности 2. Методы самоконтроля и оценка физической работоспособности
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий	Преподаватель формулирует тему и план занятия, определяет значимость данной темы через постановку проблемы и необходимость ее решения Осуществляет проверку самостоятельно выполненных заданий «Оценка физического развития и состояния здоровья»	Студенты записывают в тетрадь тему занятия, план работы. Определяют дефицит в знаниях. Сдают выполненные задания	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Фронтальный опрос
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Преподаватель предлагает повторить понятия «умственная работоспособность», «физическая работоспособность».	Студенты демонстрируют знания понятий «умственная работоспособность», «физическая работоспособность»	ОК 04, ПК 1.1	Фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности	Преподаватель демонстрирует методики оценки умственной и физической работоспособности	Студенты фиксируют в тетради методики оценки умственной и	ОК 04, ПК 1.1	

выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)		физической работоспособности		
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Преподаватель предлагает провести оценку умственной работоспособности Преподаватель предлагает провести оценку физической работоспособности	Студенты проводят оценку умственной работоспособности, используя тесты. Студенты проводят оценку физической работоспособности, используя тесты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; ОК 04, ПК 1.1	
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Преподаватель осуществляет проверку заполненных тестов, интерпретацию их результатов, осуществляет коррекцию ошибок	Студенты исправляют ошибки, в случае их наличия	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ПК 1.1	оценивание практической работы
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Преподаватель подводит итог, акцентирует внимание студентов на значимости полученных знаний в будущей профессиональной деятельности, выделяет наиболее активных студентов, выставляет оценки	Студенты определяют трудности, с которыми столкнулись при составлении комплексов, определяют значимость полученных знаний и сформированных навыков для дальнейшей профессиональной деятельности	ПК 1.1	

4. Задания для самостоятельного выполнения	Преподаватель определяет содержание заданий для самостоятельного выполнения, которая предполагает выполнение расчетов по предлагаемым методам (3-4 по выбору), написание выводов и рекомендаций по результатам выполненной работы, предлагает заполнить дневник самоконтроля, предлагает список рекомендуемой литературы	Студенты самостоятельно выполняют расчеты по предлагаемым методам (3-4 по выбору), пишут выводы и рекомендации по результатам выполненной работы, результаты вносят в дневник самоконтроля	ОК 01 ПК 1.1	Выводы и рекомендации по результатам выполненной практической работы

Технологическая карта

1.	Тема занятия	2.4 (1) Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности
2.	Содержание темы	1. Методики проведения различных форм производственной гимнастики, методики составления комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. 2. Составление и проведение комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий	Преподаватель формулирует тему и план занятия, определяет значимость данной темы через постановку проблемы и необходимости ее решения Осуществляет проверку самостоятельно выполненных заданий «Оценка физического развития и состояния здоровья» с использованием тестирования	Студенты записывают в тетрадь тему занятия, план работы. Определяют дефицит. Сдают выполненные задания		тестирование
Актуализация содержания, необходимого для выполнения	Преподаватель предлагает повторить: значение производственной гимнастики и ее	Студенты демонстрируют знания о значении	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и	Фронтальный опрос

лабораторных и практических работ	влияние на динамику работоспособности, что такое профессиограмма, факторы риска профессиональной деятельности в избранной специальности на состояние здоровья	производственной гимнастики и ее влияние на динамику работоспособности, понятие о профессиограмме, факторах риска профессиональной деятельности в избранной специальности на состояние здоровья	работать в коллективе и команде, ПК 1.1	
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Преподаватель представляет методики проведения различных форм производственной гимнастики, методику составления комплексов упражнений производственной гимнастики и профилактической гимнастики с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	Студенты фиксируют в тетради методики проведения различных форм производственной гимнастики, методику профилактической гимнастики с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	ОК 04, ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности, ПК 1.1	
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Преподаватель организует групповую работу, предлагает на основе ранее разработанной профессиограммы подобрать упражнения и разработать комплекс упражнений для производственной гимнастики (вводной гимнастики,	Студенты разбиваются на группы. На основе ранее разработанной профессиограммы подбирают упражнения и составляют комплекс производственной	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам, ОК 08; ПК 1.1	составление и проведение комплекса упражнений

	физкультурной паузы, физкультминутки) либо комплекс упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (в зависимости от задания каждой группе) с учётом специфики будущей профессиональной деятельности Преподаватель предлагает каждой группе продемонстрировать комплексы производственной гимнастики либо комплекс упражнений для профилактики профессиональных заболеваний	гимнастики либо комплекс упражнений для профилактики профессиональных заболеваний (в зависимости от заданий каждой группы) с учётом специфики будущей профессиональной деятельности. Каждая группа студентов демонстрирует свое выполненное задание		проведение комплекса упражнений
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Преподаватель знакомит с критериями правильности составления комплексов, корректирует ошибки	Студенты оценивают свою работу в соответствии с критериями, исправляют ошибки	ОК 04, ОК 08, ПК 1.1	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Преподаватель подводит итог, акцентирует внимание студентов на значимости полученных знаний в будущей профессиональной деятельности, выделяет наиболее активных студентов, выставляет оценки	Студенты определяют трудности, с которыми они столкнулись при выполнении заданий, определяют значимость полученных знаний и сформированных навыков для дальнейшей профессиональной деятельности	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности, ПК 1.1	

4. Задания для самостоятельного выполнения	Преподаватель определяет содержание заданий для самостоятельного выполнения, которая включает в себя самостоятельный подбор и разработку упражнений для профессионально-прикладной подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности, предлагает список рекомендуемой литературы	Студенты самостоятельно подбирают и разрабатывают упражнения для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности	ОК 08, ПК 1.1	

Технологическая карта

1.	Тема занятия	2.4 (2) Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности
2.	Содержание темы	Составление и проведение комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий	Преподаватель формулирует тему и план занятия, определяет значимость данной темы через постановку проблемы и необходимости ее решения, осуществляет проверку выполненных самостоятельно заданий «Подбор и разработка упражнений профессионально-прикладной подготовки»	Студенты записывают в тетрадь тему занятия, план работы. Определяют дефицит в знаниях. Сдают выполненные задания		фронтальный опрос
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Преподаватель предлагает повторить: методику построения комплекса ППФП	Студенты демонстрируют знания в области методики построения комплекса ППФП		Фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				

Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Преподаватель предлагает на основе подобранных упражнений разработать комплекс профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности, используя различный спортивный инвентарь	Студенты разрабатывают комплексы упражнений профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности, используя различный спортивный инвентарь	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности, ПК...	
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Преподаватель предлагает продемонстрировать комплексы упражнений профессионально-прикладной физической подготовки, используя различный спортивный инвентарь	Студенты демонстрируют комплексы упражнений профессионально-прикладной физической подготовки, используя различный спортивный инвентарь	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам, ОК 04, ОК 08, ПК...	демонстрация комплексов упражнений
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Преподаватель знакомит с критериями правильности составления комплексов, корректирует ошибки	Студенты оценивают свою работу в соответствии с критериями, исправляют ошибки	ОК 08, ПК 1.1	оценивание практической работы
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Преподаватель подводит итог, акцентирует внимание студентов на значимости полученных знаний в будущей профессиональной	Студенты определяют трудности, с которыми они столкнулись при выполнении заданий,	ОК 08, ПК 1.1	

	деятельности, выделяет наиболее активных студентов, выставляет оценки	определяют значимость полученных знаний и сформированных навыков для дальнейшей профессиональной деятельности		
4. Задания для самостоятельного выполнения	Преподаватель предлагает самостоятельно выполнить дома разработанный комплекс профессионально-прикладной физической подготовки и представить фотоотчет (2-3 фото), список рекомендуемой литературы.	Студенты самостоятельно выполняют дома разработанный комплекс профессионально-прикладной физической подготовки, готовят видеоотчет	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам, ПК 1.1	

Технологическая карта

1.	Тема занятия	2.5 (2) Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики (первая группа профессий)
2.	Содержание темы	Разработка и проведение комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки лиц, занятых умственным трудом (первая группа профессий)
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, либо в парах

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий	Преподаватель формулирует тему и план занятия, определяет значимость данной темы через постановку проблемы и необходимости ее решения, осуществляет проверку выполненных самостоятельно заданий (фотоотчет о самостоятельном выполнении разработанного комплекса ППФП)	Студенты записывают в тетрадь тему занятия, план работы. Определяют дефицит в знаниях. Сдают выполненные задания	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Фронтальный опрос
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практических работ	Преподаватель предлагает обсудить особенности трудовой деятельности, характерные для первой группы труда, факторы риска, профессиональные заболевания, рекомендуемые физические упражнения	Студенты обсуждают особенности трудовой деятельности, характерные для первой группы труда, факторы риска, профессиональные заболевания, рекомендуемые	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде, ПК 1.1	Фронтальный опрос

		физические упражнения		
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Преподаватель предлагает разработать комплекс упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки лиц умственного труда	Студенты разрабатывают комплекс упражнений профессионально-прикладной физической подготовки для лиц умственного труда	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам, ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности, ПК 1.1	демонстрация комплекса упражнений
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Преподаватель предлагает продемонстрировать комплексы упражнений профессионально-прикладной физической подготовки для лиц умственного труда	Студенты демонстрируют комплексы упражнений профессионально-прикладной физической подготовки для лиц умственного труда	ОК 01, ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности, ПК 1.1	демонстрация комплекса упражнений
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Преподаватель знакомит с критериями правильности составления комплексов, корректирует ошибки	Студенты оценивают свою работу в соответствии с критериями, исправляют ошибки	ОК 08, ПК 1.1	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей	Преподаватель подводит итог, акцентирует внимание	Студенты определяют трудности, с которыми	ОК 08, ПК 1.1	

(оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	студентов на значимости полученных знаний в будущей профессиональной деятельности и необходимости разработки комплексов для ППФП для всех групп труда, выделяет наиболее активных студентов, выставляет оценки	они столкнулись при выполнении заданий, определяют значимость полученных знаний и сформированных навыков для дальнейшей профессиональной деятельности		
4. Задания для самостоятельного выполнения	Преподаватель определяет содержание заданий для самостоятельного выполнения, которая включает в себя разработку рекомендаций по выбору видов физкультурно-спортивной деятельности для первой группы труда, предлагает список рекомендуемой литературы	Самостоятельно разрабатывают рекомендации по выбору видов физкультурно-спортивной деятельности для первой группы труда	ОК 08	

ПРИМЕРНЫЕ КОМПЛЕКСЫ УПРАЖНЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ К СДАЧЕ НОРМ ГТО

ПОДТЯГИВАНИЕ

Прежде чем приступать к целенаправленным тренировкам, студент должен определить свой сегодняшний максимум в выбранном варианте подтягиваний. После чего выяснить, к какой группе студент относится, и выполнять предписанный для него комплекс два-три раза в неделю. Ровно через месяц протестировать себя еще раз и, если потребуется, внести соответствующие коррективы.

1 группа: лучшая попытка от 0 до 1

Если студент не достаточно подготовлен для поднятия собственного веса тела, то ему следует выполнять только обратную часть подтягиваний. То есть подтягиваться вверх с помощью ног, а опускаться только за счет силы рук.

Между сетами отдыхать ровно 1 минуту.

График тренировок:

1 неделя: 3 сета по 5-6 повторов, 5-6 секунд на опускание.

2 неделя: 3 сета по 5-6 повторов, 5-6 секунд на опускание.

3 неделя: 2 сета по 5-6 повторов, 8-10 секунд на опускание.

4 неделя: 2 сета по 5-6 повторов, 8-10 секунд на опускание.

2 группа: лучшая попытка от 2 до 4

Когда студент не можешь выполнять достаточное количество повторов для улучшения ему необходимо делать большее количество сетов с меньшим количеством повторов. Самые первые повторы будут максимально интенсивными, что позволит задействовать большинство мышечных волокон рабочих мышц и улучшить нервно-мышечную эффективность.

График тренировок:

1 неделя: 8 сетов, 50% от лучшей попытки, 90 секунд отдыха.

2 неделя: 8 сетов, 50% от лучшей попытки, 60 секунд отдыха.

3 неделя: 8 сетов, лучшая попытка, 90 секунд отдыха.

4 неделя: 8 сетов, лучшая попытка, 60 секунд отдыха.

3 группа: лучшая попытка от 5 до 7

Когда студенту не хватает мышечной выносливости, необходимо делать большее суммарное количество повторов, чем обычно, не считая количества сетов. Например, если он обычно выполняет 3 сета по 6 повторов, что в сумме обозначает 18, пусть сделает 30 повторов.

График тренировок: сделать максимальное количество подтягиваний.

Отдохнуть 1 минуту и повторить попытку. Отдыхать столько, сколько хочется, пока не наберет необходимое количество повторов.

4 группа: лучшая попытка от 8 до 12

Когда студент слишком силен для собственного веса, можно подтягиваться с отягощением. Увеличив свою абсолютную силу, он сможет подтягиваться с весом собственного тела большее количество раз.

График тренировок: прикрепи к специальному поясу отягощение, равное 5-10% от веса тела. Этого должно быть достаточно для того, чтобы подтянуться на 2-3 раза меньше обычного. Выполни 4-5 сетов подтягиваний с отягощением максимальное количество раз, отдыхая между сетами ровно 60 секунд.

БЕГ

1 неделя

1. Бег в медленном темпе 6-8 мин.

2. Общеразвивающие упражнения.

3. Специальные беговые упражнения.

а) бег высоко поднимая бедро.

б) семенящий бег.

Упражнения выполняются на отрезках до 30 метров с постепенно увеличивающейся частотой движений, доводя их до максимальной (обращать внимание на осанку и свободу движений).

4. Повторить выполнение низкого старта, совершенствуя технику отдельных элементов, положений по команде «на старт», «внимание», «марш».

5. Пробежки с низкого старта 4-6 раз по 20-30 метров не в полную силу, чтобы бегун мог контролировать свои движения, обращая внимание на правильность первых движений со старта: отрыв рук, эффективное выталкивание туловища вперед двумя ногами и согласованность движений рук и ног на первых шагах со старта в условиях бега с наклоном туловища.

7. Групповой бег в равномерном темпе по слабо пересеченной местности 3-5 мин. с переходом на ходьбу.

2 неделя

1. Бег в медленном темпе 7-8 минут.

2. Общеразвивающие упражнения.

3. Специальные упражнения: бег с высоким подниманием бедра, многоскоки, семенящий бег.

При выполнении специальных беговых упражнений следить за выпрямлением опорной ноги в голенно-стопном и коленном суставах.

Можно использовать бег через небольшие препятствия (набивные мячи), стоящие на расстоянии 1 м 20 см-1 м 30 см друг от друга, постепенно увеличивая их расстояние, доводя его до длины бегового шага.

4. Бег с ускорением (выполняется индивидуально, группой).

4-6 раз на дистанции 30-40 м (следить за техникой бега).

5. Бег на результат - дистанция 30-60 м.

6. Игра «Вызов номеров» (описание игры).

7. Бег в равномерном темпе по слабо пересеченной местности.

4-6 минут с переходом на ходьбу.

8. Подведение итогов занятия.

3 неделя

1. Бег в медленном темпе 8-10 минут.

2. Общеразвивающие упражнения типа зарядки.

3. Специальные беговые упражнения (бег высоко поднимая бедро, бег прыжками, семенящий бег) 3-4 раза на отрезке до 30 м.

4. Бег с ускорением 3-4 раза - дистанция 30-40 м.

4. Бег с высокого старта (групповые старты на поляне, в лесу).

6. Бег по дистанции 150-200-300 метров, используя спуски и подъемы.

7. Бег в медленном темпе 5-6 минут.

8. Подведение итогов занятия.

4 неделя

1. Бег в медленном темпе 10-12 минут.

2. Общеразвивающие упражнения.

3. Бег с ускорением 4-5 раз - дистанция 30-40 м.

4. Повторные пробежки, дистанции 60-100 м на результат (3-4 р.).

5. Бег в умеренном темпе 7-8 минут.

6. Подведение итогов занятия.

В тренировочные занятия для подготовки к сдаче норм ГТО следует включать:

а) бег в медленном темпе до 25-30 минут по ровной и пересеченной местности;

б) преодоление спусков и подъемов, препятствий, (канавы, рвы, кустарники);

в) низкие и высокие старты (индивидуальные и групповые). Старты по различным сигналам и из различных исходных положений;

г) бег в переменном темпе (чередую бег по дистанции в быстром, умеренном и медленном темпе);

д) повторное бег по дистанции 30-60-100-200-300 м с заданной скоростью, эстафеты;

е) подвижные игры с бегом и прыжками.

ПРЫЖКИ В ДЛИНУ

1. Научить отталкиванию. Прыжки через небольшие горизонтальные препятствия отталкиваясь одной ногой с приземлением на две ноги. Прыжки через препятствия высотой 25-30 м, установленных на расстоянии 1 м от места толчка с разбега 5-7-9 беговых шагов (обеспечить безопасность приземления).
2. Прыжки избранным способом с индивидуальным подбором разбега.
3. Сочетание разбега, отталкивания и прыжками. Группировка и приземление.
4. Специальные прыжковые упражнения, прыжки на результат.
5. Подвижные игры с бегом и прыжками.

МЕТАНИЕ МЯЧА

1. Овладение хватом мяча и броски одной кистью вниз, ударяя на расстоянии 1м перед собой.
2. Бросок («хлест») всей рукой с выпрямлением в локтевом суставе, выставляя вперед левую ногу и, перенося на нее тяжесть тела во время броска.
3. Метание в цель на высоте 2-2,5 м от пола. Метание через вертикальные препятствия.
4. Метание с двух, трех, пяти шагов разбега.
5. Метание в коридор 2-3 м с выполнением разбега по прямой линии.
6. Специальные, подводящие и подготовительные упражнения для овладения отдельными элементами техники метания мяча.
7. Подвижные игры, метание в цель по площадке и др.

ПОДГОТОВКА МЫШЦ ЖИВОТА

Комплекс 1

1. И.п. - лежа на спине, ноги согнуты в коленных суставах под углом 90 градусов, руки за голову. Поднять туловище, коснуться локтями колен, возвращаясь в и.п., коснуться лопатками пола. Количество повторений – 20 раз.
2. И.п. - лежа на животе, руки в упоре на ладони. Прогнуться в поясничном отделе и вернуться в и.п.
3. И.п. - лежа на спине, руки под ягодицы, ноги прямые, голова на полу. Поднять прямые ноги до прямого угла, вернуться тем же способом в и.п. Количество повторение - 20 раз.
4. Выполнить упражнение 2.
5. И.п. - лежа на спине, руки за голову, одна нога стоит стопой на полу, другая на колене опорной ноги. Поднять туловище, коснуться локтем колена, вернуться в и.п. Количество повторений - 16 раз. Затем сделать упражнение, поменяв ногу.
6. Выполнить упражнение 2.
7. И.п. - лежа на спине, руки вдоль туловища, ноги прямые. Одновременно поднять руки и ноги прямые, коснуться кистями стоп, не разгибая колен и вернуться в и.п. Количество повторений - 12 раз.
8. Выполнить упражнение 2.
9. И.п. - лежа на животе, руки вверх. Поднять одновременно прямые руки и ноги и вернуться в и.п. Количество повторений - 12 раз.

Комплекс 2

1. И.п. - вис на верхней перекладине в течение 30 секунд.
2. И.п. - лежа на животе, руки прямые вперед. Подняться с прямыми руками и удерживаться 15 секунд. Повторить 2 подхода.
3. И.п. - вис на перекладине. Притянуть согнутые в коленных суставах ноги к груди. Количество повторений - 20 раз.
4. И.п. - упор лежа на предплечья на полу. Стоять в зафиксированном положении в течении 1 минуты.
5. И.п. - вис на перекладине. Поднять прямые ноги до прямого угла и вернуться в и.п. Количество повторений - 16 раз.
6. И.п. - лежа на полу. Поднять корпус, коснуться кистями стоп и вернуться в и.п. Колени не сгибать. Количество повторений - 20 раз.
7. И.п. - упор лежа на полу. Прыжком выполнить смену ног в выпаде.

Количество повторений - 30 раз.

8. И.п. - лежа на животе, руки за голову. Поднять туловище, локти развести в стороны и вернуться в и.п. Количество повторений – 16 раз.

9. И.п. - сед на пятки, руки вдоль туловища. Упражнение на расслабление

СТРОВАЫЕ УПРАВЖЕНИЯ

ХОДЬБА И ЕЕ РАЗНОВИДНОСТИ

1. Ходьба на носках, на пятках, носками наружу, носками внутрь.
2. Ходьба, сгибая ноги вперед.
3. Ходьба, высоко поднимая колени.
4. Ходьба в полуприседе.
5. Строевой шаг.
6. Пружинный шаг.
7. Гимнастический шаг.
9. Ходьба на внутренней и внешней стороне стопы.
10. Ходьба перекатом с пятки на носок.
11. Ходьба скрестным шагом.
12. Ходьба приставными шагами.
13. Бесшумная ходьба.
14. Имитация спортивной ходьбы.
15. Ходьба спиной вперед.
16. Ходьба в колонне по одному вплотную друг к другу.
17. Ходьба с закрытыми глазами.
18. Ходьба в сторону (влево, вправо), скрестным шагом, ставя ногу скрестно перед другой.
19. Ходьба с изменением темпа.
20. Ходьба с хлопками на какой-либо счет.
21. Ходьба с перешагиванием через препятствие.
22. Ходьба согнувшись (руки на бедрах, на голеностопных суставах).
23. Ходьба с наклонами на каждый счет.
24. Ходьба в сочетании с поворотами туловища.
25. Ходьба с перестроением их колонны по одному в колонну по 2 и наоборот.
26. Ходьба в колонне по два, три, четыре.

ХОДЬБА С ДВИЖЕНИЯМИ РУКАМИ

1. И.п. - руки в стороны, ходьба с поворотом кистей ладонями вверх и вниз (на каждый шаг).
2. На каждый шаг руки за голову, руки в стороны, хлопок над головой, руки вниз.
3. Движения руками на каждые два шага: к плечам, вверх, в стороны, вниз.
4. На каждые два шага - руки вперед, перед грудью, в стороны, вниз.
5. На каждый шаг - правую руку вперед, левую руку вперед, руки в стороны, руки вниз.
6. На каждые два шага - правую руку в сторону, левую руку в сторону, руки вверх, дугами наружу руки вниз.
7. На каждый шаг - руки на пояс, к плечам, вверх и вниз.
8. На каждый шаг - правую руку вперед, левую руку вперед, руки перед грудью, руки в стороны, правую руку вверх, левую руку вверх; на два шага - дугами наружу руки вниз.
9. На каждый шаг - руки вперед, руки вниз, руки в стороны, руки вниз, руки на пояс, руки к плечам, хлопок руками над головой, руки вниз.
10. На каждый шаг правую руку на пояс; левую руку на пояс, правую руку к плечу; левую руку к плечу, правую руку вверх; левую руку вверх; на четыре шага - дугами наружу руки вниз.
10. На каждый шаг - правую руку вперед; левую руку вперед, правую руку к плечу; левую руку к плечу, правую руку вверх; левую руку вверх; на четыре шага - дугами наружу руки вниз.

КОМБИНИРОВАННЫЕ УПРАЖНЕНИЯ В ДВИЖЕНИИ

1. Ходьба руки на пояс; на каждый шаг поворот туловища и одноименную руку в сторону.
2. Ходьба; два шага вперед, приставляя ногу, присед руки в стороны, встать руки вниз.
3. Ходьба; четыре шага вперед, упор присев, упор стоя согнувшись, упор присев, встать.
4. Ходьба; с поворотом направо стойка ноги врозь и три пружинящих наклона вперед, выпрямляясь, поворот налево кругом в стойку ноги врозь и т.д.
5. Четыре шага вперед; левую в сторону с хлопком руками над головой, приставляя левую, руки вниз; правую в сторону с хлопком руками над головой; приставляя правую, руки вниз.
6. Четыре шага вперед руки за голову; правую вперед, правую руку вперед; приставляя правую, руки за голову; левую вперед, левую руку вперед; приставляя левую, руки за голову.
7. Два шага вперед, приставляя ногу, наклон вперед и выпрямиться.
8. Два шага вперед, приставляя ногу, упор присев и встать.

БЕГ И ЕГО РАЗНОВИДНОСТИ

1. Обычный бег.
2. Бег на носках.
3. Бег на месте.
4. Бег с высоким подниманием бедра.
5. Бег с захлестыванием голени.
6. Бег правым (левым) боком вперед.
7. Бег спиной вперед.
8. Бег со сменой прямых ног вперед или назад.
9. Чередование бега с бегом на месте.
10. Скрестный бег.
12. Бег по точкам зала.
13. Чередование бега с ходьбой и прыжками.
14. Бесшумный бег.
15. Бег с изменением темпа.
16. Бег в полуприседе.
17. Бег с преодолением препятствий.
18. Бег с поворотами на углах.
19. Бег с одновременными поворотами (на 180, 360°) по сигналу.
20. Бег с перестроениями в колонну по два и наоборот.
21. Бег в колонне по два, три, четыре.
22. Бег с изменением направлений (противоходом, «змейкой», по диагонали, по кругу).
23. Бег со сменой направляющего.
24. Семенящий бег.
25. Бег шеренгами.
26. Бег по гимнастическим скамейкам.

ПРЫЖКИ И ИХ РАЗНОВИДНОСТИ

1. Прыжки с продвижением во всех направлениях.
2. Чередование прыжков на месте с передвижениями вперед прыжком, шагом или бегом.
3. Прыжки ноги вместе, ноги врозь.
4. Прыжки ноги врозь и ноги вместе.
5. Прыжки на правой, левой.
6. Прыжки скрестно правой или левой.
7. Прыжки с одной на другую.
9. Прыжки ноги врозь и скрестно левой и правой.
10. Прыжки с хлопками.
11. Прыжки на месте и с продвижением и поворотами.

12. Прыжки, сгибая ноги назад.
13. Прыжки с поворотами на 180 и 360 градусов.
14. Прыжки через препятствия.
15. Прыжки в полуприседе и приседе.
16. Прыжки с захватом группировки.
17. Прыжки по отметкам.

СТРОВАЫЕ УПРАВЖЕНИЯ ЗАНЯТИЕ №1

1. Построение в одну шеренгу
2. Задание на внимание:
 - 1-3 – три шага вперед
 - 4 – приставить правую
 - 5-7 – перестроение из одной шеренги в две
 - 8 – пауза
 - 1-2 – поворот налево
 - 3-4 – поворот направо
 - 5-7 – перестроение в одну шеренгу
 - 8 – пауза
3. Ходьба:
 - а) обычная;
 - б) на каждый шаг – руки на пояс, руки к плечам, руки вверх с хлопком над головой, руки вниз;
 - в) два шага, приставляя левую, наклон касаясь, и.п.;
 - г) три шага, приставить правую, упор присев, упор лежа, упор присев, и.п.
4. Бег:
 - а) обычный;
 - б) чередование бега с продвижением вперед с бегом на месте;
 - в) задание на внимание:
 - 1 хлопок – бег с высоким подниманием бедра,
 - 2 хлопка – бег с захлестыванием голени;
 - г) бег спиной вперед с изменением направления:
по диагонали, противоходом, «змейкой»;
5. Прыжки:
 - а) на двух, руки в стороны;
 - б) на правой, руки вверх;
 - в) на левой, руки к плечам
6. Упражнения для восстановления дыхания
7. Перестроение в колонну по 3 (4) захождением отделений плечом
8. Размыкание приставными шагами
9. Смыкание по уставу ВС (с поворотами)
10. Перестроение в 1 шеренгу захождением отделений плечом

СТРОВАЫЕ УПРАВЖЕНИЯ ЗАНЯТИЕ №2

1. Построение в колонну по одному
2. Перестроения на месте:
 - а) в колонну по два и обратное в колонну по одному;
 - б) в три шеренги и обратное в одну шеренгу
3. Ходьба:
 - а) обычная;
 - б) строевым шагом;
 - в) 4 скрестных шага, руки в стороны; 4 шага в полуприседе, руки за спину;

- г) повороты туловища на каждый шаг, руки на пояс;
- д) выпады на каждый шаг, руки на голову
- 4. Бег:
 - а) обычный;
 - б) в полуприседе;
 - в) приставными шагами правым, руки вверх и левым боком, руки перед грудью;
 - г) с поворотами в углах
- 5. Прыжки:
 - а) в стойку ноги врозь, ноги вместе, руки в стороны;
 - б) то же назад;
 - в) 4 прыжка на левой, руки на пояс; 4 прыжка на правой, руки к плечам
- 6. Упражнение для восстановления дыхания
- 7. Перестроение в колонну по 3 (4) поворотом в движении
- 8. Размыкание по уставу ВС (с поворотами)
- 9. Смыкание приставными шагами
- 10. Перестроение в колонну по одному

СТРОВОЕ УПРАЖНЕНИЕ ЗАНЯТИЕ №3

- 1. Построение в одну шеренгу
- 2. Перестроение в колонну по 3 (4) захождением отделений плечом
- 3. Переход с ходьбы на месте к передвижению вперед
- 4. Два поворота кругом в движении и остановка группы
- 5. Перестроение в одну шеренгу захождением отделений плечом
- 6. Ходьба:
 - а) обычная;
 - б) острым шагом, руки перед собой;
 - в) на каждый шаг – руки вперед, перед грудью, в стороны, вниз;
 - г) наклоны касаясь на каждый шаг;
 - д) два шага в полуприседе, руки за спину, два шага в приседе, руки вверх
- 7. Бег:
 - а) обычный;
 - б) скрестным бегом правым боком, руки в стороны и левым боком, руки к плечам;
 - в) в полуприседе спиной вперед;
 - г) по хлопку – прыжком поворот кругом и бег в обратном направлении
- 8. Прыжки:
 - а) на двух, с хлопками над головой на каждый счет;
 - б) в стойку ноги врозь, стойку скрестно левой (правой), руки на пояс
 - в) в полуприседе, руки к плечам
- 9. Упражнение для восстановления дыхания
- 10. Перестроение по расчету уступом
- 11. Перестроение в одну шеренгу

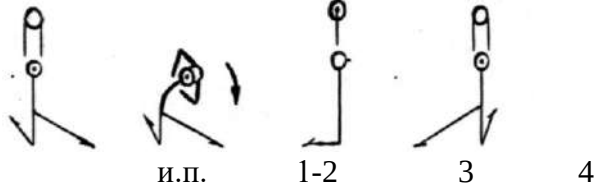
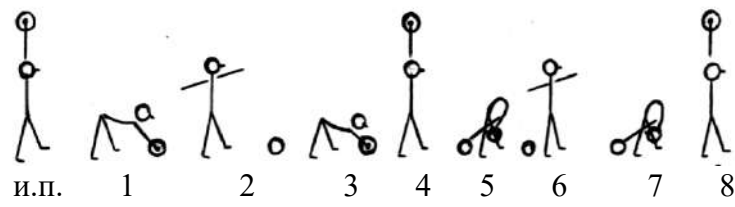
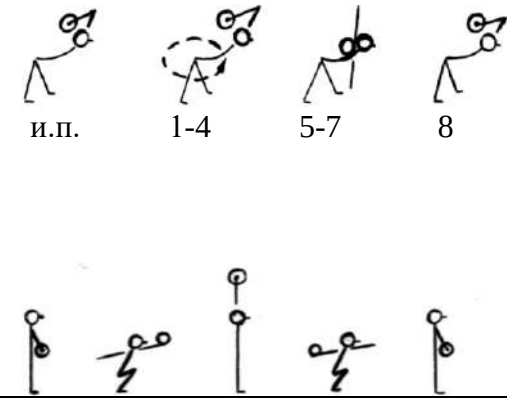
СТРОВОЕ УПРАЖНЕНИЕ ЗАНЯТИЕ №4

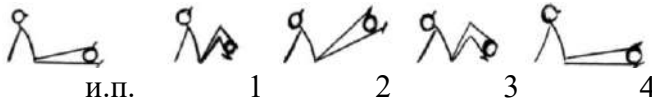
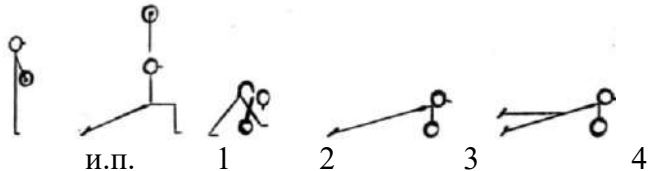
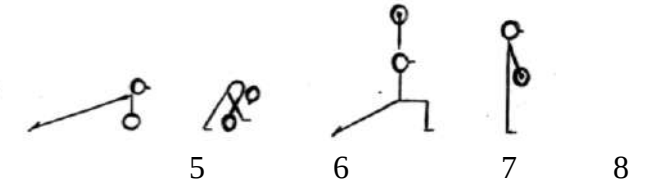
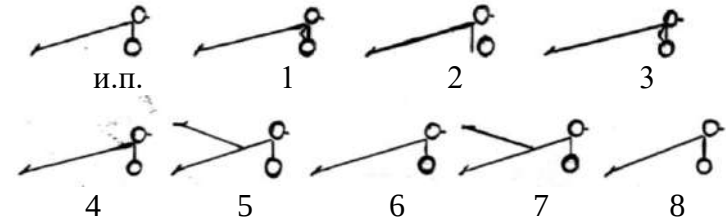
- 1. Построение в колонну по одному
- 2. Перестроения на месте:
 - а) в колонну по три и обратное в колонну по одному;
 - б) в две шеренги
- 3. Переход с ходьбы на месте к передвижению вперед
- 4. Два поворота налево в движении, поворот кругом, два поворота направо и остановка группы
- 5. Перестроение в одну шеренгу

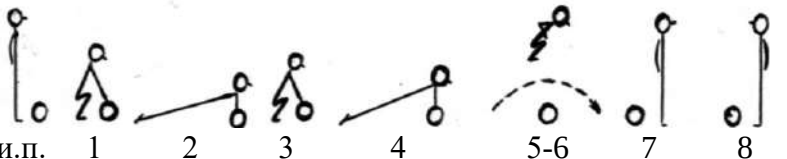
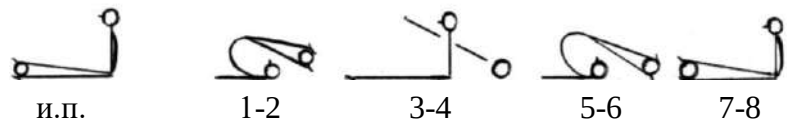
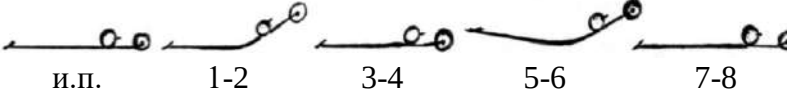
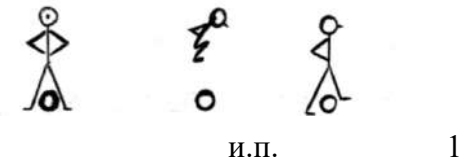
6. Ходьба:
- а) обычная;
 - б) перекатным шагом, руки за голову;
 - в) на каждый шаг – поочередно руки вперед, вверх, к плечам, вниз
 - г) на каждый шаг – выпады с одноименным поворотом туловища, руки в стороны
 - д) шаг левой, приставить правую, упор присев, встать
7. Бег:
- а) обычный;
 - б) задание на внимание:
 - 1 хлопок – прыжком поворот на 180° и бег в противоположном направлении
 - 2 хлопка – прыжком поворот на 360° и бег в том же направлении;
 - в) со сменой прямых ног вперед, руки перед грудью;
 - г) со сменой прямых ног назад, руки на голову
8. Прыжки:
- а) на двух, руки на пояс – на каждый 4 счет – поворот кругом и прыжки спиной вперед;
 - б) 4 прыжка на левой, 4 на правой, руки к плечам – назад
 - в) со сменой прямых ног в сторону, руки в стороны
9. Упражнение для восстановления дыхания
10. Перестроение в колонну по 3 (4) поворотом в движении с указанием интервала и дистанции
11. Перестроение в колонну по одному

ПРИМЕРНЫЙ КОМПЛЕКС ОРУ С НАБИВНЫМ МЯЧОМ

№ п/п	Содержание упражнений	Дозировка	Графическая запись	ОМУ
I.	И.п. – мяч внизу 1 - левую на шаг в сторону в стойку ноги врозь, мяч на грудь 2 – стойка на носках, мяч вверх 3 – стойка ноги врозь, мяч на грудь 4 – приставляя левую и.п. 5-8 – тоже с правой	4-6 р.		Посмотреть на мяч, стараться держать равновесие, движения плавные
II.	И.п. - стойка ноги врозь, мяч внизу 1-4 – круг мячом влево 5-6 – с поворот туловища налево, стойка на левой, правую назад на носок, мяч вверх 7-8 – с поворотом туловища направо и.п. 2 × «8» - тоже вправо	4-6 р.		Руки не сгибать, потянуться вверх, провожать движение мяча взглядом
III.	И.п.- стойка ноги врозь, мяч внизу 1-2 – мяч вперед 3-4 – стойка ноги врозь на носках, руки в стороны, мяч на левой руке 5-6 – стойка ноги врозь, мяч вперед 7-8 – и.п. 2 × «8» - тоже мяч на правой руке	4-6 р.		Движения плавные, руки не сгибать, следить за положением свободной руки
IV.	И.п. – стойка ноги врозь, мяч за голову 1 – поворот туловища налево, мяч вверх 2 – и.п. 3 – тоже направо	2-4 р.		Посмотреть на мяч, колени не сгибать, пятки не отрывать от пола, прогнуться

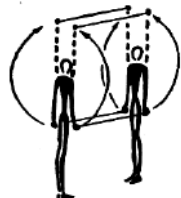
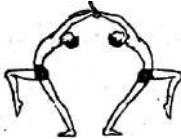
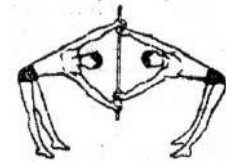
	4 – и.п. 5 – наклон прогнувшись 6 – мяч вверх 7 – наклон прогнувшись, мяч за голову 8 – и.п.			в спине, поворот туловища амплитудное
V.	И.п. – стойка на левом колене, правую в сторону на носок, мяч вверх 1-2 – 2 пружинистых наклона вправо, мяч за голову 3 – стойка на коленях, мяч вверх 4 – стойка на правом колене, левую в сторону на носок, мяч вверх 5-8 – тоже влево	4-6 р.		Стараться держать осанку, равновесие, наклоны ниже, упираться носком в пол, тяжесть тела на опорной ноге
VI.	И.п. – стойка ноги врозь, мяч вверх 1 – наклон вперед-книзу, положить мяч на пол 2 – стойка ноги врозь, руки в стороны 3 – наклон вперед-книзу, взять мяч 4 – и.п. 5 – наклон вперед-книзу, положить мяч между ногами 6 – стойка ноги врозь, руки в стороны 7 – наклон вперед-книзу, взять мяч 8 – и.п.	2-4 р.		Прогнуться в спине и положить мяч как можно дальше перед собой, наклон глубже, положить мяч как можно дальше между ног, колени не сгибать
VII.	И.п. - стойка ноги врозь, с наклоном прогнувшись, мяч за голову 1-4 – круговое движение тазом влево 5-7 – наклон прогнувшись, мяч за голову, руки в стороны 8 – и.п. 2 × «8» - тоже вправо	4-6 р.		Круг тазом амплитудное, стараться держать мяч, не уронив его, руки точно в стороны

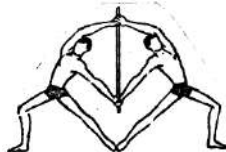
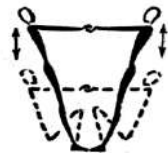
VIII.	И.п. – мяч внизу 1 – присед, мяч на левой руке 2 – стойка, мяч вверх 3 – присед, мяч на правой руке 4 – и.п. 5-8 – тоже на правой	4-6 р.	и.п. 1 2 3 4 	Вперед не наклоняться, держать осанку, руки не сгибать, колени вместе
IX.	И.п. – упор сидя, мяч зажат стопами 1 – упор сидя, согнув ноги 2 – упор, сидя углом 3 – упор сидя, согнув ног 4 – и.п.	6-8 р.		Спину и руки не сгибать, ноги выпрямить, угол как можно выше
X.	И.п. – мяч внизу 1 – выпад левой, мяч вверх 2 – с поворотом туловища налево, упор стоя согнувшись ноги врозь с опорой руками о мяч 3 – упор лежа с опорой руками о мяч 4 – прыжком, упор лежа ноги врозь с опорой руками о мяч 5 – тоже, что 3 6 – прыжком, упор стоя согнувшись ноги врозь, с опорой руками о мяч 7 – тоже, что 1 (выпад левой, мяч вверх) 8 – и.п.	2-4 р.		Выпад глубже, при упоре стоя выпрямить колени, в упоре лежа не прогибаться в пояснице, стараться держать равновесие, смотреть вперед
XI.	И.п. – упор лежа с опорой руками о мяч 1 – правую руку на пол 2 – левую руку на пол 3 – правую руку на мяч 4 – и.п.	4-6 р.		Держать осанку, равновесие, не прогибаться,

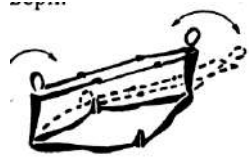
	5 – мах правой назад 6 – и.п. 7 – мах левой назад 8 – и.п.			смотреть вперед, махи выше
ХII.	И.п. – о.с., мяч перед ногами 1 – упор присев с опорой руками о мяч 2 – упор лежа с опорой руками о мяч 3 – тоже, что 1 4 – тоже, что 2 5-6 – сгибая ноги перепрыгнуть через мяч 7-8 – встать и повернуться кругом	2-4 р.		Смотреть вперед, перед прыжком плечи подать вперед, слегка прогнуться и оттолкнуться одновременно руками и ногами
ХIII.	И.п. – сед, мяч зажат стопами 1-2 – перекатом назад, положить мяч за голову 3-4 – перекатом вперед, сед, руки в стороны 5-6 – перекатом назад, захватить мяч стопами 7-8 – перекатом вперед, и.п.	4-6 р.		Ноги не сгибать, стараться не уронить мяч, движения плавные
ХIV.	И.п. – лежа на животе, мяч вверх 1-2 – прогибаясь назад, мяч назад 3-4 – и.п. 5-6 – «лодочка» 7-8 – и.п.	4-6 р.		Руки не сгибать, мяч поднять как можно выше, прогнуться сильнее
ХV.	И.п. – стойка ноги врозь, руки на пояс, мяч между стоп на полу 1 – прыжок вверх, согнуть ноги над мячом, и.п. Тоже с прямыми ногами.	4-6 р.		Перевести на ходьбу: 2 × «8» считать до 5; на 6 счет – «На месте»,

				на 7-й – «Шагом», на 8-й – «МАРШ!» 3 × «8» - марширов- ка на месте. На 4 × «8» на 1 счет – «Группа», на 5-й – «СТОЙ!»

ПРИМЕРНЫЙ КОМПЛЕКС ОРУ В ПАРАХ С ОДНОЙ ГИМНАСТИЧЕСКОЙ ПАЛКОЙ

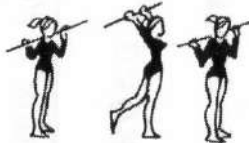
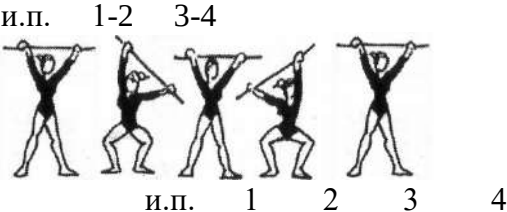
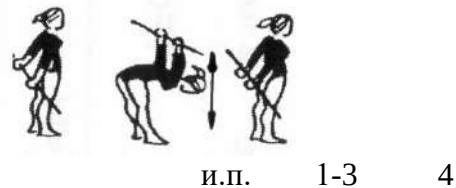
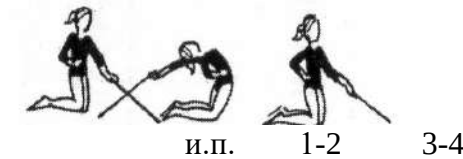
№ п/п	Содержание упражнений	Дозировка	Графическая запись	ОМУ
I.	И.п. – стоя спиной друг к другу, палку вверх 1-2 – «1» - стойка на носках с прогибанием и потягиванием «2» - несколько сгибаясь в грудной части, тянет за палку 3-4 – и.п. 5-8 – тоже выполняет «2»-ой партнер	6-8 р.		«2-ой» - помогает партнеру хорошо прогнуться и потянуться
II.	И.п. – стойка ноги врозь лицом друг к другу, палку хватом за свободный конец «1»-ый правой рукой, «2»-ой – левой рукой 1 – руки с палкой в стороны 2 – палку вверх, хватом другой рукой за палку 3 – руки в стороны (палка в другой руке) 4 – и.п.	6-8 р.		Руки прямые, движения четкие, согласованные, провожать движения руками головой
III.	И.п. – стойка ноги врозь спиной друг к другу палку вверх, хватом на ширине плеч 1-2 – наклон назад 3-4 – и.п. Вариант: а) тоже из и.п. – стойка ноги врозь, палку за голову б) наклон назад со сгибанием левой (правой) вперед	4-6 р.		Посмотреть на руки, локти не сгибать, стараться сохранить равновесие, с места не сходить
IV.	И.п. – стойка ноги врозь лицом друг к другу, палку вперед обычным хватом 1 – поворот туловища налево (направо), палку вертикально вверх 2 – и.п.	6-8 р.		Партнеры помогают друг другу, повороты выполнять интенсивно, колени не сгибать, смотреть на палку

V.	Вариант: тоже в наклоне прогнувшись И.п. – стоя боком друг к другу, палку вертикально вверх 1 – выпад влево (вправо) 2 – и.п. Вариант: тоже спиной друг к другу, палку вверх – выпад левой (правой)	6-8 р.		Выпад глубже, оттянуться дальше, руки выпрямить, посмотреть на палку
VI.	И.п. – стоя лицом друг к другу на расстоянии 2-х шагов, палка у «1»-го партнера вертикально на полу 1 – «1»-ый – стойка на левом колене «2»-ой – мах правой, стопу поставить на конец палки 2 – и.п. 3-4 – тоже левой	8-10 р.		Мах выше, колени не сгибать, вперед не наклоняться, сохранять осанку
VII.	И.п. – стоя лицом друг к другу, носки партнеров касаются, палку перед грудью хватом на ширине плеч 1-2 – присед (выпрямляя руки с оттяжкой) 3-4 – и.п.	10-12 р.		Движения выполнять одновременно, на пол не садиться, максимально оттянуться назад, руки не сгибать
VIII.	И.п. – стойка ноги врозь вплотную спиной друг к другу, палку вверх хватом на ширине плеч 1-4 – «1»-ый – наклон вперед-книзу «2»-ой – прогибаясь, ложится на спину партнеру 5-8 – и.п.	6-8 р.		«2-ой» - должен расслабиться и вытягивается, движение плавное, без рывков
IX.	И.п. – «1»-ый – лежа на животе, палку вверх хватом на ширине плеч «2»-ой – в стойке ноги врозь над партнером, в наклоне вперед-книзу, хватом за концы 1-4 – «1»-ый – поднимая руки и туловище, прогибается назад «2»-ой – помогает партнеру 5-8 – и.п.	6-8 р.		Прогнуться назад как можно сильнее, посмотреть на палку, таз от пола не отрывать, руки прямые

X.	Вариант: тоже с рывками И.п. – сед ноги врозь, ступни партнеров упираются друг в друга, палки хватом двумя руками за противоположные концы Одновременные наклоны «1»-ый – вперед, «2» - назад	10-12 р.		Наклоны энергичные, колени не сгибать, можно использовать одну палку
XI.	И.п. – сед ноги врозь, палку хватом двумя руками за противоположные концы 1-2 – «1»-ый – наклоняясь назад, сед углом ноги врозь «2»-ой наклоняясь вперед, удерживает партнера 3-4 – и.п.	8-10 р.		Стараться удержать партнера, угол выше, колени не сгибать, на спину не ложиться
XII.	И.п. – «1» - в седе ноги врозь, держит палку за головой, и слегка наклоняясь назад, опирается на руки лежащего сзади на спине партнера «2» - лежа на спине, головой к партнеру, руки вперед-вверх, хватом на ширине плеч 1-2 – «1»-ый – поднимая таз, прогибается 3-4 – и.п. Вариант: тоже, на счет 2-3 – «2»-ой – сгибает и разгибает руки	4-6 р.		Таз поднимать как можно выше, прогнуться в спине, стараться удержать равновесие, упираться стопами в пол, колени не сгибать
XIII.	И.п. – «1»-ый – лежа на спине, руки вверх «2»-ой – стоя справа со стороны ног партнера, удерживая палку правой рукой за конец 1-4 – «2»-ой – опуская палку на пол, проносит ее под партнером «1»-ый – поднимая ноги, затем таз, прогибаясь в пояснице, поднимает туловище, голову и руки, пропускает палку, стараясь не касаться ее телом	4-6 р.		Стараться не касаться телом, руками и ногами палки, колени не сгибать, упираться стопами в пол

ПРИМЕРНЫЙ КОМПЛЕКС ОРУ С ГИМНАСТИЧЕСКОЙ ПАЛКОЙ С ПРЕИМУЩЕСТВЕННЫМ ВОЗДЕЙСТВИЕМ НА РАЗВИТИЕ ГИБКОСТИ

№ п/п	Содержание упражнений	Дозировка	Графическая запись	ОМУ
I.	И.п. – палку за голову 1-2 – левую назад на носок, палку вверх 3-4 – и.п. 5-8 – тоже правой	4-6 р.		Потянуться вверх, посмотреть на палку, темп медленный, тяжесть тела на опорной ноге
II.	И.п. – стойка ноги врозь, стопы развернуты наружу, палку вверх 1 – полуприсед, палку наклонно вправо 2 – и.п. 3 – полуприсед, палку наклонно влево 4 – и.п.	4-8 р.		Колени смотрят в стороны, тяжесть тела распределять на обе ноги, сохранять осанку
III.	И.п. – стойка ноги врозь, палку вниз-сзади 1-3 – 3 пружинящих наклона вперед-книзу, палку назад 4 – и.п.	4-8 р.		Наклоны выполнять энергично, как можно ниже, колени не сгибать, голову на грудь
IV.	И.п. – стойка на коленях, палку вперед-книзу, правую руку на пояс 1-2 – наклон назад, палкой коснуться пола 3-4 – смена руки, и.п. 5-8 – тоже с правой руки	4-8 р.		Прогнуться сильнее, таз подать вперед, на пятки не садиться, смотреть на палку
V.	И.п. – сед, палку вниз 1 – наклон вперед, положить палку	4-8 р.		

VI.	2 – сед, руки за спину 3 – наклон вперед, взять палку 4 – и.п. И.п. – лежа на спине, палку вверх 1-2 – сгибая ноги, палку вниз 3-4 – наклон согнувшись, палку вниз-сзади 5-6 – тоже, что 1-2 7-8 – и.п.	4 р.	и.п. 1 2 3 4  и.п. 1-2 3-4 5-6 7-8	Палку положить как можно дальше от стоп, колени не сгибать, голову не опускать Стопы переносить через палку, беря носки на себя, стараться не касаться палки
VII.	И.п. – стойка ноги врозь, палку вертикально на пол, хватом правой рукой за свободный конец, левую руку на пояс 1 – мах правой внутрь в стойку скрестно правой с перехватом правой рукой 2 – и.п. 3 – мах правой обратно с перехватом левой рукой 4 – и.п. 5-8 – тоже левой	4-8 р.	 и.п. 1 2	Мах выше, колени не сгибать, вперед не наклоняться, смотреть вперед, палку не ронять
VIII.	И.п. – палку вниз 1-4 – ходьба на месте с высоким подниманием бедра с выкрутом палки назад 5-8 – тоже с выкрутом вперед в и.п.	6-8 р.		Руки не сгибать, сохранять осанку, голову не опускать, колени выше

ПРИМЕРНЫЙ КОМПЛЕКС ОРУ В КРУГУ, ВЗЯВШИСЬ ЗА РУКИ

№ п/п	Содержание упражнений	Дози- ровка	ОМУ
I.	И.п. – стоя в кругу, взявшись за руки 1 – левую назад на носок, руки вверх 2 – и.п. 3 – правую назад на носок, руки вверх 4 – и.п. 5 – стойка на носках, руки вперед 6 – руки вверх 7 – руки вперед 8 – и.п.	4-6 р.	Потянуться вверх, посмотреть на руки, движения плавные, удерживать стойку на носках, руки не сгибать
II.	И.п. – тоже, но стойка на носках 1 – «1-ый» - поворот туловища налево, руки в стороны, поворот головы налево, «2-ой» - тоже направо 2 – и.п. 3 – тоже в другую сторону 4 – и.п. 5-6 – 2 пружинных полуприседа, руки вперед 7 – наклон прогнувшись, руки назад 8 – и.п.	6-8 р.	Предварительно рассчитать на 1 и 2-ой, повороты интенсив-ные, посмотреть на руку, при наклоне прогнуться в спине, голову не опускать
III.	И.п. – стоя в колонне по кругу, руки на плечи впе- реди стоящему 1 – левую в сторону на носок, наклон влево 2 – и.п. 3 – правую в сторону на носок, наклон вправо 4 – и.п. 5 – сгибая правую, левую в сторону на носок 6 – и.п. 7 – сгибая левую, правую в сторону на носок	6-8 р.	При наклонах ноги не сгибать, наклон точно в сторону, носок оттянуть

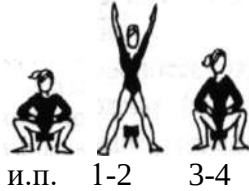
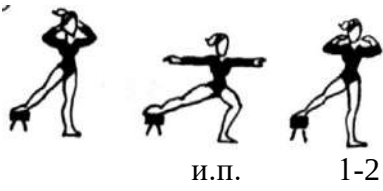
IV.	8 – и.п. И.п. – стоя в кругу, взявшись за руки 1 – выпад левой, руки вверх 2 – и.п. 3 – выпад правой, руки вверх 4 – и.п. 5 – присед, руки вперед 6 – встать, наклон вперед-книзу, мах руками назад 7 – присед, руки вперед 8 – и.п.	4-6 р.	Выпад глубже, руки не сгибать, наклон интенсивный, руки как можно дальше назад
V.	И.п. – стоя в кругу, взявшись за руки 1-2 – приставной шаг влево, руки вперед 3-4 – приставной шаг влево, руки вверх 5 – мах левой, руки назад 6 – стойка на левом колене, руки вверх 7 – мах левой, руки назад 8 – и.п. 2 × «8» - тоже вправо	6-8 р.	Тоже упражнение можно выполнить с положением рук на плечах у партнеров. Мах выше, колено не сгибать, вперед не наклоняться
VI.	И.п. – стоя в колонне по кругу, руки на пояс впереди стоящему 1-4 – 4 прыжка на двух с продвижением вперед 5 – прыжком стойка ноги врозь 6 – прыжком стойка скрестно левой 7 – прыжком стойка ноги врозь 8 – прыжком с поворотом кругом налево – и.п. 2 × «8» - тоже правой	8 р.	Подскоки мелкие, в быстром темпе, на 8 счет успеть повернуться кругом и принять и.п. Перевести на ходьбу: 2 × «8» считать до 5; на 6-й – «На месте» на 7-й счет – «Шагом» на 8-й счет – «МАРШ!» 3 × «8» - маршировка на месте. На 4 × «8» на 1-й счет – «Группа» на 5-й счет – «СТОЙ!»

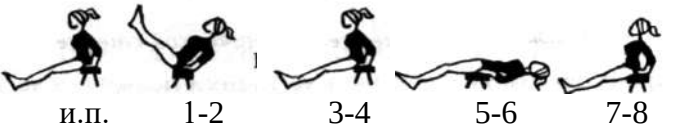
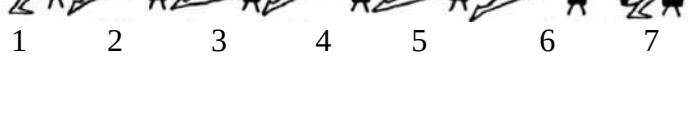
ПРИМЕРНЫЙ КОМПЛЕКС ОРУ С ГИМНАСТИЧЕСКОЙ СКАМЕЙКОЙ

№ п/п	Содержание упражнений	Дозировка	ОМУ
I.	И.п. – стоя правым боком к скамейке 1 × «8» 1-4 – 4 шага на месте 5 – стойка на правой, левую согнуть вперед, руки на пояс 6 – перешагивая через скамейку в стойку ноги врозь, руки в стороны 7 – хлопок над головой 8 – наклон вперед, хватом за скамейку 2 × «8» 1-4 – 2 сгибания и разгибания рук со скамейкой 5 – выпрямляясь, стойка ноги врозь 6 – стойка на левой, правую согнуть вперед, руки на пояс 7 – приставляя правую, стойка с хлопком над головой 8 – и.п. Тоже с правой	4-6 р.	Следить за четким выполнением движений, постепенно увеличивая темп, смотреть вперед, голову не опускать
II.	И.п. – стоя правым боком к скамейке 1 – наклон вправо, хватом за края скамейки 2-3 – сгибание и разгибание рук 4 – и.п. 5 – полуприсед с наклоном вправо, хватом за края скамейки 6 – выпрямляясь в стойку, согнуть руки со скамейкой 7 – тоже, что 5 8 – и.п. Тоже, стоя левым боком к скамейке	6-8 р.	Скамейку стараться поднять как можно выше, смотреть вперед
III.	И.п. – упор стоя ноги врозь поперек скамейки, хватом за края 1 × «8» 1-2 – сгибание и разгибание рук 3 – мах левой в сторону 4 – и.п. 5-7 – отрывая скамейку от пола, кач ею вперед – назад – вперед 8 – и.п. 2 × «8» - тоже с правой	6-8 р.	Голову не опускать, мах прямой ногой как можно выше, не сходить с места
IV.	И.п. – стойка ноги врозь справа от скамейки, хватом за края 1 - встать, скамейку на правое плечо 2 – скамейку вверх 3 – скамейку на левое плечо 4 – опустить скамейку слева	4-6 р.	Колени не сгибать, стараться выполнять одновременно
V.	5-8 – тоже в другую сторону И.п. – стойка ноги врозь левым боком к скамейке		

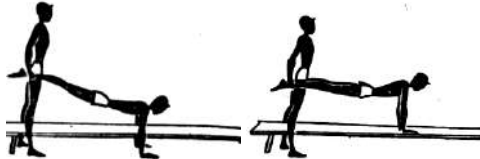
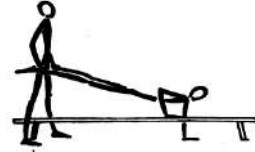
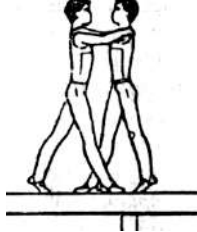
VI.	1-2 – круг руками влево с наклоном влево, обратным хватом за скамейку 3-4 – стойка, скамейку вверх 5-6 – наклон вправо опустить скамейку на пол 7-8 – вставая, круг руками влево – и.п.	6-8 р.	Движения четкие, стараться не сгибать руки
	И.п. – стойка, скамейка на правом плече 1 – выпад влево 2 – и.п. 3 – присед, скамейку вверх 4 – стойка, скамейку на левое плечо 5-8 – тоже вправо	4-6 р.	Выпад глубже, вперед не наклоняться, смотреть вперед
	И.п. – стойка, скамейку вверх 1-4 – 4 подскока на двух 5 – прыжком стойка ноги врозь 6 – прыжком и.п. 7-8 – тоже, что 5-6	4-6 р.	Подскоки мелкие, невысокие, точно под счет, руки не сгибать
VIII.	И.п. – тоже 1 × «8» - 8 подскоков на двух с поворотом кругом налево 2 × «8» - тоже с поворотом направо	2-4 р.	

ПРИМЕРНЫЙ КОМПЛЕКС ОРУ НА ГИМНАСТИЧЕСКОЙ СКАМЕЙКЕ

№ п/п	Содержание упражнений	Дози- ровка	Графическая запись	ОМУ
I.	И.п. – сед согнув ноги поперек скамейки, ру- ки на пояс 1-2 – стойка ноги врозь, руки вверх-наружу 3-4 – и.п.	6-8 р.	 и.п. 1-2 3-4	Потянуться вверх, посмотреть на руки, темп медленный
II.	И.п. – стоя правым боком на левой, правую на скамейку, руки за голову 1-3 – 3 пружинящих наклона вправо 4 – и.п. То же – стоя левым боком	4-6 р.	 и.п. 1-3 4	Наклоны ин- тенсивнее, точно в сторону, локти развести
III.	И.п. – сед ноги врозь поперек, руки за голову 1 – наклон к левой 2 – и.п. 3 – наклон к правой 4 – и.п. 5-7 – 3 пружинящих наклона, руки на плечи впереди сидящего 8 – и.п.	4-6 р.		Колени не сги- бать, носки оття- нуть, помогать друг другу накло- няться ниже
IV.	И.п. – стоя правым боком на левой, правую на скамейку, руки за голову 1-2 – полуприсед на левой, руки в стороны 3-4 – и.п. То же – стоя левым боком	6—8 р.	 и.п. 1-2 3-4	Держать осанку, вперед не накл- оняться, колено в сторону
V.	И.п. – стоя перед скамейкой на шаг от нее 1 – выпад левой на скамейку, руки вверх 2 – с поворотом туловища направо кругом, наклон касаясь правой			Выпад глубже, при наклоне коле- ни выпрямить,

VI.	3 – то же, что 1 4 – и.п. 5-8 – то же с правой И.п. – сед на краю скамейки продольно 1-2 – сед углом 3-4 – и.п. 5-6 – лежа на спине 7-8 – и.п.	6-8 р.		коснуться ноги, четче движения руками
VII.	И.п. – стоя перед скамейкой 1 - упор присев с опорой руками о скамейку 2 – упор лежа с опорой руками о мяч 3 - сгибая руки, левую назад 4 – тоже, что 2 5 – сгибая руки, правую назад 6 – тоже, что 2 7 – упор присев с опорой руками о скамейку 8 – и.п.	6-8 р.		Выполнять силой, плавно, спина и колени прямые, голову не прижимать к груди
VIII.	И.п. – сед на краю скамейки, кисти пальцами назад 1 – упор лежа сзади, мах левой 2 – и.п. 3 – упор лежа сзади, мах правой 4 – и.п. 5 – сед согнув ноги 6 – сед углом 7 – сед согнув ноги 8 – и.п.	4-6 р.		В упоре – плечи над кистями, мах прямой ногой, локти вдоль туловища, смотреть вперед
IX.	И.п. – упор лежа перед скамейкой 1 – левую руку на скамейку 2 – упор лежа с опорой руками о скамейку	4-6 р.		Мах интенсивный, резкий, ноги не сгибать, таз вывести вперед, локти прямые, угол выше, носки оттянуть
				В упоре плечи над кистями,

	3 – правую назад, левую руку вверх 4 – упор лежа с опорой руками о скамейку 5 – левую назад, правую руку вверх 6 - упор лежа с опорой руками о скамейку 7 – левую руку на пол 8 – и.п.	4-6 р.		колени и носки оттянуть, посмотре- ть вперед
X.	И.п. – упор присев на скамейке 1-2 – упор стоя согнувшись на скамейке 3-4 – и.п.	6-8 р.		Темп медленный, колени выпря- мить, руки не отрывать
XI.	И.п. – упор сидя сзади, ноги врозь поперек 1-2 – мах левой вправо через впереди си- дящего 3-4 – мах левой в и.п. 5-8 – то же правой	8-10 р.		Мах выше и резче, сохранять осанку, ноги не сгибать
XII.	И.п. – стоя на скамейке продольно, носками вплотную, лицом друг к другу, взявшись за руки, отклонившись назад 1-2 – присед 3-4 – и.п.	8-10 р.		Выполнять од- новременнo, сох- раняя равнове- сие, ру- ки не сгибать
XIII.	И.п. – «1-ый» - упор сидя сзади спиной к ска- мейке, «2-ой» - стоя на левом колене, держит 1- го за ноги 1-2 – «1-ый» - прогибаясь и выпрямляя руки – упор лежа сзади «2-ой» - выпрямляясь, поднимает парт- нера за ноги 3-4 – и.п.	8-10 р.		Выпрямить руки, таз поднять выше, прогнуться в спине, темп мед- ленный
	И.п. – «1-ый» - упор лежа ноги врозь, поперек			

XIV.	у конца скамейки «2-ой» - держит партнера за ноги Ходьба на руках по полу; по скамейке; поочередно по полу и по скамейке	по 1 дорожке		Стараться выпол- нить быстро, смотреть вперед, в спине не про- гибаться
XV.	И.п. – стойка ноги врозь поперек у конца ска- мейки 1 - прыжком упор лежа 2 – толчком рук и.п.	2 дорожка		Толчок быстрее, руки ставить жесткие, ноги выше
XVI.	И.п. – стойка ноги врозь правой лицом друг к другу на скамейке, хватом «1-ый» - за пояс, «2-ой» - за плечи партнера Расхождение – поддерживая друг друга, поменяться местами, переставив одновременно левые ноги вперед и повернувшись кругом	6-8 р.		Сначала выпол- нить на гимн. скамейке, затем на маленьком и высоком бревне
XVII	И.п. – стоя правым боком к скамейке, руки согнуты 1 – прыжок через скамейку вправо 2 – подскок на двух 3-4 – тоже влево Тоже на каждый счет	8-10 р. 8-10 р.		Прыжок выше, скамейку не задевать. Тоже с поворотами при подскоке

УПРАЖНЕНИЯ В МЕТАНИИ

Упражнения в метании и ловле оказывают всестороннее воздействие на организм человека: способствуют развитию ловкости, быстроты действий, глазомера (меткости), совершенствованию координации движений, а также укреплению и развитию мышц ног, туловища и особенно рук и плечевого пояса.

В качестве предметов для метания и ловли используются малые мячи (теннисные, резиновые), большие мячи (волейбольные, футбольные, баскетбольные), набивные мячи разного веса, гимнастические палки и другие предметы.

Подбрасывание и ловля теннисных мячей

При выполнении упражнений в подбрасывании с малым мячом приняты следующие способы его ловли:

- двумя руками;
- одной рукой, обхватывая его пальцами сверху;
- одной рукой, подставляя кисть снизу «лодочкой», принимая мяч на ладонь.

Тема 1.

1. Бросок мяча вверх правой рукой и ловля двумя. Тоже левой.
2. Бросок мяча правой рукой и ловля правой. Тоже левой.
3. Бросок мяча правой рукой и ловля левой. Тоже наоборот.
4. Бросок мяча правой (левой) – 3 хлопка перед собой, за спиной, перед собой и ловля мяча двумя руками, правой, левой.
5. Бросок мяча правой (левой) рукой из-за спины и ловля двумя руками, правой, левой.
6. Бросок правой рукой под правой ногой и ловля правой. Тоже наоборот.
7. Бросок мяча правой (левой) рукой – упор присев – встать – ловля мяча двумя руками, правой, левой.
8. Бросок мяча правой (левой) рукой – поворот на 360° - ловля мяча двумя руками, правой, левой.

Тема 2.

1. Бросок мяча правой (левой) рукой – хлопок под правой и левой ногой – ловля мяча двумя руками, правой, левой.
2. Бросок мяча – 3 хлопка – упор присев – встать – ловля мяча двумя руками, правой, левой.
3. Бросок мяча – упор присев – встать – поворот на 360° - ловля мяча двумя руками, правой, левой.
4. Бросок мяча – поворот на 360° - 3 хлопка – ловля мяча двумя руками, правой, левой.
5. Бросок мяча – поворот на 360° - хлопки под правой и левой ногой – ловля мяча двумя руками, правой, левой.
6. Бросок мяча – сед – встать – ловля мяча двумя руками, правой, левой.
7. Бросок мяча – поворот на 360° - сед – встать – ловля мяча двумя руками, правой, левой.

Тема 3.

1. Бросок мяча правой (левой) рукой – сед – встать – ловля мяча двумя руками, правой, левой.
2. Бросок мяча – сед – встать – поворот на 360° - ловля мяча двумя руками, правой, левой.
3. Бросок – лечь на спину – встать – ловля мяча двумя руками, правой, левой.
4. Бросок мяча – упор присев – упор лежа – упор присев – встать – ловля мяча двумя руками, правой, левой.
5. Бросок мяча вперед-вверх – кувырок вперед – встать – ловля мяча двумя руками, правой, левой.

УПРАЖНЕНИЯ В РАВНОВЕСИИ

Упражнения в равновесии направлены на выработку умения сохранять устойчивое положение тела, передвигаться различными способами, выполнять различные двигательные действия на полу, снарядах, предметах с небольшой площадью опорной поверхности. При выполнении упражнений в равновесии проявляется деятельность различных анализаторов (зрительного, двигательного, тактильного). Занятия данной группы упражнений формируют прикладные двигательные навыки в умении сохранять устойчивое положение тела в разнообразных условиях двигательной деятельности, ориентироваться в пространстве. Большое значение они имеют для развития мышц туловища и нижних конечностей, формирования правильной осанки. При разучивании упражнений в равновесии целесообразно использовать фронтальный способ организации занимающихся, а при закреплении и совершенствовании – поточный способ.

Студенты учатся выполнять различные положения и движения по линии на полу, на гимнастической скамейке, на маленьком бревне, на перевернутой скамейке, на среднем и высоком бревне, на наклонной скамейке и т.д.

Примерные задания:

- а) выполняются на перевернутой скамейке или маленьком бревне;
- б) по наклонной скамейке, поставленной одним концом на высокое бревно;
- в) на высоком гимнастическом бревне.

ТЕМА 1.

Задание 1.

- а) ходьба на носках с движением рук вперед – вверх – в стороны – вниз;
- б) влезание в упоре стоя на коленях одноименным способом;
- в) ходьба приставными шагами левым и правым боком, руки за голову - поворот – соскок прогнувшись с конца бревна.

Задание 2.

- а) ходьба на носках с поворотами налево и направо на 360° переступаниями;
- б) влезание в упоре стоя на коленях разноименным способом;
- в) ходьба с махами на каждый шаг и хлопками под ногой – соскок ноги врозь.

Задание 3.

- а) по 2 шага левым и правым боком, спиной вперед – поворот кругом;
- б) влезание в упоре на предплечьях стоя на коленях одноименным и разноименным способами;
- в) 2 шага – присед, руки в стороны – встать и т.д. Соскок с поворотом налево (направо).

Задание 4.

- а) ходьба с перешагиванием через гимнастическую палку, удерживаемую двумя руками перед собой, с переводом ее вперед после каждого перешагивания;
- б) влезание в упоре стоя на коленях с поворотом на 360° на середине наклонной скамейки – встать;
- в) ходьба спиной вперед, руки в стороны – поворот кругом – соскок прогнувшись махом одной, толчком другой.

ТЕМА 2.

Задание 1.

- а) прыжки на двух со сменой положений ног, руки в стороны;
- б) влезание в упоре стоя на коленях спиной вперед – поворот кругом – встать;
- в) ходьба с пролезанием в обруч – равновесие на правой (левой) – соскок соскок прогнувшись с поворотом налево (направо).

Задание 2.

- а) ходьба спиной вперед до середины – поворот кругом – 2 прыжка со сменой положений ног;
- б) влезание в упоре стоя на коленях спиной вперед – поворот кругом – встать;
- в) ходьба с подбрасывание мяча вверх (4 броска) – передача мяча вниз партнеру – соскок ноги врозь.

Задание 3.

- а) продвижения шагами полки с одной и с другой ноги;
- б) влезание подтягиванием на руках лежа на животе – упор присев – встать;
- в) ходьба с высоким подбрасыванием мяча и хлопками перед собой и за спиной – передача мяча вниз партнеру – соскок группируясь и разгибаясь.

Задание 4.

- а) ходьба с балансированием гимнастической палки на ладони;
- б) влезание прыжками в приседе, руки согнуты;
- в) 2 шага, руки в стороны – присед – поворот кругом – встать – 4 шага спиной вперед – поворот кругом – 2 прыжка со сменой положений ног – соскок с поворотом кругом.

ТЕМА 3.

Задание 1.

- а) ходьба с подбрасывание мяча и хлопками перед собой и за спиной;
- б) влезание подтягиванием на руках лежа на животе – упор присев – встать;
- в) ходьба с балансированием гимнастической палки на ладони – передача ее вниз партнеру – соскок группируясь и разгибаясь.

Задание 2.

- а) 3 прыжка со сменой положений ног – поворот кругом – тоже (3 прыжка) спиной вперед;
- б) влезание в упоре стоя на коленях с подлезанием под гимнастическую палку, удерживаемую над скамейкой на высоте 35-40 см;
- в) шаг левой, приставить правую – упор присев – встать – тоже с правой - поворот на 360° на середине бревна – 2 прыжка со сменой положений ног – соскок прогнувшись с поворотом кругом.

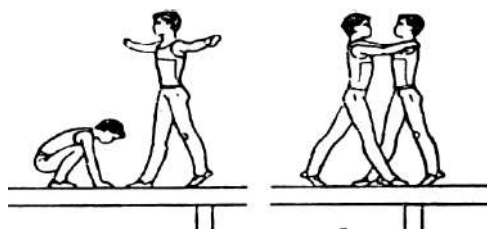
Задание 3.

- а) ходьба с закрытыми глазами;
- б) вхождение по скамейке с перешагиванием через гимнастическую палку, удерживаемую на высоте 50-60 см над серединой скамейки;
- в) ходьба с передачами мяча снизу вверх и сверху вниз (3 передачи) идущему по бревну – соскок ноги врозь с поворотом кругом налево (направо).

Задание 4.

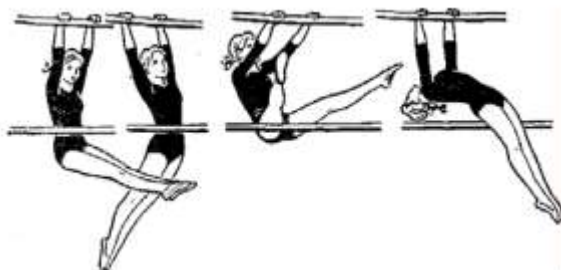
На перевернутой скамейке (маленьком гимнастическом бревне), затем на высоком бревне обучение расхождению вдвоем при встрече:

- 1) с перешагиванием через встречного партнера, принявшего упор присев продольно (поперек);
- 2) обхватом партнера за плечи.



1. Из размахивания изгибами в вися на верхней жерди перемах ноги врозь в вис лежа на нижней.

Из вися на верхней жерди, провисая в плечевых суставах, поднять прямые ноги вперед и, не задерживая их в конечном положении, бросковым движением отвести вниз и назад, полностью разогнуться в тазобедренных и плечевых суставах, подавая плечи вперед. Весь этот цикл повторить два-три раза, постепенно увеличивая амплитуду движения. Сгибание и разгибание выполняется слитно, так, чтобы ОЦТ тела при этом не перемещался в переднезаднем направлении, то есть не допускать размахивания тела вокруг точек хвата. Махом вперед, отводя плечи и спину назад, резко согнуться в тазобедренных суставах, стремясь поднять повыше широко разведенные врозь ноги, соединить их вверху, акцентировано надавливая руками на верхнюю жердь и, продолжая дугообразное разгибание ногами и тазом вперед и вверх, опустить ноги на нижнюю жердь. В конечном положении, в вис лежа, гимнастка должна опираться задней поверхностью бедер на нижнюю жердь, слегка прогнуться в тазобедренных суставах, выпрямить руки, голову немного наклонить назад.



Последовательность обучения:

- вис на верхней жерди лицом к нижней;
- вис лежа на нижней жерди;
- из вися стоя у гимнастической стенки вис присев и прыжком вис стоя согнувшись ноги врозь на гимнастической стенке;
- из вися стоя хватом за нижнюю жердь или перекладину с прыжка невысокий мах дугой в вис лежа на горку гимнастических матов;
- размахивание изгибами в вися на верхней жерди с акцентированным движением ногами вперед;
- из вися на верхней жерди вис присев и вис стоя согнувшись ноги врозь на нижней жерди;
- из вися на верхней жерди перемах согнув ноги в вис лежа на нижней;
- из вися на верхней жерди перемах одной в сторону в вис лежа правой (левой) на нижней жерди. То же другой ногой;
- из размахивания изгибами в вися на верхней жерди перемах ноги врозь в вис лежа на нижней с помощью, а затем самостоятельно.

2. Из виса присев на нижней жерди толчком двух ног подъем в упор на верхнюю жердь (рис. 1).

Из виса присев на н/ж, быстрым толчком двумя ногами, выпрямиться в коленных и тазобедренных суставах и, резко нажав на в/ж прямыми руками сверху вниз, подать бедра к в/ж, затем движением туловища вперед перейти в упор. Подъем выполняется только через прямые руки.

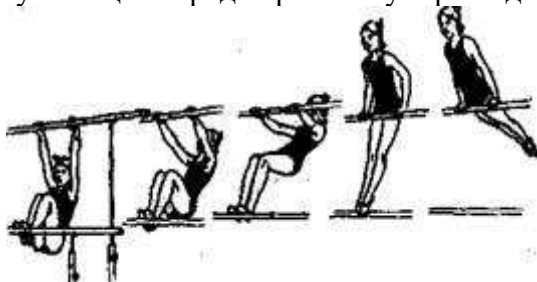


Рис. 1

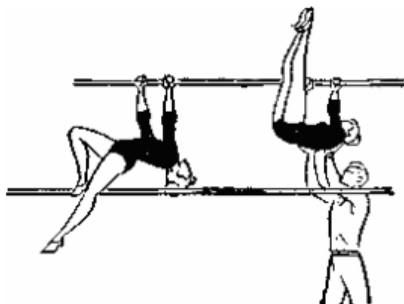
Последовательность обучения:

1. Из виса присев на нижней рейке гимнастической стенки принять положение виса стоя.
2. Из виса стоя согнувшись на гимнастической стенке, прямыми руками, выпрямляясь, подать туловище к стенке с помощью и самостоятельно.
3. Из виса присев хватом за н/ж или низкую перекладину, напрыгивание в упор через прямые руки с помощью и самостоятельно.
4. Из виса присев на н/ж хватом за в/ж, толчком двух ног, выпрямляясь и рывком надавливая прямыми руками на в/ж, коснуться бедрами в/ж и спрыгнуть с помощью и самостоятельно.
5. Из виса присев на н/ж подъем в упор на в/ж с помощью и самостоятельно.

Страховка. В момент отталкивания преподаватель оказывает помощь, стоя под в/ж слева от ученицы, поддерживая правой рукой под поясницу, левой за голень.

3. Подъем переворотом в упор на верхнюю жердь

Из вися, присев на правой, на нижней жерди, отвести левую ногу назад. Толчком правой, махом левой и одновременным активным сгибанием рук общий центр тяжести тела приблизить к верхней жерди; левая нога проходит через верхнюю жердь, после чего к ней присоединяется правая нога, направляя их вверх-назад. Сгибаясь в тазобедренных суставах, опустить ноги верхней частью бедер на жердь сверху. Вслед за этим энергично разогнуться в тазобедренных суставах и позвоночнике; тормозя опускание ног, выпрямить руки, поворачивая кисти в упор. Переворачивание в упор завершается активным движением головы и туловища назад и прогибанием.

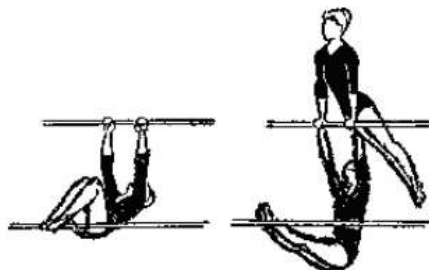


Последовательность обучения:

- прыжком, переход в упор на нижнюю жердь;
- в упоре на нижней жерди или низкой перекладине опускание туловища вперед и затем, разгибаясь, поднимая туловище и выпрямляя руки, придти в упор;
- из вися стоя, махом одной и толчком другой вис на согнутых руках;
- из вися стоя на низких кольцах махом одной и толчком другой вис согнувшись;
- из вися стоя, хватом за нижнюю жердь, лицом к верхней, махом одной и толчком другой вис прогнувшись с опорой стопами о верхнюю жердь;
- из вися прогнувшись на нижней жерди с опорой стопами о верхнюю, махом левой и толчком правой подъем переворотом в упор на нижнюю жердь;
- из вися присев хватом за нижнюю жердь, ноги опираются на горку матов, подъем переворотом в упор на нижнюю жердь махом левой и толчком правой;
- из вися стоя хватом за нижнюю жердь махом левой и толчком правой подъем переворотом в упор на нижнюю жердь с помощью;
- из вися, присев на правой, на нижней жерди, хватом за верхнюю, махом левой и толчком правой подъем переворотом в упор на верхнюю жердь с помощью, а затем самостоятельно.

4. Подъем в упор на верхнюю жердь из виса присев на нижней

Из виса присев на нижней жерди энергично разогнуть ноги, оттягиваясь по направлению назад-вниз и сохраняя полное провисание в плечевых суставах. Заканчивая выпрямление ног, быстро разогнуться в тазобедренных суставах, приближая таз к верхней жерди; резко нажать прямыми руками на верхнюю жердь впередкнизу и, оттолкнувшись ногами, выйти в упор на верхнюю жердь.



Последовательность обучения:

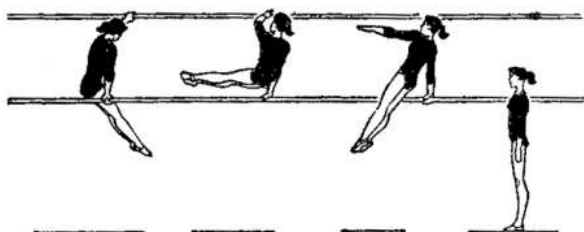
- в упоре лежа на полу сгибание и активное разгибание рук;
- из виса, стоя на перекладине нижней жерди, толчком ног, и надавливая прямыми руками на опору, выйти в упор;
- из виса, стоя согнувшись на гимнастической стенке, притягивая себя прямыми руками, выпрямиться до упора стоя;
- из виса, присев на нижней жерди, выпрямляя ноги, вис стоя согнувшись;
- из виса, лежа на низких кольцах, толчком ног и рывком грудью выйти в упор стоя;
- из виса стоя согнувшись на нижней жерди, разгибаясь в тазобедренных суставах, не сгибая рук, коснуться животом верхней жерди;
- то же, но из виса, присев на нижней жерди;
- из виса, присев на нижней жерди, подъем в упор на верхнюю жердь толчком ног с помощью, а затем самостоятельно.

5. Соскоки

1. Соскок углом назад из седа на бедре на нижней жерди

Варианты:

Из седа на левом бедре на нижней жерди махом вперед, соединяя ноги, принять сед углом. Поворачиваясь налево, лицом к верхней жерди, опустить ноги, полностью разгибаясь в тазобедренных суставах, одновременно правой рукой взяться обратным хватом за нижнюю жердь под правым бедром, оттягиваясь на левой руке от жерди. Продолжая поворот, опираясь на правую руку и отпуская левую, сделать активный перемах двумя ногами через нижнюю жердь, разогнуться и приземлиться правым боком к снаряду.



Последовательность обучения:

- из седа поперек на гимнастической скамейке сед углом и, выполняя поворот налево, опустить ноги на пол;
- из седа на левом бедре на нижней жерди перемахом внутрь в упор сидя сзади;
- из упора сидя сзади на коне, на бревне, поворачиваясь налево, выполнить соскок перемахом двумя влево-назад;
- в упоре на низких брусьях махом вперед соскок углом;
- из упора ноги врозь левой на нижней жерди перемахом левой назад соскок с поворотом налево;
- из упора ноги врозь левой на нижней жерди, хватом левой за верхнюю жердь перемахом левой назад с отталкиванием левой рукой от жерди выполнить соскок с поворотом налево;
- из упора сидя сзади на нижней жерди лицом к верхней, хватом левой за верхнюю жердь после предварительного маха ногами вправо активным перемахом двумя ногами через нижнюю жердь и отталкиванием левой рукой выполнить соскок углом влево-назад с помощью;
- из седа на левом бедре на нижней жерди соскок углом назад с помощью, а затем самостоятельно

2. Из упора сзади на нижней жерди лицом наружу, махом вперед соскок углом. Из упора сзади на н/ж, махом вперед поднять ноги до угла в 90° , оторвать таз от жерди и, оттолкнувшись руками, прыгнуть на маты.

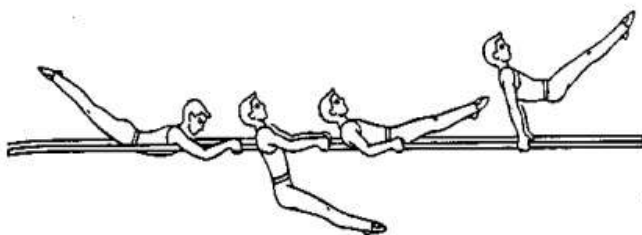
Последовательность обучения:

1. Соскок углом из седа на коне с ручками с помощью и самостоятельно.
2. То же из седа на коне без ручек и бревне.
3. Соскок углом из упора сзади на н/ж с помощью и самостоятельно.

Страховка. Поддерживать в момент маха ногами вперед одной рукой под бедра снизу, другой под спину стоя сбоку.

6. Подъем махом вперед

Чтобы выполнить подъем махом вперед из упора на руках, необходим предварительный мах, в крайней точке маха назад, когда туловище и ноги поднимутся выше жердей, следует округлить спину, слегка согнуться, несколько опуская голову. По ходу маха вперед, не доходя до вертикали, хлестовым движением прогнуться и, упруго провисая в плечевых суставах, энергично направить ноги вперед и несколько вверх, сгибаясь в тазобедренных суставах (до 135°). Чуть раньше, чем ноги достигнут уровня жердей, резко разогнуться, притормозив движение ног, выполнить энергичный рывок грудью и оттолкнуться плечами от жердей. Нажимая кистями назад-вниз на жерди и выпрямляя руки, перейти в упор, слегка сгибаясь в тазобедренных суставах и продолжая мах вперед.

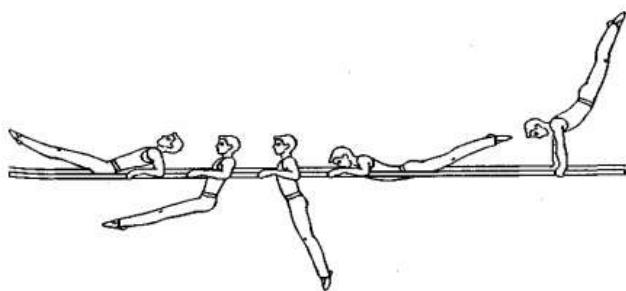


Последовательность обучения:

- размахивание в упоре на руках с бросковым движением ногами вперед к концу жердей;
- размахивание в упоре на руках, на махе назад согнуть руки, на махе вперед хлестовым движением ног вверх разогнуть руки;
- в упоре лежа сзади с опорой руками о край гимнастической скамейки, несколько согнувшись в тазобедренных суставах, резко прогнуться и медленно вернуться в исходное положение;
- из вися на гимнастической стенке, перекладине, кольцах соскок махом ног вперед;
- из размахивания в упоре на брусьях соскок махом вперед;
- с помощью преподавателя, удерживающего обучающегося за голеностопные суставы на уровне жердей впереди, предлагается проимитировать разгибание и последующее новое сгибание в тазобедренных суставах;
- в упоре лежа сзади на предплечьях (на концах жердей) с опорой ногами на гимнастический конь быстро выпрямиться и по следующему резким сгибанием с активной работой руками выйти в упор;
- из упора лежа сзади на предплечьях на наклонных вперед жердях с опорой ногами на козла, поставленного внутри брусьев, подъем в сед ноги врозь;
- из размахивания в упоре на предплечьях подъем махом вперед в сед ноги врозь;
- из размахивания в упоре на предплечьях подъем махом вперед с помощью и самостоятельно;
- из упора лежа на руках (спереди) ноги врозь после небольшого опускания тела в плечевых суставах активным отталкиванием от жердей, нажимая кистями на них, выйти в сед ноги врозь;
- подъем махом вперед в сед ноги врозь с помощью;
- подъем махом вперед в упор с помощью и самостоятельно

Подъем махом назад

На махе вперед, сгибаясь в тазобедренных суставах, принять упор на руках согнувшись и, не останавливаясь в этом положении, разогнуться вперед несколько выше жердей, направляя стопы вперед-вверх, подтянуть плечи к кистям, сгибая руки в локтевых суставах. Удерживая тело слегка согнутым в тазобедренных суставах, начать активный мах назад. До вертикального положения туловище несколько сгибается и опережает ноги. За вертикалью мах усиливается энергичным хлестовым движением ног (они опережают движение туловища), тело прогибается, и следует отталкивание руками от жердей (нажимая кистями снизу) с одновременной подачей плеч вперед-вверх до выхода в упор. Полное выпрямление рук должно совпадать по времени с остановкой движения стоп назад.

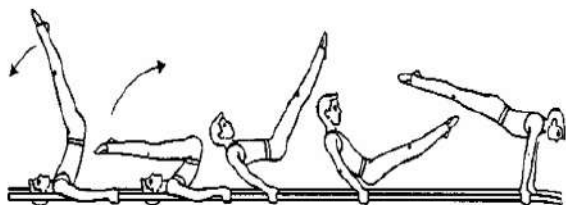


Последовательность обучения:

- лежа на животе на гимнастическом коне, хватом за рейку гимнастической стенки активный мах ногами назад-вверх;
- в упоре на предплечьях, в упоре на руках, ноги впереди на высоте жердей поддерживаются партнером, пассивное сгибание тела в тазобедренных суставах (за счет опускания таза) с последующим махом назад;
- из размахивания в упоре на предплечьях подъем махом назад;
- размахивание в упоре на руках. Чтобы освоить сгибание туловища на махе назад по вертикали, под жерди в качестве ориентира кладут два-три гимнастических мата;
- размахивание в упоре на руках со сгибанием рук на махе вперед и разгибанием на махе назад за счет хлестового движения ногами назад-вверх;
- то же из упора на руках согнувшись. Не рекомендуется скользить по брусам, следует сгибать руки, подбросив себя над ними;
- на матах стойка на лопатках и последовательное сгибание и разгибание тела в тазобедренных суставах;
- из размахивания в упоре на руках подтягивание (подбрасывание) плеч к кистям;
- из размахивания в упоре на руках подъем махом назад в сед ноги врозь с помощью;
- на концах жердей лицом внутрь подъем махом назад с помощью;
- из размахивания в упоре на руках подъем махом назад с помощью, а затем самостоятельно.

Подъем разгибом из упора на руках согнувшись

Из размахивания в упоре на руках, махом вперед ускоряя движение, слегка сгибаясь, а затем, выпрямляя тело, принять положение близкое к стойке на лопатках. Пружинисто согнуться в тазобедренных суставах, приближая ноги к груди и слегка опуская таз, и в темпе резко разогнуться, направляя таз и ноги вперед-кверху, отталкиваясь плечами. Разгибание должно быть быстрым и коротким с последующим торможением ног. Это обеспечит отрыв туловища и плеч от жердей. Далее, нажимая на жерди выпрямленными руками, поднять плечи вверх-вперед, выйти в упор и, продолжая разгибание, выпрямляясь вперед, начать мах назад.

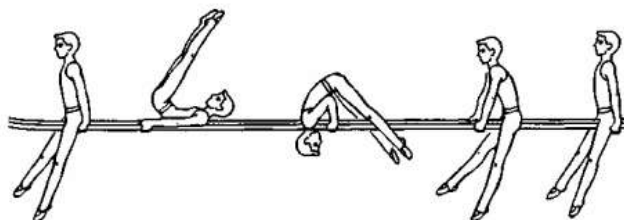


Последовательность обучения:

- из седа на гимнастическом мате перекатом назад на спину поднять ноги в стойку на лопатках и, тотчас же, мягко сложиться, опуская таз до уровня мата;
- то же, но с последующим кратковременным энергичным движением ног вверх-вперед и отталкиванием руками от мата перекатиться вперед в положение седа ноги врозь;
- то же упражнение, но прийти в упор углом;
- из упора на руках согнувшись на брусьях разгибание и сгибание тела в тазобедренных суставах;
- размахивание в упоре на руках, махом вперед упор на руках согнувшись;
- из упора на руках согнувшись подъем разгибом в сед ноги врозь с помощью;
- подъем разгибом из упора на руках согнувшись с помощью, а затем самостоятельно.

Кувырок вперед из седа ноги врозь

Из седа ноги врозь на брусках надо перехватить руки вперед вплотную к бедрам, затем, сгибаясь и поднимая таз, округляя спину, локти широко развести в стороны, плечи поставить ближе к кистям, голову наклонить вперед. Не отпуская рук, начать кувырок вперед, уравновесив тело в положении упора на руках согнувшись и соединив ноги, подавая таз вперед, перехватить руки вперед и после этого активным движением ног вперед и разводя их закончить кувырок в сед ноги врозь.

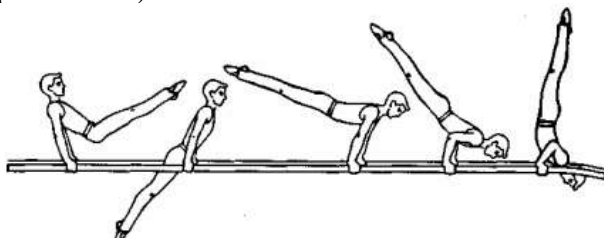


Последовательность обучения:

- из упора стоя согнувшись ноги врозь на полу, сгибая руки, опуститься на лопатки, голову наклонить вперед и перекатиться вперед в положение лежа на спине;
- из упора лежа на полу, силой сгибая руки, кувырок вперед в упор сидя сзади ноги врозь;
- кувырок вперед из упора стоя на колене в упор сидя сзади ноги врозь;
- кувырок вперед на брусках из упора стоя на голени с предварительной постановкой плеч на жерди и с остановкой перед перехватом рук с помощью;
- из упора стоя согнувшись на козле, установленным под жердями, поставить плечи на жерди и, толчком ног, кувырок вперед в сед ноги врозь;
- кувырок вперед на мат, положенный на брусья;
- кувырок вперед из седа ноги врозь на брусках с помощью, а затем самостоятельно.

Стойка на плечах махом

Для выполнения стойки необходимо уметь выполнить мах назад выше уровня плеч. Выполнив мах такой высоты, начать плавное сгибание рук, локти разводятся в стороны, ноги приближаются к верхней вертикали, плечи ставятся на жерди впереди кистей, фиксируется постановка ног в стойке на плечах, с прямым, слегка прогнутым положением тела. Недопустимо преждевременное сгибание рук, когда стопы не достигли еще высокого положения на махе назад (тело должно быть выше горизонтали).

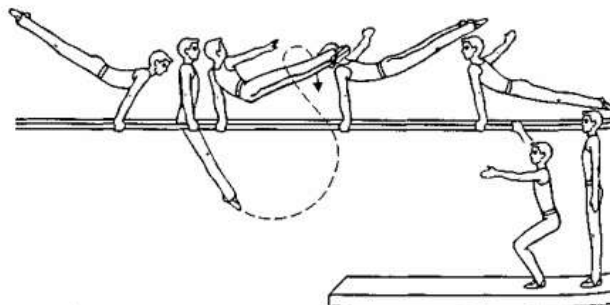


Последовательность обучения:

- размахивание в упоре на брусьях, постепенно увеличивая амплитуду маха;
- стойка на голове на мате толчком двух ног;
- стойка на голове на мате махом одной и толчком другой ноги;
- разновидности стоек на плечах на стоялках;
- из упора стоя согнувшись на коне, установленном под жердями, поставить плечи на жерди и, толкаясь носками, выйти в стойку на плечах;
- из седа ноги врозь на брусьях стойка на плечах;
- из упора углом стойка на плечах с помощью;
- из размахивания в упоре махом назад стойка на плечах с помощью, а затем самостоятельно.

Соскок махом вперед вправо с поворотом кругом

Из размахивания в упоре на махе вперед туловище и ноги, сгибаясь в тазобедренных суставах, активно направляются вверх и в сторону соскока (вправо). К конечной точке маха ноги должны накопить возможно больший момент количества движения и за счет энергичного толчка рукой, одноименной стороне соскока, и, опираясь на левую руку с последующим отталкиванием ею, делается вращение тела налево кругом в продольной оси с одновременным разгибанием тела в тазобедренных суставах в прогнутое положение. Поворот начинается со стоп, а заканчивается плечами. Свободная от опоры рука дохватывается за жердь, через которую выполняется соскок, и удерживает гимнаста в устойчивом положении в момент приземления.

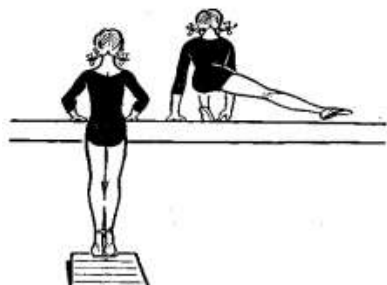


Последовательность обучения:

- соскок махом вперед с несколько ранним переносом ОЦТ тела на опорную руку и смещением его в сторону толчковой руки;
- из седа на правой жерди (ноги снаружи) перехватить правую руку вперед обратным хватом и, отталкиваясь бедрами и левой рукой, выполнить соскок с поворотом на 90° (лицом к снаряду), а затем и на 180° ;
- из упора лежа сзади на полу поворот налево кругом в положение лежа на спине, руки вверх;
- на стоялках имитация соскока. Из упора лежа сзади на стоялках отвести ноги вправо, отпустить правую руку и одновременно поворачивать тело влево вокруг продольной оси, затем оттолкнуться левой рукой, перемещая плечи вправо, завершить поворот и прийти в упор лежа на полу, хватом правой за стоялку;
- соскок махом вперед с поворотом кругом из упора на концах жердей лицом наружу через натянутую веревочку, изображающую жердь;
- соскок махом вперед с поворотом на 90° (лицом к снаряду) с помощью;
- из размахивания в упоре соскок махом вперед с поворотом кругом с помощью и самостоятельно. Поворот выполняется в сторону, противоположную соскоку.

Вскок в упор присев на левой, правую в сторону

Вскоки являются обязательным началом упражнений. Прыгнув на мостик с 2—3 шагов прямого разбега, поставить руки на бревно. Отталкиваясь ногами и сильно подавая плечи вперед, поднять таз и согнуть левую ногу, подтягивая колено к груди. Поставив левую ногу на бревно между рук, а правую прямую отвести в сторону, продолжать удерживать тяжесть тела на руках, не уводя плечи назад.

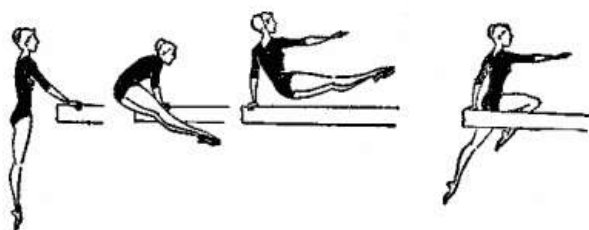


Последовательность обучения:

- из упора, лежа на полу, толчком ног упор присев;
- из упора, лежа на полу, толчком ног упор присев на левой, правую в сторону;
- из упора, лежа на гимнастической скамейке или низком бревне, толчком ног упор присев;
- то же упражнение, но упор присев на левой, правую в сторону;
- из упора, стоя на коне с ручками и без ручек, толчком ног упор присев на левой, правую в сторону;
- прыжок в упор, присев на левой, правую в сторону на коня в ширину с ручками и без ручек;
- вскок в упор, присев на бревно, с 2—3 шагов косого разбега с помощью;
- вскок в упор, присев на бревно, с 2—3 шагов прямого разбега с помощью;
- вскок в упор, присев на левой, правую в сторону на носок с помощью;
- вскок в упор, присев на левой, правую в сторону с помощью, а затем самостоятельно.

Вскок на конце бревна перемахом углом в сед на бедро

Стоя поперек у конца бревна, взяться за него руками. С прыжка в упор, поднимая таз и прямые ноги, делая перемах углом над бревном влево, снять правую руку, передавая тяжесть тела на левую и перейти в сед на правое бедро на бревне.



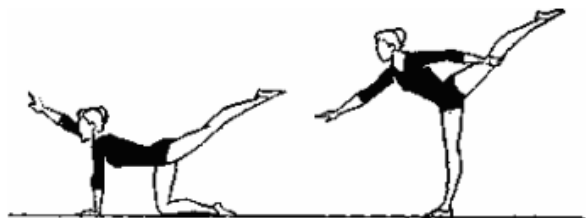
Последовательность обучения:

- из упора продольно на бревне, поворотом налево сед на правом бедре. Из седа ноги врозь поперек на гимнастической скамейке, перемахом правой сед на правом бедре. Из седа ноги врозь поперек на бревне, перемахом правой сед на правом бедре;
- из упора на низких брусьях, перемахом двумя сед на правом бедре на левой жерди, отпуская правую руку;
- то же из упора на концах на низких брусьях лицом внутрь;
- из седа на левом бедре на правой жерди низких брусьев, выпрямляя ноги, перемахом двумя сед на правом бедре на левой жерди;
- то же упражнение, но с отпусанием правой руки;
- стоя поперек у конца низкого коня без ручек, опираясь о него руками, с прыжка перемахом углом влево в сед на правое бедро с помощью;
- стоя поперек у конца бревна с положенным на него матом, с прыжка перемахом углом влево в сед на правое бедро с помощью;
- стоя поперек у конца бревна, с прыжка перемахом углом влево в сед на правое бедро с помощью, а затем самостоятельно.

Горизонтальное равновесие, стоя на одной ноге, другая назад

Равновесия — это группа статических элементов, трудность которых состоит в неподвижном удержании точного положения тела (позы) на уменьшенной площади опоры, где существенную роль играет балансирование.

Шагом вперед с носка на правую поднять левую ногу назад, руки в стороны. При этом ведущим является движение левой ноги назад, одновременно с которым туловище наклоняется вперед, голову отвести назад, спина и ноги напряжены. Левая нога вывернута, ее носок удерживать против пятки опорной ноги. Возможность выполнения различных равновесий связана с развитием гибкости и подвижности в суставах, зависит от силы мышц туловища и нижних конечностей.

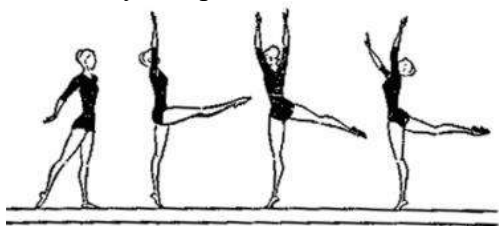


Последовательность обучения:

- стоя боком у гимнастической стенки, мах ногой назад;
- стоя на одной ноге, туловище вертикально, другая нога назад;
- равновесие, стоя на левой ноге на полу у станка или у гимнастической стенки. То же, стоя на правой;
- равновесие, стоя на левой ноге на полу без опоры с различным положением рук. То же, стоя на правой;
- горизонтальное равновесие, стоя на одной ноге на гимнастической скамейке поперек и продольно;
- горизонтальное равновесие, стоя на одной ноге на низком бревне поперек и продольно;
- горизонтальное равновесие, стоя на одной ноге на бревне обычной высоты.

Одноименный поворот кругом

Одноименный поворот кругом выполняется в сторону опорной ноги. Из стойки на левой поперек, правая сзади сделать мах правой ногой вперед и немного влево, поворачивая в конце стопы носком внутрь, а плечи влево. Одновременно с махом встать на левый носок и, выпрямляясь, повернуть ее пяткой внутрь. При повороте налево кругом голова сохраняет прямое положение с туловищем. Заканчивая поворот, встать на всю стопу и удержать правую ногу сзади на высоте маха. Во время поворота положение рук можно изменять, помня, что, приближаясь к вертикальной оси, они содействуют вращению.



Последовательность обучения:

- стоя у гимнастической стенки, равновесие (вертикальное) на одном носке, другая нога сзади (впереди) с опорой рукой о рейку;
- то же равновесие в течении 5—10 с., но без опоры о гимнастическую рейку;
- из стойки левым боком к гимнастической стенке, хватом левой за рейку, махом правой вперед, встать на левый носок с поворотом лицом к гимнастической стенке, ставя правый носок на 3—4 рейку;
- то же, но с поворотом налево кругом с перехватом рук;
- то же упражнение, но не ставя ногу на рейку;
- одноименный поворот на левой ноге кругом на полу без опоры рукой;
- то же на гимнастической скамейке и низком бревне;
- одноименный поворот на левой ноге кругом на бревне обычной высоты со страховкой

Перекидной прыжок

Из стойки поперек толчком левой и махом правой прыгнуть с поворотом налево кругом, сохраняя прямое положение спины и удерживая правую ногу повыше, руки вверх. После поворота сменить положение прямых ног (левая назад-вверх, правая впередвниз) и приземлиться на носок правой, слегка сгибая ногу в колене.



Последовательность обучения:

- прыжок с левой на правую на полу, на гимнастической скамейке, на низком и обычном бревне на месте и с продвижением вперед;
- прыжок со сменой положения прямых ног впереди на полу, на гимнастической скамейке, на низком бревне и бревне обычной высоты;
- после шага левой, делая мах правой вперед, прыгнуть повыше, меняя в воздухе положение прямых ног, и приземлиться на правую, левую вперед;
- одноименный поворот на левой ноге кругом и шаг правой вперед на низком бревне. То же упражнение на бревне обычной высоты;
- перекидной прыжок, стоя левым боком у гимнастической стенки и перехватываясь руками;
- то же без опоры на полу и на гимнастической скамейке;
- перекидной прыжок на низком и среднем бревне;
- перекидной прыжок на бревне обычной высоты с помощью, а затем самостоятельно

Соскок прогнувшись с конца бревна махом одной и толчком другой

Техника выполнения.

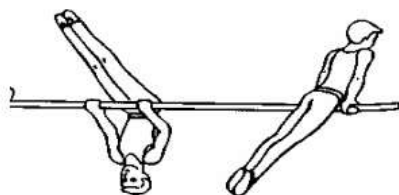
Из стойки поперек шагом одной, махом другой вперед, сделать активный взмах руками кверху и соединяя ноги выполнить соскок вперед с полным разгибанием в плечевых и тазобедренных суставах, приземлившись спиной к снаряду в полуприсед, туловище наклонить вперед, мышцы ног напряжены, выпрямиться в основную стойку.

Последовательность обучения.

1. Из основной стойки выполнить прыжок вверх активным взмахом рук кверху и приземлиться на носки с последующим переходом на ступни в полуприсед, руки вперед (держат 2 сек.).
2. Из стойки продольно или поперек на скамейке, бревне соскок в глубину в полуприсед, руки вперед (держат 2 сек.), основная стойка.
3. Из стойки поперек на скамейке, на бревне соскок, прогнувшись махом одной, толчком другой. Страховать стоя у места приземления, держать одной рукой под спину, другой под живот.

Подъем переворотом силой в упор из виса

Подтягиваясь на руках и сгибаясь в тазобедренных суставах, поднести прямые ноги к перекладине, приближая таз к грифу. Опираясь на него бедрами, перехватить кистями и, разгибая руки, поднять плечи, отвести голову назад, принять положение упора, удерживая ноги от движения вперед.



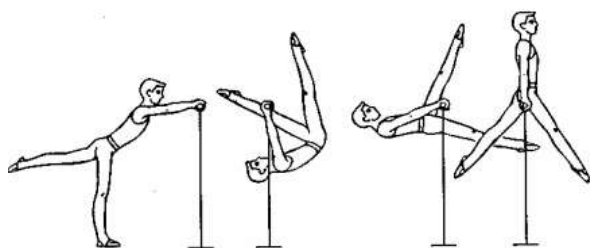
Последовательность обучения:

- из виса на кольцах силой вис согнувшись и выпрямляясь, вис прогнувшись;
- подтягивание в висящем углом;
- из виса прогнувшись на нижней жерди брусьев разной высоты, опираясь двумя ногами о верхнюю жердь и отталкиваясь ими, сделать подъем переворотом в упор на нижнюю жердь;
- из упора на перекладине сгибание вперед, наклоняя туловище, и возвращение в исходное положение;
- из виса, стоя на низкой перекладине (руки согнуть), толчком одной и махом другой подъем переворотом в упор;
- то же, но толчком двумя ногами;
- из виса, стоя на низкой перекладине, силой, сгибая руки, подъем переворотом в упор;
- выполнение подъема переворотом из виса.

В каждом случае сначала оказывается помощь, а затем упражнение выполняется самостоятельно.

Подъем правой (левой)

По ходу маха вперед, немного не доходя до крайнего переднего положения, быстро согнуться в тазобедренных и плечевых суставах, поднося обе ноги к перекладине на уровне голеностопных суставов, слегка развести их, а затем пронести правую ногу под гриф. Эти действия должны закончиться прежде чем начнется мах назад, в висящем согнувшись. Вместе с началом маха назад продолжается дальнейшее сгибание в плечевых суставах, а в тазобедренных начинается разгибание. Прямими руками, нажимая на гриф, приблизить ОЦТ тела к опоре, которая заканчивается в упоре ноги врозь правой. Важно отметить, что в процессе всего разгибания в тазобедренных суставах передняя поверхность левой ноги не отводится от перекладины, а почти касается ее.



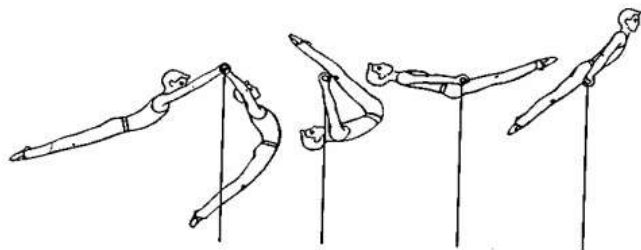
Последовательность обучения:

- вис согнувшись ноги врозь правой (гриф на уровне носков);
 - из виса согнувшись ноги врозь правой разогнуться до положения виса прогнувшись ноги врозь (выполняется с постепенным увеличением скорости разгибания);
 - размахивание в висящем согнувшись с помощью и самостоятельно;
 - из виса согнувшись на махе назад вис прогнувшись ноги врозь;
- после 2—3 размахиваний в висящем согнувшись подъем в упор ноги врозь правой с помощью и самостоятельно;
- из упора ноги врозь правой спад назад в вис согнувшись и мах вперед;
 - из упора ноги врозь правой спад назад вис согнувшись и подъем правой с помощью и самостоятельно;
 - из виса стоя согнувшись с 2—3 шагов махом одной толчком другой подъем правой;

- с прыжка вис углом и подъем правой с помощью;
- из размахивания в висе подъем правой с помощью, а затем самостоятельно.

Подъем разгибом

На махе назад слегка согнуться в тазобедренных суставах, проходя вертикальное положение после маха назад, энергично разогнуться в тазобедренных суставах и одновременно отвести руки назад за голову. Не задерживаясь в положении прогнувшись за счет торможения ног, быстро согнуться в тазобедренных и плечевых суставах и поднести середину голени к перекладине (все действия должны закончиться прежде, чем начнется мах назад в висе согнувшись). С началом маха назад продолжить сгибание в плечевых и начать разгибания в тазобедренных суставах, не отводя ног от грифа, прямыми руками нажать на гриф. В результате этих действий таз приближается к перекладине и увеличивается угловая скорость вращения тела вокруг оси, за счет чего оно повернется до положения упора.



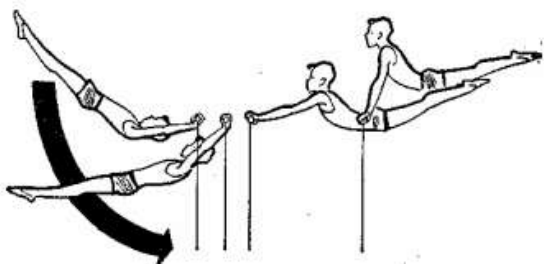
Последовательность обучения:

- из виса на перекладине или верхней жерди разновысоких брусьев вис согнувшись;
- размахивания в висе согнувшись;
- из виса, опираясь стопами о мат, сгибая и разгибая ноги и проталкивая этим движением все тело вперед, прогнуться и отвести руки за голову;
- то же, но прогибание с полным провисанием выполнить быстро, чтобы стопы в конце движения оторвались от мата;
- то же упражнение, но после прогибания возможно быстрее поднести прямые ноги к перекладине (серединой голеней);
- из виса стоя согнувшись с 3-х шагов разбега махом одной и толчком другой вис согнувшись;
- из виса стоя согнувшись с разбега махом одной и толчком другой подъем разгибом в упор с помощью;
- то же с прыжка, из виса углом подъем разгибом с помощью;
- из размахивания изгибами махом вперед вис согнувшись (середина голеней у грифа);
- последовательная фиксация с помощью партнера согнутого положения тела на махе сзади и прогнутого положения тела на махе спереди после прохождения вертикали;
- преподаватель, стоящий впереди и слева от гимнаста, исполняющего вис, опираясь двумя руками в области подвздошных костей, отводит гимнаста назад от положения равновесия и удерживает его в этом положении. Гимнаст сгибается в тазобедренных суставах, направляя стопы на линию проекции грифа на маты. Далее преподаватель, устраняя опору руками, предоставляет гимнасту возможность свободного движения вперед к положению равновесия. Проходя это вертикальное положение, гимнаст должен резко разогнуться в тазобедренных суставах и, притормаживая движения ног, отвести руки назад за голову;
- то же упражнение, но на махе вперед принять вис согнувшись (середина голеней у перекладины);
- то же упражнение, но после виса согнувшись, удерживая гриф у ног, сделать разгибания в тазобедренных суставах и одновременно сгибания в плечевых суставах и выйти в упор с помощью;
- с трамплина, отстоящего от перекладины на расстоянии 1—1,5 м, прыжком в вис углом и разгибание под перекладиной;
- то же, но после разгибания принять вис согнувшись;
- из виса лежа на нижней жерди брусьев разной высоты подъем разгибом в упор на верхнюю жердь с помощью и самостоятельно;

- с небольшого размахивания (не более 90° по амплитуде) на махе назад сгибание в тазобедренных суставах, разгибание под перекладиной и выполнение подъема разгибом с помощью преподавателя, а затем самостоятельно.

Подъем махом назад

Подъем махом назад выполняется махом значительной амплитуды, полученным после размахивания изгибами, маха дугой из виса или маха дугой из упора. Выполняя достаточно активные действия, проходя нижнюю вертикаль, гимнаст должен, возможно, более мощным хлыстовым движением послать ноги назад и вверх и прогнуться. При этом руки и туловище по-прежнему располагаются на одной прямой линии, голова втянута в плечи и несколько опущена на грудь. В высшей точке движения гимнаст слегка приподнимает голову и, энергично нажимая прямыми руками на перекладину, подает плечи вперед и вверх, стремясь перейти в упор. При этом ноги должны по возможности удерживаться вверх.

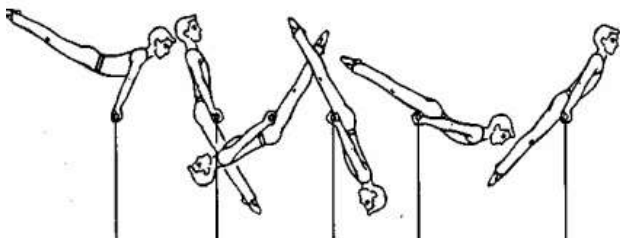


Последовательность обучения:

- из виса лежа спереди на нижней жерди брусьев разной высоты активный мах ногами назад-вверх;
- размахивание на перекладине, увеличивая амплитуду маха (руки в петлях);
- соскок махом назад с высоким вылетом со страховкой;
- размахивание изгибами и мах дугой (в петлях);
- мах дугой и соскок махам назад со страховкой;
- подъем махом назад на брусках из разных положений;
- из виса на средней перекладине, поднимая тело гимнаста, помочь выйти в упор;
- после двух-трех махов (в петлях) подъем махом назад. Оказать помощь, стоя на возвышении;
- из упора (в петлях) мах дугой и подъем махом назад. Оказать помощь, стоя на возвышении;
- подъем махом назад (в петлях) после маха дугой из виса и из упора самостоятельно;
- то же упражнение, но выполняется без петель со страховкой.

Оборот назад в упоре

Выполняется после отмаха назад до горизонтального положения тела. В момент приближения тела гимнаста к перекладине плечи подаются назад, голова несколько наклоняется на грудь, руки прижимают бедра к перекладине, ноги подаются вперед, незначительно сгибаясь в тазобедренных суставах. Сохраняя такое положение, гимнаст начинает вращение назад, выполняя активные движения головы и плеч назад, поворотом кистей и разгибанием в тазобедренных суставах до прихода в положение упора.



Последовательность обучения:

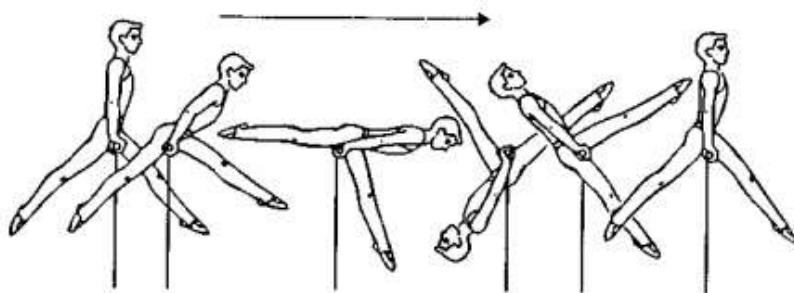
- из виса стоя толчком двух вис прогнувшись;
- в упоре, сгибаясь, опустить туловище, разгибаясь — поднять туловище, возвращаясь в исходное положение;
- из виса прогнувшись на нижней жерди с опорой стопами о верхнюю жердь брусьев разной высоты толчком ног переворот в упор на нижнюю жердь;
- подъем переворотом в упор в быстром темпе и разгибанием тела;

- из упора отмах в соскок, держась руками за гриф низкой перекладины;
- отмах назад и опускание в упор, слегка сгибаясь в тазобедренных суставах;
- оборот назад в упоре с помощью, а затем самостоятельно.

Оборот вперед в упоре ноги врозь правой (левой)

В упоре ноги врозь правой хватом снизу надо приподнять таз и правую ногу вперед, удаляя тем самым ОЦТ тела от опоры, потянуться плечами вверх-вперед, передней поверхностью левой ноги опереться о перекладину, создать, возможно, больший момент инерции и начать оборот, не сгибая рук. После прохождения вертикали ноги свести немного поуже и для увеличения угловой скорости таз постепенно приближается к перекладине, подается вверх-вперед и выдвигается над опорой, за ним следуют живот, плечи и голова.

При завершении оборота повернуть кисти по ходу вращения. Для удержания равновесия ноги надо предельно развести и принять положение упора ноги врозь правой.

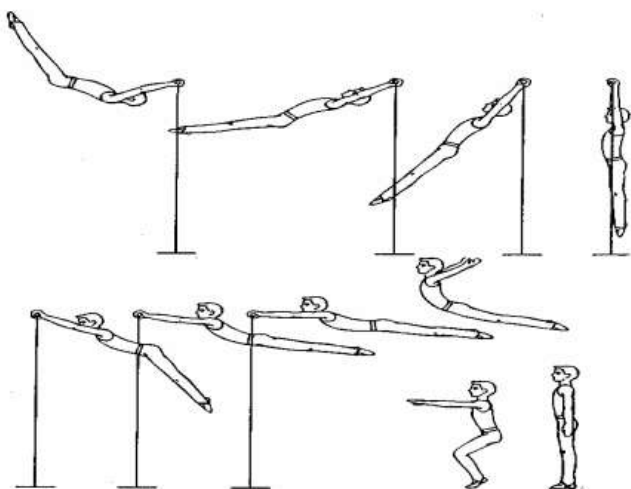


Последовательность обучения:

- шаг вперед с гимнастической скамейки, имитируя перекладину гимнастической палкой;
- в упоре ноги врозь правой хватом снизу, приподнимаясь на руках, «упасть» на руки преподавателя;
- из виса согнувшись правой, хватом снизу изменить положение таза разгибанием и сгибанием тела в тазобедренных суставах;
- из виса согнувшись правой, хватом снизу, разгибаясь, выход в упор с помощью;
- удерживая учащегося вдвоем, медленно перевернуть его вокруг перекладины (проводка по всему упражнению);
- оборот вперед в упоре ноги врозь правой с помощью и самостоятельно;
- выполнение оборота вперед из упора ноги врозь правой на высокой перекладине со страховкой.

Соскок махом назад

Из крайней точки на махе вперед, проходя вертикальное положение, быстро послать ноги по ходу маха назад, вверх, до прогибания, затем, затормозив движение ногами, сделать энергичный рывок туловищем и головой назад (от точек хвата), нажав руками на перекладину. Завершить движение туловищем, отпустить перекладину, руки вверх — наружу и приземлиться.



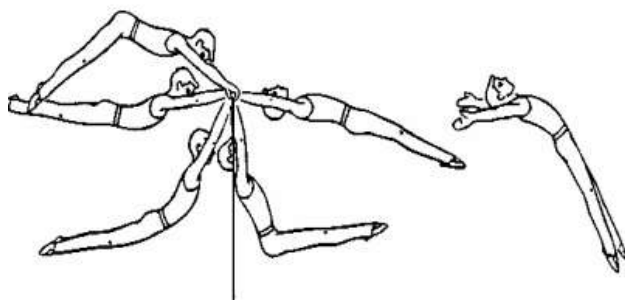
Последовательность обучения:

- из виса на гимнастической стенке, лицом к ней, соскок махом назад;
- из упора на низкой перекладине, жерди брусьев, соскок махам назад;

- из упора на низких брусьях махом соскок назад;
- из виса углом на перекладине махом соскок ног назад;
- соскок махом назад из размахивания изгибами;
- из размахивания в висе на кольцах соскок махом назад со страховкой;
- соскок махом назад из размахивания в висе с помощью страховки, а затем самостоятельно.

Соскок махом вперед

Из крайнего положения на махе назад, проходя на махе вперед вертикальное положение, активно послать ноги по ходу маха, сгибаясь в тазобедренных суставах, затем, затормозив движение ногами, нужно быстро разогнуться в тазобедренных суставах до полного прогибания, сделать рывок туловищем вперед-кверху и одновременно с этим отвести прямые руки назад за голову. Тотчас по окончании этих действий отпустить гриф и приземлиться, удерживая в полете прогнутое положение тела.



Последовательность обучения:

- из виса на гимнастической стенке, спиной к ней, соскок махом вперед;
- из упора сзади на коне с ручками, бревне, перекладине, жерди брусьев соскок махом вперед;
- из упора на низких брусьях соскок махом вперед;
- из размахивания изгибами соскок махом вперед;
- из размахивания в висе на кольцах соскок махом вперед;
- с трамплина или мостика, отстоящего от перекладины на расстоянии полтора — два метра, прыжком вис и соскок махом вперед;
- соскок махом вперед из размахивания в висе на перекладине с помощью, а затем самостоятельно.

ОПОРНЫЕ ПРЫЖКИ: ОСНОВА ТЕХНИКИ И ОБУЧЕНИЕ

Несмотря на большое разнообразие прыжков, в каждом из них есть много общих элементов техники. Сходные элементы составляют основу техники. Прыжки, выполняемые гимнастами и гимнастками, имеют одну и ту же техническую основу. Для облегчения изучения основ техники и анализа прыжков каждый из них делится на следующие фазы: разбег, наскок на мостик, толчок ногами, полет до толчка ногами, толчок руками, полет после толчка руками, приземление. Неправильное выполнение хотя бы одной из перечисленных фаз отрицательно сказывается на качестве исполнения прыжка в целом.

Разбег. Начинать разбег необходимо с одного и того же расстояния от снаряда и исходного положения гимнаста на старте, наращивать скорость постепенно. В момент постановки ноги на опору она не должна сильно сгибаться в коленном и голеностопном суставах. Отталкивание завершается полным разгибанием опорной ноги в коленном и предельным сгибанием в голеностопном суставе.

Техника беговых шагов ничем не отличается от техники легкоатлетического бега на короткие дистанции (бег на передней части стопы, параллельная постановка стоп, перекрестные энергичные движения рук, наклон туловища от 5 до 15 градусов). Для точности разбега надо знать длину и количество беговых шагов. Длина их постепенно увеличивается, последний, перед наскоком на мостик беговой шаг несколько короче предыдущего. Длина бегового шага равняется длине двух обычных шагов.

Длина разбега, для начинающих бег с толчковой ноги:

3 беговых шага + наскок на мостик = 6 обычных шагов;

5 беговых шага + наскок на мостик = 10 обычных шагов;

7 беговых шага + наскок на мостик = 14 обычных шагов;

9 беговых шага + наскок на мостик = 18 обычных шагов;

11 беговых шага + наскок на мостик = 22 обычных шагов.

Длина разбега, для начинающих бег не с толчковой ноги:

4 беговых шага + наскок на мостик = 8 обычных шагов;

6 беговых шага + наскок на мостик = 12 обычных шагов;

8 беговых шага + наскок на мостик = 16 обычных шагов;

10 беговых шага + наскок на мостик = 20 обычных шагов;

12 беговых шага + наскок на мостик = 24 обычных шагов.

Наскок на мостик. Наскок выполняется в момент приобретения гимнастом наибольшей горизонтальной скорости толчком сильнейшей (толчковой) ноги. Толчковая нога, согнутая в тазобедренном и коленном суставах, подтягивается к маховой ноге, затем ноги соединяются и почти прямые выносятся вперед, обеспечивая «стопорящий» наскок на мостик. Длина последнего шага (наскока) равна 2,3—2,8 м, а траектория полета зависит от квалификации гимнаста и формы выполняемого прыжка. Высота подъема ОЦТ тела 15—25 см. При наскоке туловище наклонено вперед (5—25° от вертикали), ноги несколько обгоняют его, руки внизу для того, чтобы сделать ими активный взмах вверх во время отталкивания от мостика. Стопы на место отталкивания ставятся параллельно на ширину стопы, время наскока на мостик составляет 0,27—0,33 с.

Толчок ногами. Толчок ногами является энергетическим и техническим фундаментом всего прыжка. Гимнаст ставит ноги на место отталкивания акцентировано, на переднюю часть стопы. Ставя на место толчка напряженные, почти прямые ноги (угол сгибания в коленных суставах 160—165°), гимнаст незначительно сгибает их на 15—20° в амортизационной фазе толчка. Толчок ногами происходит при акцентированной постановке ног за 0,09—0,11 с., а при неакцентированной — за 0,15—0,18 с. и должен обязательно сопровождаться взмахом рук назад-вверх или вперед-вверх (одновременно с рывком плечами вверх). Это способствует увеличению высоты взлета гимнаста на 20—25 %. Движение рук тормозится на уровне головы. Окончание толчка ногами совпадает с окончанием взмаха руками. К моменту окончания толчка проекция ОЦТ тела находится впереди площади опоры, угол вылета по отношению к вертикали равняется 75—85°, благодаря чему

гимнасту в полете сообщается вращательное движение вперед. Опора должна равномерно распределяться на головки всех плюсневых костей стопы.

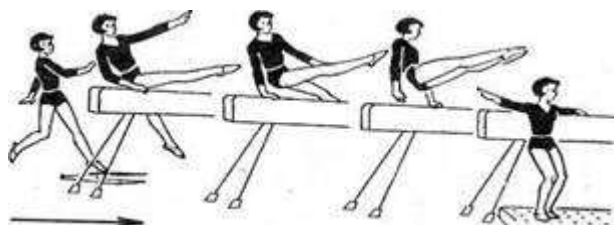
Полет до толчка руками. Полет до толчка руками зависит от эффективности разбега и толчка от мостика. Траектория полета от момента отталкивания ногами до толчка руками определяется расстоянием между мостиком и снарядом, длины и высоты снаряда, подготовленности гимнаста и измеряется расстоянием от одного до двух с половиной метров. Продолжительность полета составляет 0,27—0,45 с. В этой фазе выполняется предварительный мах ногами назад за счет разгибания тела в тазобедренных суставах (до слегка прогнутого положения). Он завершается до опоры руками о снаряд и способствует увеличению скорости движения ногами по касательной вверх; создает условия для резкого сгибания тела в тазобедренных суставах в момент толчка руками. Замах в прыжках переворотом вперед выполняется в пределах 45—60°, в прямых прыжках — 20—35°. В прыжках толчком о дальнюю часть коня он на 10—15° больше, чем в прыжках толчком о ближнюю часть.

Толчок руками. Толчок руками в значительной мере определяет количество и качество последующих фаз прыжка. Руки ставятся на снаряд впереди туловища под тупым углом к нему равным 150—165° и под острым углом к снаряду. Кисти располагаются параллельно, пальцами вперед. В этом случае гимнаст опирается всей ладонью о снаряд и завершает толчок пальцами. Толчок руками выполняется навстречу движению тела, как бы от себя, за счет разгибания рук в плечевых и локтевых суставах и сгибания в лучезапястных. Он должен быть энергичным, коротким (0,13—0,45 с.) и сочетаться с рывковым движением туловища, где при сгибании тела в тазобедренных суставах таз перемещается вверх. Толчок руками должен закончиться к моменту, когда плечи пересекут вертикаль площади опоры и одновременно руки оставят ее. Попеременный толчок — грубая ошибка.

Полет после толчка руками. Полет после толчка руками определяет вид прыжка. От качества выполнения этой фазы в наибольшей степени зависит оценка прыжка в целом. Чем дольше сохраняется фиксированное положение тела в полете, тем выше качество исполнения прыжка. Высота и длина полета после толчка руками зависит от вертикальной и горизонтальной скорости, направления и силы толчка руками и ногами, а также от характера прыжка. У лучших гимнастов высота подъема ОЦТ тела в этой фазе достигает 2,5—2,8 м от уровня пола, длина полета достигает 3 м и более. Время полета после толчка руками до приземления составляет 0,75—0,95 с. При выполнении прямых прыжков руки после толчка движутся не вперед, а назад-вверх.

Приземление. Приземление завершает опорный прыжок и определяет его качество в целом. В завершающей фазе действия гимнастов направлены на смягчение (амортизацию) удара, возникающего при соприкосновении с опорой, ликвидацию поступательного, а в иных прыжках и вращательного движения и обеспечение устойчивого равновесия тела. Перед приземлением тело необходимо выпрямить. Приземлившись на носки напряженных и прямых ног, надо немедленно опуститься на всю стопу, самортизировать действие внешних сил за счет небольшого сгибания ног. В этом положении пятки должны быть вместе, носки и колени слегка разведены, туловище немного наклонено вперед, руки подняты вперед-вверхнаружу, голова прямо. Не задерживаясь в этом положении, выпрямиться и опустить руки.

Техника выполнения. Для этого прыжка мостик ставится сбоку у ближнего края под небольшим углом (почти параллельно). При прыжке углом вправо с небольшого разбега, делая мах правой ногой, опереться правой рукой о тело коня и оттолкнуться левой ногой о мостик. Над снарядом соединить ноги и поставить левую руку рядом с правой. После этого, опуская правую руку и продолжая опираться левой, приземлиться левым боком к коню. При выполнении прыжка влево все делать наоборот.



Последовательность обучения

1. Прыжок способом «перешагивание» через гимнастическую скамейку.
2. Из седа на коне на правом бедре опереться руками сзади и, делая взмах ногами вперед-вправо, соскочить со снаряда и приземлиться левым боком к коню.
3. Из седа ноги врозь поперек коня опереться руками о тело коня и взмахом ног соскок углом вправо, приземлиться левым боком к коню.
4. Из стойки на мостике правым боком к коню махом правой и толчком левой упор сидя сзади на коне, и, опуская ноги вправо, соскочить, приземляясь левым боком к коню.
5. С небольшого разбега прыжок углом вправо (влево) махом одной, толчком другой.

При совершенствовании прыжка (XI класс) стремиться над снарядом туловище выпрямлять, для чего на коня класть набивной мяч.

Типичные ошибки

1. ноги над снарядом не соединяются.
2. слишком низкое положение таза над конем.
3. руки на опору ставятся не параллельно.

Страховка и помощь. Стоя у места приземления боком к снаряду, одной рукой за плечо, другой за пояс или спину.

Прыжок ноги врозь через коня в длину

После толчка ногами гимнаст выполняет предварительный мах ногами назад (до слегка прогнутого положения). Замах, как правило, не превышает 30° . Постановка рук на снаряд значительно впереди туловища (плечетуловищный угол равен $150—168^\circ$). Сразу после стопора следует отталкивание руками. В момент толчка руками происходит рывковое движение туловищем. Ноги разводятся в стороны только с началом толчка руками, и одновременно тело сгибается в тазобедренных суставах под углом $160—145^\circ$, таз перемещается вверх. Закончив отталкивание руками, гимнаст поднимает плечи и руки вверх и, зафиксировав положение ноги врозь прогнувшись, соединяя ноги, слегка сгибаясь в тазобедренных суставах, готовится к приземлению.



Последовательность обучения:

- прыжки на месте ноги врозь, слегка сгибаясь в тазобедренных суставах; то же, опираясь руками о гимнастическую стенку или коня;
- из упора лежа на полу толчком ног перейти в упор стоя согнувшись ноги врозь. То же, но отталкиваясь руками и ногами, стойка ноги врозь;
- прыжок ноги врозь с высоты. То же, но сгибаясь и разгибаясь;
- прыжок ноги врозь из приседа на коне через козла, стоящего впереди;
- из упора лежа на теле коня в длину, толчком рук и ног соскок ноги врозь;
- стоя в полуприсяди на ближней части коня, выполнить прыжок ноги врозь толчком руками о дальнюю часть коня;
- прыжок на вертикальный канат, захватив его руками, как бы упереться в него и приземлиться перед ним, не касаясь его грудью;
- полет-кувырок прогнувшись на горку из трех-четырех гимнастических матов;
- прыжок ноги врозь через козла в длину. То же, но с использованием веревки, натянутой между мостиком и снарядом;
- прыжок ноги врозь через коня в ширину с положенным на него матом;
- прыжок ноги врозь через двух козлов, поставленных вплотную, толчком руками о дальний снаряд, с помощью;
- прыжок ноги врозь через коня, установленного под углом, по направлению движения с постепенным выравниванием его до положения в длину, с помощью;
- прыжок ноги врозь через коня в длину с приземлением на горку матов, уложенных вплотную к коню на одной с ним высоте;
- прыжок ноги врозь через коня в длину с положенным на него матом, с помощью;
- прыжок ноги врозь через коня в длину с приземлением в поролоновую яму;
- целостное выполнение прыжка ноги врозь через коня в длину со страховкой.

ОСНОВНЫЕ ДВИЖЕНИЯ И ТЕРМИНОЛОГИЯ БАЗОВОЙ АЭРОБИКИ

March-(ing) (марш-(инг)) — ходьба на месте.

Walking (вокинг) — ходьба в продвижении.

Step (степ) — шаг.

Step touch (степ тач) — шаг в сторону.

И.п. - сомкнутая стойка

1 — шаг правой в сторону

2 — приставить левую к правой на носок

3-4 — то же самое в другую сторону

V-step (ви степ) — шаги врозь врозь, назад назад.

И.п. — сомкнутая стойка

1 - шаг правой вперед в сторону

2 - шаг левой вперед в сторону

3 - шаг правой назад

4 - шаг левой назад в и.п.

Heel touch (хил тач) — касание пола пяткой.

Варианты выполнения:

1— вперед на пятку;

2 - скрестно вперед на пятку;

3 - попеременное касание пяткой пола;

4 - в сочетании с ходьбой (на месте)

5 — с ходьбой в продвижении (напр. 3 шага вперед — hell)

6 — попеременное движение из одной диагонали в другую в сочетании с hell

Toe touch (тоу тач) — выполняется в таких же вариантах как и hell touch, но с касанием носком пола.

Mambo (мамбо) — шаги на месте с переступанием (вперед, назад).

И.п. — сомкнутая стойка

1 — шаг правой вперед (центр тяжести туловища на правой ноге)

2 — шаг левой вперед (перенести центр тяжести туловища на левую ногу)

3 — шаг правой назад

4 — шаг левой назад в и.п.

Cross (кросс) — скрестный шаг на месте.

И.п. — сомкнутая стойка.

1 — шаг левой вперед

2 - скрестный шаг правой вперед влево

3 — шаг левой назад в полуприсед, правую вперед на пятку (центр тяжести туловища на левой ноге)

4 — шаг правой назад в и.п.

Step line, double step touch — это несколько названий данного элемента:

1. step line (степ лайн) — шаги по линии

2. double step touch (дабл степ тач) — два приставных шага в сторону

Chasse, gallop (шассе, галоп) — приставные шаги в сторону с подскоком.

И.п. — О.с.

1-2 — 1 шаг галопа

1-4 — 2 шага галопа•

Slide (слайд) — скользящий шаг в сторону.

И.п. — сомкнутая стойка в полуприседе

1— скользящий шаг правой в сторону

2 — скользящим движением левую приставить к правой в полуприсед

3-4 — то же в другую сторону

Open step (опэн степ) — открытый шаг. И.п. — сомкнутая стойка

1 — шаг правой на месте

2 — полуприсед на правой с полунаклоном вправо левую в сторону на носок (центр тяжести туловища на правой)

3-4 — то же самое в другую сторону.

Grape wine (грэйп вайн) — «виноградная лоза», скрестный шаг в сторону.

И.п. — сомкнутая стойка

1 — шаг правой в сторону на пятку (стопа по направлению движения)

2 — скрестный шаг левой сзади

3 — счет 1

4 — возможно 3 варианта выполнения:

а) toe touch (тоу тач) — касание носком (приставить носок левой к носку правой нога)

б) leg curl (лэг кёрл) — захлест голени

в) jump (джамп) — прыжок с двух ног на две

Scoop (скуп) — шаги с прыжком на две (с продвижением вперед или назад). И.п. — сомкнутая стойка

1 — шаг правой вперед вправо

2 — прыжок на две в сомкнутую стойку в полуприсед.

Leg curl (лэг кёрл) — «захлест» голени.

Back curl (бэк кёрл) — то же самое значение захлест голени.

И.п. — сомкнутая стойка

1 — шаг правой вперед в сторону

2 — полуприсед на правой с захлест левой голени назад кверху (по направлению к ягодице)

3-4 — то же с другой ноги (можно выполнять на месте, с продвижением вперед, назад, с поворотом на 180°).

Knee up (ни ап) — взмах правой вперед голень вниз.

И.п. — сомкнутая стойка

1 — шаг левой вперед

2 — правую вперед-влево голень вниз

3 — шаг правой назад

4 — левую приставить в и.п.

Выполнять можно: на месте, в продвижении вперед, назад, в сочетании с шагами и другими элементами, в повороте, скрестно, с подскоком на опорной.

Repeater (рипит) — повторы с одной ноги.

Double (дабл) — два раза повтор одного элемента.

Squat (сквот) — полуприсед.

И.п. — основная стойка

1 — шаг правой в сторону в широкую стойку ноги врозь в полуприседе (колени и носки немного развернуты вперед в стороны)

2 — толчок правой, приставляя ее в и.п.

3-4 — то же с другой ноги.

Lunge (ландж) — выпад.

И.п. — О.с.

1 — шаг правой на месте

2 — левую в сторону на носок с полуповоротом туловища направо (два бедра, два плеча прямо, не допускать «скручивания» позвоночника, пятку не опускать на пол)

3-4 — то же с другой ноги

С низкой интенсивностью lunge выполнять на шагах, с высокой интенсивностью выполнять в подскоке.

Skip (скип) — сгибание, разгибание ноги в коленном суставе в положении книзу (вперед-книзу, в сторону-книзу, назад-книзу).

Выполнять: на месте, в продвижении, в подскоке, в повороте на 180° и 360°.

И.п. — О.с.

- 1 — согнуть правую назад
- 2 — правую вперед-книзу
- 3 — подскок на правой, согнуть левую назад
- 4 — левую вперед-книзу.

Low kik (лоу кик) — свободное, «мягкое» движение ногой от колена до полного разгибания ее вперед книзу.

И.п. — О.с.

- 1 — шаг левой на месте, согнуть правую вперед книзу
- 2 — правую вперед-книзу
- 3 — шаг правой на месте
- 4 — шаг левой на месте.

Rone (пони) — подскоки на опорной с подниманием согнутой ноги вперед или в сторону.

В сторону выполняется — rone side (пони сайд) И.п. — О.с.

- 1 - подскок на левой, правую вперед голень вниз
 - 2 — подскок на правой, левую в сторону книзу (side), назад выполняется — rone-back (пони бэк).
- И.п. — О.с.

- 1 — подскок на левой, правую вперед голень вниз
- 2 — подскок на правой, левую назад книзу (back)

Эти упражнения можно выполнять подряд 2 раза с одной ноги или в повороте (turn).

Kik (кик) — взмах, бросок в любом направлении вперед, в сторону, назад не выше 90° (за исключением с требованиями правил соревнований по фит-несу и спортивной аэробике).

Соблюдать прямое положение туловища, в подскоке пятку опорной «мягко» опускать на пол.

Lift (лифт) — взмахи ног (knee up, leg curl, skip и др.).

Направления движений: lift —front (вперед), — side (в сторону), —back (назад) — в случае repeater (повтора элемента) — опорная нога должна быть в полуприседе, с полунаклоном вперед. Выполнять упражнение можно как с опорным положением о бедро, так и со свободным движением руками.

Pendulum (пендьюлам) — «маятник» — смена положения ног (вперед книзу, назад книзу, в сторону книзу).

И.п. — О.с.

- 1 — подскок на левой, правую вперед книзу
- 2 — подскок на правой, левую назад книзу, то же самое в сторону книзу, то же самое в повороте на 360°, 180°

Scissors (сизорз) — «ножницы», «лыжи» — смена положения ног прыжком на полу.

И.п. — сомкнутая стойка

- 1 — прыжок в стойку ноги врозь, правая впереди
- 2 — смена положения ног (прыжком)

Выполнять с полунаклоном вперед.

Pivot turn (пивот тён) — одноименный поворот на месте на 180° или 360°, построенный на шагах.

Pivot turn на 180°

И.п. — О.с.

- 1 — шаг левой на месте
- 2 — шаг правой вперед (центр тяжести туловища
- 3 - перенести на правую ногу)
- 4 — с полуповоротом налево шаг левой на месте

5 — завершая поворот, шаг правой на месте в и.п.

Pivot turn на 360° И.п. — О.с.

1 — шаг левой на месте

2 — шаг правой вперед

3 — шаг левой назад с поворотом налево

4 - завершая поворот, приставить правую в и.п.

Rivers — разноименный поворот

Rivers на 180° .

И.п. — О.с.

1 — шаг правой назад

2 — с поворотом налево, шаг левой назад

3 — завершить поворот на левой

4 — приставить правую к левой.

Rivers на 360°

И.п. — О.с.

1 — шаг правой назад

2 — с поворотом налево шаг левой назад

3 — поворот в стойке на носках

4 — и.п.

Turn (тён) — поворот шагами в продвижении вперед, по диагонали, в сторону, назад (1,2 поворота в стойке на носках на 360°).

И.п. — О.с.

1 — шаг правой в сторону

2 — приставляя левую, поворот в стойке на носках, то же самое на 720° — выполнять подряд два поворота.

Jump turn (джамп тён) — прыжок с поворотом в продвижении вперед, в сторону, назад.

И.п. — О.с.

1 — шаг правой вперед, прыжок вверх, с поворотом направо на 180°

2 — полуприсед.

Модификации основных и базовых "шагов" аэробики

Возможные модификации "шагов"

Изменение направления "шага": добавление продвижения в момент выполнения "шага" (вперед, назад, по диагонали), добавление поворота при сохранении структуры "шага". Пример. При добавлении поворота в "шаг" Mambo Side, получается модифицированный "шаг":

1-шаг ведущей ногой в сторону

2-шаг опорной ногой на месте

3-шаг ведущей ногой в сторону с поворотом спиной на 180 градусов

4-шаг опорной ногой на месте.

2.Добавление прыжка в момент выполнения "шага" к любому движению "шага".

Пример. При добавлении прыжка к "шагу" Cross получается модифицированный "шаг"

1-прыжок на ведущую ногу в сторону-вперед с махом опорной ногой в сторону

2-шаг опорной ногой скрестно перед ведущей

3 - шаг ведущей ногой в сторону-назад

4-шаг опорной ногой в исходное положение

3.Изменение ритмического рисунка "шага" осуществляется разными вариантами:

3.1. При сохранении количества счетов и основы техники добавляется еще один марш, при этом два движения укладываются в одну ритмическую единицу и чаще всего меняется статус "шага".

Пример. При добавлении еще одного шага к "шагу" Mambo Side получается модифицированный основной "шаг" на 4 счета, имеющий статус "со сменой ноги":

1 - шаг ведущей ногой в сторону

2 - шаг опорной ногой на месте

3 - шаг ведущей ногой скрестно позади опорной

и - шаг опорной ногой на месте

4 - шаг ведущей ногой скрестно впереди опорной

3.2. При полном сохранении структуры "шага" два движения укладываются в одну ритмическую единицу.

Пример. При выполнении Grape wine на три счета получается модифицированный "шаг":

1 - шаг ведущей ногой в сторону

2 - шаг опорной ногой скрестно позади ведущей

и - шаг ведущей ногой в сторону

3- приставить опорную ногу на носок.

3.3 Изменение темпа выполнения всего "шага"

Пример. При выполнении "шага" Straddle на два счета получается модифицированный "шаг":

и - шаг ведущей ногой в сторону

1 - шаг опорной ногой в сторону

и - шаг ведущей ногой в исходное положение

2 - шаг опорной ногой в исходное положение

3.4 Замедление темпа выполнения нескольких движений "шага", при котором одно движение выполняется на две ритмические единицы.

Пример. При выполнении "шага" Mambo Side на пять счетов получаем модифицированный "Шаг":

1,2 - шаг ведущей ногой в сторону

3 - шаг опорной ногой на месте

4 - шаг ведущей ногой скрестно позади опорной

5 - шаг опорной ногой на месте.

Альтернативные "шаги"

Альтернативные "шаги" - это авторские движения, которые составляются путем дробления и компоновки основных и/или базовых "шагов" и разучиваются через связки базовых "шагов". Это

означает, что часть счетов взяты от одного "шага" (например, два счета от Step Knee Up), а часть счетов от другого (например, три счета от Step Leg Back).

Способы конструирования альтернативных "шагов":

Замена одного движения какого-либо "шага" на движение другого "шага", при этом количество счетов остается неизменным, а статус либо меняется, либо остается неизменным.

Пример. При замене приставки в "шаге" Grape wine на движение "шага" Curl получается альтернативный "шаг", имеющий статус "со сменой ноги". Количество счетов не изменяется:

1-шаг ведущей ногой в сторону

2-шаг опорной ногой скрестно позади ведущей

3-шаг ведущей ногой в сторону

4-захлест голени опорной ноги.

Добавление к полному "шагу" движения, или нескольких движений от другого "шага". Добавить движение можно в начало, середину и в конец исходного "шага". Количество счетов по сравнению с исходным увеличивается, а статус либо остается прежним, либо меняется в зависимости от движения, которое добавляется к исходному "шагу".

Пример. При добавлении в середину "шага" Mambo Side движение "шага" Leg Side (отведение ноги в сторону) получается альтернативный "шаг" на пять счетов, имеющий статус "без смены ноги" (частный случай):

1- шаг ведущей ногой в сторону

2- шаг опорной ногой на месте

3- отведение ведущей ноги в сторону

4- шаг ведущей ногой скрестно позади опорной

5- шаг опорной ногой на месте.

Перекрест "шагов" - такое соединение двух "шагов", при котором последнее движение одного "шага" является одновременно первым движением следующего "шага". Количество счетов в полученном альтернативном "шаге" при подобном способе конструирования будет на один счет меньше суммы составляющих его "шагов".

Пример. При соединении "шагов" Chasse и Grape wine способом перекреста "шагов" получается альтернативный "шаг", в котором последнее движение Chasse - шаг в сторону, является первым движением Grape wine:

1-шаг ведущей ногой в сторону

И- прыжком, шаг опорной ногой рядом с опорной

2-шаг ведущей ногой в сторону

3-шаг опорной ногой скрестно позади ведущей

4- шаг ведущей ногой в сторону

5-приставить опорную ногу на носок.

Альтернативные "шаги" разучиваются на групповом занятии через связки базовых и основных "шагов", содержащие такое же количество счетов и имеющие такую же структуру (статус, направление), что и изучаемые альтернативные "шаги". Если альтернативные "шаги" выполняются на нечетное количество Счетов, то для простоты изучения они соединяются или с Quick Mambo , или попарно, а затем базовыми "шагами" дополняются либо до полной музыкальной фразы (32 счета), либо до половины музыкальной фразы (16 счетов) - метод дополнения при разучивании альтернативных "шагов".

Затем, при включении альтернативного "шага" в связку, добавочные "шаги" отбрасываются - метод исключения.

Один "шаг" может быть одновременно модифицированным несколькими способами.

«Серия» №1: Упражнения для мышц пояса верхних конечностей:

1. Разведение гантелей в наклоне стоя (8 р.)
2. Тяга гантелей в наклоне стоя (8 р.)
3. Подъем гантелей на бицепс (8 р.)
4. Жим гантелей из-за головы на трицепс (8 р.)
5. Подъем гантелей вверх от плеч (8 р.)
6. Упражнения для растягивания мышц и подвижности суставов верхних конечностей

«Серия» №2: Упражнения для мышц таза и бедра (выпады):

1. Поочередные выпады вперед с отведением рук в стороны (8 р.)
2. Поочередные выпады назад с махами руками вверх (8 р.)
3. Поочередные выпады в стороны с разворотом корпуса и сгибанием рук (подъем гантелей на бицепс) (8 р.)
4. Упражнения для развития гибкости туловища и нижних конечностей.

«Серия» №3: Упражнения для мышц таза и бедра (приседания и тяга)

1. Присед ноги вместе со сгибанием рук (подъем гантелей на бицепс) (8 р.)
2. Присед ноги в основной стойке с разведением рук перед грудью (8 р.)
3. Приседания «Плие» ноги в широкой стойке, стопы развернуты (8 р.)
4. Становая «румынская» тяга в положении стоя ноги вместе (8 р.)
5. Упражнения для развития гибкости туловища и нижних конечностей. Выполняя силовые упражнения, следует контролировать правильную технику (положение спины, рук и ног), скорость выполнения, упражнений и дыхание (выдох в момент наибольшего мышечного усилия).

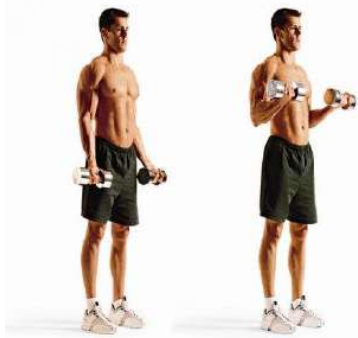
Заключительная часть занятия включает упражнения для развития гибкости (элементы стретчинга) и восстановления дыхания, например:

Упражнения на растягивание мышц (элементы стретчинга)

1. В исходном положении стоя, согнутые руки на уровне плеч, медленно оттянуть локти назад, удерживать их 15 - 20 с в растянутом положении. Вернуться в исходное положение, отдохнуть 10 - 15 с. Повторить упражнение 8 - 10 раз.
2. Исходное положение - стоя ноги врозь, локоть согнутой левой руки завести за голову. Взяться правой рукой за локоть левой руки и потянуть его справа. Удерживать растянутое положение 10 - 20 с., А затем вернуться в исходное положение. Отдохнуть 15 - 20 с. и повторить упражнение в другую сторону. Выполнить 4 - 6 раз в каждую сторону.
3. Исходное положение - стоя ноги врозь. Руку, согнутую в локтевом суставе, поднять на высоту шеи. Кистью другой руки нажать на локоть в сторону-назад, стараясь, чтобы перемещение согнутой руки было достаточно протяженным. Содержать принятую позу 10 - 20 с. Поменять руку и повторить упражнение. После этого принять основную стойку, расслабиться, отдохнуть 10 - 15 с. Повторить 4 - 6 раз на каждую руку.

Комплекс упражнений атлетической гимнастики

№	Упражнение	Дозировка	Методические указания
1.	Жим гантелей лёжа на полу  Целевые мышцы: грудные мышцы; трицепсы (разгибатели руки); передние дельты (плечи)	3 подхода по 20-30 раз	Вес гантелей подбирается индивидуально. Для девушек со средним уровнем физического развития – 3-4 кг., для юношей – 6-8 кг. Займите удобное положение лежа на спине, ноги немного согните в коленях, ступни при этом должны находиться на полу. Постарайтесь подобрать поверхность средней жесткости, чтобы она не была слишком мягкой или твердой: оптимальным будет постелить на пол коврик. Возьмите в руки гантели, руки разведите в стороны, согните в локтях, плечи должны опираться на пол, предплечья стоять вертикально. Выжимайте гантели до полного выпрямления рук, задержитесь на пару секунд и вернитесь в исходное положение. Опуская локти на пол не позволяйте мышцам расслабляться.
2.	Разведение гантелей в стороны  Целевые мышцы: дельтовидная мышца; надостная мышца; Вспомогательные: трапециевидные мышцы, передняя зубчатая мышца	3 подхода по 10 раз	Вес гантелей подбирается индивидуально. Для девушек со средним уровнем физического развития – 1,5 -2 кг., для юношей – 3-5 кг. Поставьте ноги на ширине плеч и выпрямите спину. Руки немного согнуты и зафиксированы в локтях до конца упражнения, гантели почти касаются ног (ладони повернуты к бедру). Сделайте вдох и, задержав дыхание, поднимите руки в стороны (строго в плоскости туловища) над головой. При прохождении гантелями уровня плеч руки слегка разворачиваются в плечевом суставе и в верхней точке развернуты мизинцами вверх. Не расслабляйте поясницу и фиксируйте прямое положение туловища до конца сета.

			Опускайте руки вниз плавно, на выдохе, контролируя гантели в каждой точке движения. Не сгибайте руки в локтях.
3.	Разведение гантелей в стороны в наклоне  Целевые мышцы: задняя головка дельтовидной мышцы Вспомогательные мышцы: • подостная мышца • малая круглая мышца • ромбовидные мышцы • трапециевидная мышца	3 подхода по 10 раз	Вес гантелей подбирается индивидуально. Для девушек со средним уровнем физического развития – 1,5 -2 кг., для юношей – 3-5 кг. Возьмите гантели в обе руки, ладони смотрят друг на друга. Наклонитесь вперед так, чтобы торс был параллелен полу. Спина ровная, чуть прогнута в пояснице. В исходном положении гантели свисают на выпрямленных руках. Руки должны быть прочно зафиксированы в локтях, прямые до самого конца сета. Их можно немного согнуть, перед тем как приступить к выполнению упражнения. Напрягите задние дельты и трапеции и плавно разведите гантели в стороны, стараясь поднять их как можно выше. Руки должны двигаться исключительно в вертикальной плоскости, проходящей через плечи. Не отводите гантели ни назад, ни вперед. В верхней точке локти должны быть выше уровня спины. Плавно опустите гантели в исходное положение. Сделайте короткую паузу и выполните следующее повторение.
4.	Подъём гантелей на бицепс стоя 	3 подхода по 10 - 20 раз	Вес гантелей подбирается индивидуально. Для девушек со средним уровнем физического развития – 2 -4 кг., для юношей – 5-8 кг. Поднимите гантели и возьмите обе руки обычным хватом. Раздвиньте ноги по ширине плеч. Станьте максимально ровно, немного прогнитесь в пояснице и снизьте гантели к бедрам. Голову зафиксируйте прямо и смотрите вперед. Напрягите мышцы

	Целевые мышцы: бицепс (акцент на длинную головку) Вспомогательные мышцы: • плечевая мышца • все мышцы предплечья		поясницы и закрепите натуральный изгиб хребта до окончания подхода. Глубоко вдохните и остановите дыхание. Сконцентрируйте нагрузку на бицепсах и поднимите гантели к дельтам. Как только кисти дойдут до уровня локтей, принимайтесь разворачивать гантели наружу, это движение называется «супинация». Разворачивайте гантели до тех пор, пока мизинец каждой руки не будет ближе всего к дельтовидным мышцам плеча. Локти должны быть зафиксированы, не пытайтесь поднять их вперед во время выполнения упражнения. Как только гантели дойдут до уровня плеч, остановитесь на мгновение и еще больше напрягите бицепсы. Сделайте выдох, и медленно опустите гантели вниз при этом удерживая их в нижнем положении без расслабления мышц бицепса, что даст максимальную эффективность данного упражнения и в тоже время запястье разворачиваем внутрь к бедрам.
5.	Тяга гантели одной рукой стоя в наклоне  Целевые мышцы:	3 похода по 10 - 20 раз	Вес гантелей подбирается индивидуально. Для девушек со средним уровнем физического развития – 2 -4 кг., для юношей – 5-8 кг. Возьмите гантель в правую руку. Хват нейтральный: ладонь направлена на боковую часть бедра. Встаньте слева от скамьи и поставьте ноги вместе. Примите исходное положение, как показано на фото. Торс параллелен полу, а спина слегка прогнута в пояснице. Правая рука полностью выпрямлена, и гантель «висит» на ней, словно на веревке. Правое плечо немного опущено. Сделайте глубокий вдох, задержите дыхание, напрягите мышцы спины и задние

	• широчайшая мышца спины Вспомогательные мышцы: • большие грудные мышцы • длинные головки трицепсов • задние пучки дельт		дельты и потяните гантель строго вверх. Старайтесь поднять гантель как можно выше. Как только локоть окажется на уровне плеча, подключайте к движению плечо — тяните его вверх вместе с локтем. Это позволит максимально сократить мышцы середины спины и верхнюю часть широчайших. Постарайтесь удержать гантель в верхней точке несколько секунд. Выдохните и плавно опустите гантель. Отработав все повторения в сете для правой стороны, сделайте столько же повторений для левой стороны. Это и будет один сет. туловище при выпрямлении руки. Делайте вдох при движении вверх.
6.	Разгибание рук в наклоне Иллюстрация: целевые мышцы и техника выполнения 	3 похода по 10 - 20 раз	Вес гантелей подбирается индивидуально. Для девушек со средним уровнем физического развития – 1,5 - 2 кг., для юношей – 3 - 4 кг. Обопритесь одной рукой и коленом о скамью. Вторая рука с гантелей согнута в локте. Плечо параллельно полу. Спина прямая. Удерживая локоть в неподвижном состоянии, медленно распрямите руку с гантелей. Медленно верните руку с гантелью в исходное положение.
7.	Наклоны с гантелями вперед. Целевые мышцы: бицепсы бедра; ягодичные мышцы; выпрямители спины	3 похода по 10 - 20 раз	Вес гантелей подбирается индивидуально. Для девушек со средним уровнем физического развития – 3 - 5 кг., для юношей – 5 - 8 кг.

			Исходное положение: утяжеления возьмите в обе руки и расположите руки по бокам вдоль тела. Спина прямая, лопатки сведены. При выполнении наклоняем прямую спину вперед, при этом одновременно отводим назад таз. Руки скользят вдоль тела вниз. Ноги держите слегка согнутыми, но, если сможете – выпрямляйте полностью. Плавность и концентрация – основа правильного исполнения. Возвращаемся в начальное положение. Главное здесь – почувствовать растяжение бицепса бедра.
8.	Приседания с гантелями Целевые мышцы: квадрицепс бедра Вспомогательные мышцы: • ягодичные мышцы • седалищно-большеберцовые мышцы Стабилизаторы: • мышца, выпрямляющая позвоночник Динамические стабилизаторы: • бицепсы бедра	3 подхода по 20 раз	Вес гантелей подбирается индивидуально. Для девушек со средним уровнем физического развития – 3 - 5 кг., для юношей – 5 - 8 кг. Шаг 1. Станьте прямо, ноги врозь. Возьмите в каждую руку по гантеле. Выпрямите руки вдоль туловища. Шаг 2. Сделайте вдох. Немного выгнув спину, присядьте. Шаг 3. После того как бедра достигнут горизонтального положения, выпрямите ноги и на выдохе возвращайтесь в исходное положение.

			
9.	Подъём на носки стоя с гантелями в руках  Целевые мышцы: икроножные мышцы	3 подхода по 20 раз	Вес гантелей подбирается индивидуально. Для девушек со средним уровнем физического развития – 3 - 5 кг., для юношей – 5 - 8 кг. Стоим прямо, гантели держим на прямых опущенных руках. Носки ног до середины ступни должны располагаться на возвышении, например, деревянном бруске высотой пять сантиметров (или другой устойчивой возвышенности). Пятки стоят на полу. Медленно поднимаемся на носках за счёт силы мышц голени. В максимальном положении задерживаемся в течение трёх секунд и медленно опускаемся.
10.	Прямые скручивания на пресс Иллюстрация: техника выполнения и целевые мышцы:  СТАРТОВОЕ ПОЛОЖЕНИЕ Лежа на полу Локти разведены в сторону, в ладони обхватывают голову. Ноги согнуты в коленях, ступни упираются в пол. Голова слегка приподнята (на полу не лежит). Поясница плотно прижата к полу. Либо ноги расположены на возвышенности	3 подхода по 20-30 раз	Лягте спиной на ровную поверхность (пол, скамью или др.). В исходном положении ноги расположите выше уровня головы. Согнув в коленях положите их на диван, кресло или стул (также можете их скрестить между собой). При этом между голенью и бедром должен образоваться угол около 90°. Для чего это нужно? В таком положении зазор между поясницей и полом убирается совсем. Это позволяет еще в начале упражнения частично скрутить таз. Из такой позиции намного проще закручивать корпус. Именно из такого положения Ваш пресс будет выполнять ту функцию, для которой он и предназначен. Заняв исходное положение и расположив руки в удобной позиции на выдохе начните медленно скручивать корпус к своему тазу. Во время скручиваний круглите спину обязательно и отрывайте лопатки от пола или скамьи. Постарайтесь добиться

			максимального сокращения в верхней точке, дотягиваясь головой к области паха. На секунду задержитесь в этом положении (пиковое сокращение) а вдохе, даже медленнее фазы подъема начните опускаться в нижнюю точку. Ключевой момент! Не опускайтесь полностью. Ваша задача не терять напряжение мышц пресса ни на секунду при выполнении подхода. Поэтому не допускайте расслабления целевых мышц. Останавливайтесь до этого момента.

Общеподготовительные упражнения

Строевые упражнения. Строевые приемы. Выполнение строевых команд. Повороты на месте: направо, налево, кругом, пол-оборота. Понятия: «строевая стойка», «стойка ноги врозь», «основная стойка», «колонна», «шеренга», «фронт», «тыл», «интервал», «дистанция». Построение в колонну по одному (по два, по три), в одну шеренгу (две, три, четыре). Перестроения: из одной шеренги в две и обратно, из шеренги уступом, из шеренги в колонну захождением отделений плечом. Передвижения. Строевой шаг, походный (обычный) шаг. Движение бегом. Перемена направления фронта захождением плечом. Движение в обход, по диагонали, противходом, змейкой, по кругу. Размыкание и смыкание: приставным шагом, от направляющего, от середины (вправо, влево). Размыкание в колоннах по направляющим.

Разминка самбиста. Разминка в движении по ковру. Варианты ходьбы, бега, прыжков.

Общеразвивающие упражнения. Упражнения для мышц и суставов туловища и шеи. Упражнения для мышц и суставов рук и ног.

Упражнения с отягощением весом собственного тела для воспитания физических качеств: силы, гибкости, быстроты, ловкости, выносливости.

Стретчинг. Анатомические и физиологические особенности стретчинга. Ознакомление с зонами растяжения. Расслабляющие упражнения для спины. Упражнения для ног, ступней и голеностопного сустава. Упражнения для спины, плеч и рук. Упражнения для поясницы, таза, паховой области и мышц задней поверхности бедра. Упражнения на перекладине. Упражнения для верхней части туловища с использованием пояса. Комплекс упражнений для кистей, запястий и предплечий. Использование различных упражнений стретчинга для увеличения подвижности в суставах, предотвращения травм.

Упражнения с партнером. Упражнения в различных положениях: в стойке, в партере, лежа, на мосту и др. Упражнения для развития силы: поднимание, наклоны, повороты, приседания, ходьба, бег, переползание, отжимание в упоре лежа, отжимание лежа на спине, в положении на «борцовском мосту».

Упражнения с сопротивлением партнера: в положении стоя, в положении сидя, в положении лежа на спине, в положении лежа на животе. Упражнения для развития гибкости с помощью партнера. Упражнения для развития ловкости с партнером.

Упражнения с гирями. Упражнения с гирями выполняются в различных положениях: стоя, сидя, лежа, на мосту. Упражнения с гирей (гирями) в положении стоя: варианты поднимания гири, выжимание, вращение, вырывание, повороты, наклоны, жонглирование.

Упражнения, выполняемые ногами: поднимание, переставление, передвижение или перекатывание.

Упражнения в положении лежа на ковре: на спине - перекалывание, выжимание, перекатывание, поднимание, переставление. Упражнения в положении на «борцовском мосту».

Упражнения на гимнастической стенке. Лазание с помощью ног; без помощи ног. Прыжки вверх с рейки на рейку, с одновременным толчком руками и ногами. Прыжки в стороны, вниз. Подтягивание лицом к стенке; то же спиной к стенке. Поднимание ног до касания рейки над головой. Раскачивание. Вис ноги в сторону с захватом реек на разной высоте («флажок»). Угол в висе. Соскоки из различных висов. Вис вниз головой, коснуться ковра (пола) ногами. Из упора (хват за рейку снизу на уровне пояса) коснуться грудью или тазом ковра и вернуться. Сидя спиной к стенке, захватить рейку над головой, не сгибая руки, прогнуться и выйти в стойку и вернуться в и.п. Стоя лицом к стенке, хват за рейку на уровне груди: махи ногой в стороны. Ногой наступить на рейку (возможно выше): прыжки на другой ноге, отставляя ее возможно дальше от стенки.

Упражнения с гимнастической палкой. Варианты вращения палки одной рукой, двумя. Переворот вперед с упором палкой в ковер (с разбега и без разбега). Хватом за конец обеими руками, круги палкой над головой; то же впереди; то же за спиной. Хватом за середину поднимание палки обеими руками (прямыми или согнутыми в локтевом суставе); то же одной рукой; то же через сторону; то же впереди. Перешагивание через палку, захваченную за концы. Прыжки через палку, захваченную

за концы. Хватом за концы опускание палки за спину, не сгибая руки (выкрут). Кувырки с палкой (вперед, назад). Наклоны с палкой, захваченной за концы, руки вверх; то же, но палка за головой. Палка за спиной (на лопатках), хватом за концы: повороты. Хватом за один конец: вращение палки по коврику и прыжки через нее, как через скакалку. Лежа на спине, проносить ноги через палку, захваченную за концы. Хватом обеими руками за конец: перекуты в сторону (палкой коврика не касаться). Перетягивание партнера в стойке хватом за палку; то же сидя.

Упражнения с манекеном. Поднимание манекена, лежащего (стоящего) на коврике, различными способами. Переноска манекена на руках; то же на плече, на спине, на бедре, на стопе, на голове и т. п. Повороты с манекеном на плечах; то же на руках, на бедре, на голове. Перетаскивание манекена через себя, лежа на спине. Перекуты в сторону с манекеном в захвате туловища с рукой. Приседание с манекеном на спине (плечах). Бег с манекеном на руках, на спине, на бедре, на голове и т. п. Броски манекена толчком руками: вперед, в сторону, назад (через голову). Наклоны с манекеном на руках; то же на плечах, на спине и т. п. Движения на мосту с манекеном на груди (продольно, поперек). Имитация на манекене выполнения бросков подножкой, подсечкой, подхватом, зацепом, через голову, через спину (бедро), прогибом, уходов от удержания, переходов на болевой прием рычагом локтя, хватом руки ногами.

Упражнения с мячом (набивным, теннисным и др.). Выполняются в движении по залу или на месте. Вращение мяча пальцами. Перебрасывание из руки в руку. Варианты бросков и ловли мяча. Броски и ловля мяча в парах. Упражнения в положении лежа на спине: перекладывать мяч прямыми руками с одной стороны на другую; бросок мяча вверх и ловля руками (выполнять упражнение двумя, затем одной); бросок вверх ногами - ловля руками; перекуты с мячом в сторону; кувырки вперед и назад с мячом в руках; то же, но мяч зажат ногами. Удары по мячу: подошвой, подъемом стопы, пяткой, пальцами, коленом, голенью, бедром. Бросок и ловля мяча: зацепом стопой, зажимая ногами. Наклоны с мячом в вытянутых вверх руках вперед, в стороны. Повороты с мячом в вытянутых вперед руках вправо, влево. Круговые движения туловищем с мячом в вытянутых вперед руках.

Упражнения с самбистским поясом (скакалкой). Прыжки на месте. Прыжки с вращением скакалки вперед, назад с подскоком и без него. Прыжки ноги врозь. Прыжки с поворотом таза. Прыжки, сгибая ноги коленями к груди. Прыжки с отведением голени назад. Прыжки в приседе. Прыжки с поворотом на 90°, 180°, 270°. Прыжки ноги скрестно. Прыжки на одной ноге. Прыжки на снарядах с ограниченной поверхностью (на гимнастической скамейке, на коне, на бревне). Прыжки через скакалку, вращаемую в горизонтальной плоскости. Прыжки в положении сидя: круг скакалкой над головой, круг над полом. Прыжки в положении «ласточка» с вращением скакалки вперед. Прыжки со скрестным вращением скакалки. Прыжки с продвижением вперед и назад, влево и вправо - с подскоками и без подскоков, вращая скакалку вперед или назад. Бег с прыжками через скакалку, вращая ее вперед: по кругу, по восьмерке, по гимнастической скамейке или бревну. Продвижение вперед прыжками на одной ноге с горизонтальным вращением скакалки. Галоп с продвижением вперед, влево, вправо и вращением скакалки вперед и назад. Упражнения с партнером и в группе.

Акробатика. Особенности обучения и совершенствование элементов акробатики и акробатических прыжков в условиях зала борьбы.

Стойки: основная, ноги врозь, выпад вперед, выпад влево (вправо), выпад назад, присед, на коленях, на колене, на руках, на предплечьях, на голове, на голове и предплечьях, стойка на голове и лопатках.

«Седы»: ноги вместе, ноги врозь, углом, согнув ноги, в группировке, на пятках.

Упоры: присев; присев на правой, левую в сторону на носок; стоя; лежа; лежа на согнутых руках; лежа сзади; лежа сзади, согнув ноги; лежа правым боком; на коленях. Перекуты: вперед, назад, влево (вправо), звездный.

Прыжки: прогибаясь, ноги врозь, согнув ноги.

Кувырки: в группировке - вперед, назад; согнувшись - вперед, назад; назад перекутом; назад через стойку на руках; вперед прыжком (длинный); кувырокполет.

Перевороты: боком-влево, вправо (колесо); медленный - вперед, назад.

Акробатические прыжки: рондат; фляк; сальто вперед в группировке; сальто вперед, прогнувшись; арабское сальто; сальто назад.

Осуществление страховки преподавателем при проведении занятий по акробатике в зале самбо. Использование различных средств для повышения эффективности обучения занимающихся акробатическим прыжкам.

Игровые ситуации на уход с линии атаки

1. Двое обучающихся стоят друг напротив друга. Один пытается с шагом вперед оттолкнуть второго. Задача второго уйти с линии атаки с поворотом туловища и оказаться в «мертвой зоне» соперника.
2. Обучающиеся стоят по кругу, один из них в центре круга. По очереди обучающиеся, стоящие по кругу, набегают на стоящего в центре и пытаются его толкнуть вытянутыми руками. Задача стоящего в центре быстро перемещаться и уходить с линии атаки, каждый раз оказываясь в «мертвой зоне» соперников.
3. Обучающиеся в парах стоят спиной друг к другу. По команде преподавателя обучающиеся поворачиваются лицом друг к другу и один из них производит захват, а защищающийся должен среагировать и выполнить прием самозащиты.

Подвижные игры

1. «Петушинный» бой

Основная цель. Развитие силы, ловкости, внимания и сообразительности. Используется в качестве вспомогательного упражнения для учебных заданий с борьбой в стойке.

Организация. Стоя на борцовском ковре, участники игры делятся на 2 равные команды, выстраивающиеся напротив друг друга разомкнутыми на расстояние вытянутой руки шеренгами.

Проведение. По сигналу преподавателя все участники сгибают левую ногу и хватают ее левой ладонью за стопу, оставаясь стоять на одной правой ноге, а правую руку сгибают в локте и закладывают за спину. Из этого исходного положения соперники в каждой противостоящей паре начинают толкать плечом друг друга, передвигаясь скачками на правой ноге и используя хитроумные обманные движения до тех пор, пока один из них не заставит противника опереться на вторую ногу или опрокинет его на ковер. За достижение этого игроку присуждается одно очко.

Импровизированный бой повторяется несколько раз, с поочередной сменой опорной ноги.

Выигрывает команда, участники которой наберут большую сумму очков.

Варианты проведения.

Менять противников в парах перед каждым следующим боем посредством общей команды: «Сделать шаг вправо!», подаваемой после исходного построения команд. Два крайних участника, остающихся в этом случае без противника, встречаются между собой.

Выявить абсолютного победителя в личном зачете путем проведения состязаний по олимпийской системе, с выбыванием проигравших.

2. Выведение из равновесия

Основная цель. Развитие устойчивости тела при атаке соперника, координационных способностей и расчетливости. Используется в качестве вспомогательного упражнения для учебных заданий с борьбой в стойке.

Организация. На борцовском ковре проводят 2-3 прямые параллельные линии с интервалом 2 м. Играющие делятся на 2 равные команды. Из представителей разных команд произвольно, по взаимному желанию участников составляются примерно равно сильные конкурирующие пары, которые размещаются на указанных линиях. Расстояние между парами около 2 м. Соперники по паре становятся лицом друг к другу, на расстояние вытянутой руки, расположив стопы одну за другой строго на линии.

Проведение. По сигналу педагога каждый игрок с помощью обманных движений, расчетливых рывков или толчков старается вывести своего соперника по паре из состояния

равновесия и заставить его сойти с контрольной линии хотя бы одной ногой. Тот, кто сможет этого добиться, приносит своей команде одно очко.

Игра повторяется несколько раз, с попеременной сменой выставляемой вперед ноги. Победа присуждается команде, игроки которой наберут большее количество очков.

3. Вытеснение из круга

Основная цель. Развитие силы, ловкости и расчетливости. Используется в качестве вспомогательного упражнения для учебных заданий с элементами единоборства.

Организация. Игра проводится в круге диаметром 7—9 м. Участники игры делятся на 2 команды, скажем, «белых» и «черных», которые сходятся примерно равносильными парами, положив руки друг другу на плечи.

Проведение. По сигналу педагога соперники в парах начинают активную борьбу за территорию, стараясь вытеснить друг друга за пределы игрового круга. Участник, заступивший за круг хотя бы одной ногой, выбывает из игры и уходит из круга, а его победитель вступает в единоборство с победителем другой пары из соперничающей команды.

Игра продолжается до тех пор, пока в соревновательном круге не останутся представители лишь одной команды, которая и объявляется.

4. «Салки» на ковре

Игра способствует развитию быстроты и умения ориентироваться. Передвигаться по коврику можно только одним из способов: а) в стойке; б) на коленях; в) кувырками. Игрок считается осаленным, если его коснется водящий. Игру можно усложнить, введя следующее правило: салить только с помощью захвата или захвата и остановки игрока.

При проведении игры с передвижением кувырками на коврике не должно быть много занимающихся (на каждого должно приходиться не менее 4 м² площади коврика).

1. Комплекс специальных упражнений на развитие гибкости:

1. Наклоны в стороны, руки вверх.
2. Наклоны к отставленной в сторону ноге (другая нога сгибается).
3. Наклоны к отставленной в сторону ноге из положения стоя на одном колене.
4. Наклоны к отставленной в сторону ноге с доставанием пальцами рук носка ноги.
5. Пружинящие наклоны вперед с доставанием ладонями пола.
6. Пружинящие наклоны к ноге с доставанием пальцами рук пола за пяткой.
7. Наклоны к ноге, опирающейся на перекладину гимнастической стенки.
8. Прогибаясь в пояснице, наклон назад, руки вверх.
9. Наклоны назад с доставанием пальцами рук пяток.
10. Наклоны назад с доставанием пальцами одной руки пятки противоположной ноги.

Комплекс специальных упражнений для лучезапястного сустава

1. И. П. - стоя, ноги на ширине плеч, руки вперед, кисти в кулак. На счет 1 выпрямить пальцы и с напряжением развести их как можно шире; 2 - вернуться в И. П. Повторить 6 раз.
2. И. П. - стоя, руки вдоль тела ладонями вперед, пальцы разведены. На счет 1-4 последовательно сгибать пальцы, начиная с мизинца; 5-8 - разогнуть пальцы в обратном порядке. Повторить 8 раз.
3. И. П. - стоя, ноги на ширине плеч, руки вперед, пальцы согнуты. На счет 1-2 поднять согнутые кисти вверх; 3-4 - опустить вниз. Повторить 16 раз.
4. И. П. - стоя, ноги на ширине плеч, руки в стороны, кисти в кулак. На счет 1-2 вращать кистями вперед. То же назад. Повторить 16 раз.
5. И. П. - стоя, руки в стороны - вверх, пальцы развести. На счет вращательное движение кистями вперед. То же назад. Повторить 16 раз.
6. И. П. - стоя, ноги на ширине плеч, согнутые руки перед грудью, кисти в «замке». На счет 1-4 «нарисовать» кистями восьмерку перед собой. Повторить 12 раз.
7. И. П. - то же. На счет 1-2 вытянуть руки как можно дальше вперед ладонями наружу, 3-4 - вернуться в И. П. Повторить 12 раз.
8. И. П. - стоя, ноги на ширине плеч. На счет 1-3 соединить ладони перед собой пальцами вверх и попытаться поднять локти как можно выше; 4 - вернуться в И. П. Повторить 12 раз.
9. И. П. - стоя, ноги на ширине плеч, руки вперед. На счет 1-3 отгибать вверх пальцы одной руки с помощью другой; 4 - вернуться в И. П. То же, поменяв положение рук. Повторить по 8 раз.
10. И. П. - стоя на коленях с опорой на руки кистями к себе. На счет 1-2, стараясь сесть на пятки, отклонить руки от вертикали (ладони от пола не отрывать); 3-4 - вернуться в И. П. Повторить 8 раз.

Комплекс упражнений для развития физических способностей:

Комплекс упражнений на развитие гибкости

№	Описание упражнения	Дозировка, методические указания
1	И.П. – лежа на спине, правую согнуть в колене на 90 градусов и левой рукой тянуть через вытянутую левую То же с другой ноги	20-30 сек.
2	И.П. – выпад левой вперед, упор руками в пол. Наклоны туловища вперед. То же с другой ноги.	20-30 сек. Голень находящейся впереди ноги должна быть вертикальна по отношению к полу. Колено другой ноги касается пола.
3	И.П. – сидя на полу. Левая согнута и перекрещивается с вытянутой правой. Руки держат колено согнутой левой ноги и тянут его в направлении правого плеча	20-30 сек.
4	И.П. – сидя, одна нога вытянута вперед, другая согнута в колене назад. С упором на предплечья наклон назад	20-30 сек., упражнение можно выполнять только при здоровых коленных суставах
5	И.П. – стоя на левой, согнув правую назад, руками обхватив голеностоп. То же с другой ноги.	20-30 сек. спина прямая
6	И.П. – стоя на левой, согнуть правую вперед.	20-30 сек. Упражнение выполняется на гимнастической стенке либо барьере. Туловище медленно наклоняется вперед к поднятому бедру
7	И.П. – стоя, ноги врозь. Наклон вперед, ладони разведенных в стороны рук поставить на землю	20-30 сек.
8	И.П. – сед, согнуть ноги врозь. Наклон вперед.	20-30 сек., колени в стороны, ступни ног соединены. Выполнять в медленном темпе

9	И.П. – о.с. руки подняты вверх и соединены ладонями вверх. Руки слегка вытягиваются вверх-назад	20-30 сек.
10	И.П. – о.с. кисть правой руки за головой держит локоть левой руки и осторожно тянет влево	20-30 сек.
11	И.П. – сед, ноги врозь. Наклон к левой, наклон к правой.	20-30 сек., руками касаться пола, ноги прямые
12	И.П. – стоя примерно в двух шагах от стенки, сделать выпад вперед одной ногой, руки предплечьями опираются в стенку.	20-30 сек.
13	И.П. – о.с. согнуть руки вверх, хватом за локти. Наклоны туловища влево и вправо.	20-30 сек.

После каждого упражнения дается отдых 10-15 сек.

Общее время выполнения всего комплекса составляет 5-10 мин.

Комплекс упражнений на развитие координационных способностей

№	Описание упражнения	Дозировка, методические указания
1	Из упора присев, поочередно переставляя руки, прийти в положение упора лежа, а затем обратно в исходное положение	10-20 сек., возможны различные варианты постановки рук
2	Стоя перед стенкой на расстоянии шага, падать вперед, касаясь ладонями стены, - мягко амортизируя, сгибать руки, а затем быстро выпрямляя их, оттолкнуться от стены и вернуться в исходное положение	10-20 сек.
	Упражнения на лестнице	
	Повороты, наклоны, прыжки с поворотами на 90, 180, 360°, кувырки из разных исходных положений	

3	Упражнения выполняются с помощью степов: а) прыжки вперед на двух ногах; б) прыжки левым боком на двух ногах; в) прыжки правым боком на двух ногах.	10-20 сек. Прыжки выполняются, запрыгивая на степ, с различной скоростью
4	Упражнения выполняются на гимнастических матах: а) кувырки вперед; б) кувырок вперед - прыжок вверх – кувырок вперед; в) кувырок вперед – прыжок вверх ноги врозь – кувырок вперед.	10-20 сек.
5	Упражнения в падении, которые отвечают специфике тенниса и выполняются на гимнастических матах с ракеткой в руках: а) «разножка» - два поворота на 360 градусов в разные стороны – прыжок в правую сторону с имитацией удара по мячу справа с приходом в упор лежа (то же самое слева); б) «разножка» - кувырок через правое плечо с имитацией удара справа (то же самое слева)	10-20 сек.

Общее время выполнения всего комплекса составляет 10-15 мин.

Развитие выносливости требует большого количества повторений одного и того же упражнения. Однообразная нагрузка приводит к утомлению, и поэтому лучше всего применять разнообразные динамические упражнения, особенно на свежем воздухе. Полезны также подвижные игры, которые вызывают положительные эмоции и снижают ощущение усталости.

Комплекс упражнений на развитие выносливости

№	Описание упражнения	Дозировка

1	Общеподготовительные:	15-20 мин.
2	Кросс	
3	Бег по кругу с изменением направления	
4	Плавание	
5	Спортивные и подвижные игры (футбол, ручной мяч, «догони меня», эстафеты)	
6	Непрерывные прыжки:	
7	- на скакалке;	
8	- на одной ноге;	
9	- на двух ногах;	
10	- «лягушка»;	
11	- на двух ногах вправо, влево, вперед через препятствие	
12	Специально-подготовительные:	
13	Упражнение «Треугольник» с набивным мячом Упражнение «Восьмерка» с набивным мячом Обмен ударами справа и слева на удержание мяча Игрок оббегает конусы «восьмеркой» перед каждым конусом, делает имитацию ударов справа и слева с отскока	5 минут х 2 подхода
14	Упражнение «большая звезда»	
15	По периметру корта, в углы между задними линиями и линиями аута, а также в углы линий подач, расставляются теннисные мячи, занимающийся должен на время, собирая по одному мячу, принести их на заднюю линию.	
16	Подача с выходом к сетке, розыгрышем мяча с лёта и завершающим ударом с лёта.	2 подхода
17	Игрок, выполняющий первую подачу, выходит к сетке, делает 3–4 удара с лёта, возвращается на заднюю линию, смешанный, выход к сетке, розыгрыш «треугольника».	5-10 минут
18	По периметру корта, в углы между задними линиями и линиями аута, а также в углы линий приема, расставляются теннисные мячи, занимающийся должен на время, собирая по одному мячу, принести их на заднюю линию.	2 минуты х 3 подхода

I. Комплекс общеразвивающих упражнений

ОРУ на суше

1. И.п. - основная стойка (о.с.): 1-руки через стороны вверх-вдох; 2-И.п. - выдох
2. И.п. - стойка ноги врозь, правая рука вверх, левая вниз; попеременное вращение рук вперед
3. И.п.-стойка ноги врозь, правая рука вверх, левая вниз; попеременное вращение рук назад
4. И.п. - о.с.-руки на пояс:1-наклон вперед; 2- наклон назад; 3-наклон влево; 4-наклон вправо
5. Маховые движения руками. И. п. - основная стойка: 1-взмах руками вперед, 2-назад, 3-вперед (как можно выше), 4-вернуться в и. п.
6. Повороты туловища. И. п. - ноги на ширине плеч, руки вверх над головой в замке: 1 - поворот туловища влево, 2 - вправо (повторить по 4 раза в каждую сторону с отдыхом). Дыхание произвольное.
7. Маховые движения ногами. И. п. - стоя боком у бортика и держась за него рукой: 1-мах левой ногой, 2-мах правой ногой (по 8 раз).
8. Поплавок-медуза. И. п.- основная стойка: 1-сесть, сделать поплавок (выдох), 2-встать прыжком, руки вверх, ноги на ширине плеч (глубокий вдох).
9. Наклоны туловища вперед. И. п.- ноги шире плеч:1-руки в стороны-вверх,2-3-наклониться вперед, достать руками пол,4-вернуться в и. п. (8 раз).
10. Наклоны туловища назад. И. п.- ноги шире плеч:1-руки в стороны,2-3 - пружинистые наклоны назад, 4-вернуться в и. п. (6 раз).
11. Прыжки «Кто выше?» (40 раз).
12. Дыхательные упражнения, имитирующие выдох в воду.

II. Комплекс специальных упражнений:

1) Для плавающих кролем:

1. И. п. - руки на поясе. Повороты туловища направо и налево (10-15 раз).
2. И. п. - упор лежа. Сгибание и разгибание рук в быстром темпе (2 серии по 5-8 раз).
3. И. п. - упор сидя, ноги приподняты. Движения ногами вверх-вниз (2 серии по 8-10 раз).
4. И. п. - лежа на животе, руки на затылке. Прогнуться, возвратиться в и. п. (8-10 раз).
5. И. п. - стоя в наклоне вперед, правая рука впереди, левая на колене. Имитационные движения руки как при плавании кролем (10-15 раз каждой рукой).
6. И. п. - о. с. Махи прямой ногой вперед-назад. 10-15 раз каждой ногой.

2) Для плавающих кролем на спине:

1. И. п. - сидя на скамейке с упором руками сзади. Сгибая руки, сесть на пол; разгибая руки, возвратиться в и. п. (2 серии по 10 раз).
2. И. п. - стоя, держа впереди в руках палку или полотенце за концы. «Выкрут» руками назад-вперед (10-15 раз).
3. И. п. стоя, руки за головой. Завязать полотенце за головой в узел и развязать его (3-5 раз).
4. Предыдущее упражнение, но руки за спиной.
5. Упражнение 3, но одна рука за спиной, другая согнута над плечом.
6. И. п. - стоя, правая рука вверх, левая вниз. Круги прямыми руками вперед, назад и против ходом - вверх ладонь разворачивается в сторону (8-10 раз каждым способом).
7. И. п. - ноги на ширине плеч, руки на поясе. Повороты плеч направо и налево (10-15 раз).

3) Для плавающих брассом:

1. И. п. - выпад вперед. Двойные пружинистые приседания (по 8-10 раз на каждую ногу).
2. И. п. - основная стойка. Махи прямой ногой вперед-назад и вправо-влево
3. (8-10 раз каждой ногой).
4. И. п. - стоя на коленях, расставленных на ширину плеч, стопы развернуты, руки на поясе. Сесть на пятки, прогнуться, возвратиться в и. п. (6-8 раз).
5. И. п. - ноги на ширине плеч, стопы развернуты. Присесть, соединив колени вместе, быстро вернуться в и. п. (2 серии по 10-15 раз).
6. И. п. - стоя, руки на поясе. Поочередное поднятие колена вперед-в сторону до отказа (10-15 раз каждой ногой).
7. И. п. - стоя, руки на поясе, круги поочередно каждой ногой (10-15 раз каждой ногой).

Эстафеты и подвижные игры на воде

1. Эстафета с обручами «Преодолей подводные пещеры»

Помощники находятся в бассейне, они держат обручи вертикально в воде на расстоянии трех метров друг от друга.

Команда стоит в колонне по одному. По сигналу судьи первый участник проплывает заранее условленную дистанцию, преодолевая препятствие — обруч, — поднырнув и проплыв под водой, как в тоннеле. Обратно возвращается таким же образом, передает эстафету следующему и т.д.

Выигрывает та команда, чей последний участник финиширует первым. Победа достается самым быстрым и ловким.

2. Эстафета с мячом «Передай мяч»

Участники выстраиваются в затылок друг другу на расстоянии вытянутой руки. Впереди находится капитан. У него в руках мяч. По сигналу капитан передает мяч над головой находящемуся за ним игроку, тот — следующему и так до конца. Участник, стоящий в конце, получив мяч, плывет с ним к капитану, встает перед ним и повторяет передачу мяча. Выигрывает та команда, игроки которой быстрее осуществили передачу мяча обратно к капитану.

3. «Морской бой»

Команды выстраиваются вдоль бортиков бассейна напротив друг друга. По сигналу судьи команды плывут к противоположному бортику. Надо стараться избежать столкновений с участниками из другой команды и как можно быстрее добраться до противоположной стороны бассейна. Победа в заплыве определяется по финишированию последнего участника команды.

4. Игра «Аврал».

Игра проводится на небольшой глубине. В ней участвуют две команды, имеющие равное число игроков. Они строятся по росту в шеренгу по одному за линией, проведенной параллельно линии берега. По сигналу все участники устремляются в воду и начинают купаться, раздается второй сигнал, и все участники быстро выбегают из воды и занимают свои места в строю. Команде, сумевшей построиться первой, присуждается победа.

(Игра проводится три раза, по возрастной категории).

5. Эстафета «Кресло Нептуна».

Сидя на спасательном круге, работая руками, как веслами, и ногами, пловцы доплывают до вожатых и обратно и передают “кресло” другому. Побеждает та команда, которая первой закончит эстафету. Участие принимают 5 – 3 человека.

(Игра проводится три раза, по возрастной категории).

6. Живая пирамида.

Из 5 участников выстраивается пирамида. Участие принимают по очереди. Самая оригинальная пирамида побеждает.

7.КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на _____ учебный год по
ОДБ.07 Физическая культура по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1-2	Современное состояние физической культуры и спорта				2
3-4	Здоровье и здоровый образ жизни				2
5-6	Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья				2
7-8	Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья				2
9-10	Физическая культура в режиме трудового дня				2
11-12	Профессионально-прикладная физическая подготовка				2
13-14	Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой				2
15-16	Составление и проведение самостоятельных занятий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»				2
17-18	Методы самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности				2
19-20	Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально-ориентированных задач				2

21-28	Профессионально-прикладная физическая подготовка				8
29-30	Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой				2
31-32	Основная гимнастика				2
33-34	Спортивная гимнастика				2
35-36	Акробатика				2
37-38	Аэробика				2
39-40	Атлетическая гимнастика				2
41-46	Футбол				6
47-52	Баскетбол				6
53-58	Волейбол				6
59-60	Бадминтон				2
61-62	Теннис				2
63-64	Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности				2
65-68	Лёгкая атлетика				4
69-72	зачет				4

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД. 09 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины БД.09 Основы безопасности и защиты Родины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 г, №Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 года (ред. От 17.12.2020) зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 № 44828.

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель: преподаватель основ безопасности и защиты Родины

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	31
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	35
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	38
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	59
7.	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	138

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина БД.09 Основы безопасности и защиты Родины является обязательной частью общеобразовательного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Формирование компетенций в части овладения содержанием общеобразовательной дисциплины «Основы безопасности и защиты Родины», формирование ценностей, освоение знаний и умений, обеспечивающих готовность к выполнению Конституционного долга по защите Отечества и достижение базового уровня культуры безопасности жизнедеятельности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

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;

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

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

Профессиональных компетенций:

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Код и наименование формируемых компетенций	Планируемые образовательные результаты обучения	
	Общие	Дисциплинарные (предметные)
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • базовыми логическими действиями: - 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 • базовыми исследовательскими действиями: - 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; - способность их использования в познавательной и социальной практике. В части трудового воспитания:	ПР6 02. Знание задач и основных принципов организации единой системы предупреждения и ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций, прав и обязанностей гражданина в этой области; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны. ПР6 08. Сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства. знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении.

	- 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,	
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Овладение универсальными учебными познавательными действиями: • работой с информацией: - владение навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создание текстов в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - оценивание достоверности, легитимности информации, ее соответствия правовым и морально-этическим нормам; - использование средств 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; - владение навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности. В части 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	ПР6 06. Сформированность представлений о применении беспилотных летательных аппаратов и морских беспилотных аппаратов; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя.

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	Овладение универсальными регулятивными действиями: • самоорганизации: - самостоятельное осуществление познавательной деятельности, выявление проблемы, постановка и формулирование собственных задач в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельное составление плана решения проблем с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; • самоконтроля: - использование приемов рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - умение оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; • эмоционального интеллекта, предполагающего 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 сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты. В части духовно-нравственного воспитания: - 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;	ПР6 01. Знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающие национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций различного характера. ПР6 07. Сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе в образовательных организациях, осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечения законности и правопорядка.

	- 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.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Овладение универсальными коммуникативными действиями: • совместной деятельностью: - понимание и использование преимуществ 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. Овладение универсальными регулятивными действиями: • принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека. Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	ПР6 14. Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. 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,	ПР6 03. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов

том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - 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; освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные); - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками,	Вооруженных Сил Российской Федерации. ПР6 15. 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; ПР6 16. Сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции

	к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	В части 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; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности.	ПР6 05. Сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него. ПР6 09. 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 ситуаций; знание порядка действий в чрезвычайных ситуациях. ПР6 10. Сформированность представлений о важности соблюдения правил дорожного движения всеми участниками движения. Знание основ и правил безопасного поведения на транспорте, умение применять их на практике, знание о порядке действий в опасных и чрезвычайных ситуациях на транспорте. ПР6 11. Овладение знаниями о способах безопасного поведения в природной среде; умением применять их на практике; знание порядка

		действий при чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования. ПР6 12. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению. Наличие мотивации к обучению и личностному развитию. Овладение универсальными регулятивными действиями: - самоорганизации: - 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. В части физического воспитания:	ПР6 13. Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях; сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики; 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 и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;

	- 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.	ПР6 04. Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием.
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	Познавательные универсальные учебные действия Базовые логические действия: - самостоятельно определять актуальные проблемные вопросы безопасности личности, общества и государства, обосновывать их приоритет и всесторонне анализировать, разрабатывать алгоритмы их возможного решения в различных ситуациях; - устанавливать существенный признак или основания для обобщения, сравнения и классификации событий и явлений в области безопасности жизнедеятельности, выявлять их закономерности и противоречия; - определять цели действий применительно к заданной (смоделированной) ситуации, выбирать способы их достижения с учетом самостоятельно выделенных критериев в парадигме безопасной жизнедеятельности, оценивать риски возможных последствий для реализации риск-ориентированного поведения; - моделировать объекты (события, явления) в области безопасности личности, общества и государства, анализировать их различные состояния для решения познавательных задач, переносить приобретенные знания в повседневную жизнь; - планировать и осуществлять учебные действия в условиях дефицита информации, необходимой для решения стоящей задачи; - развивать творческое мышление при решении ситуационных задач.	- знание основ законодательства Российской Федерации, обеспечивающих национальную безопасность и защиту населения от внешних и внутренних угроз; - сформированность представлений о государственной политике в области обеспечения государственной и общественной безопасности, 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; прав и обязанностей гражданина в области гражданской обороны; знание о действиях по сигналам гражданской обороны;

	Базовые исследовательские действия: - владеть научной терминологией, ключевыми понятиями и методами в области безопасности жизнедеятельности; - осуществлять различные виды деятельности по приобретению нового знания, его преобразованию и применению для решения различных учебных задач, в том числе при разработке и защите проектных работ; - анализировать содержание вопросов и заданий и выдвигать новые идеи, самостоятельно выбирать оптимальный способ решения задач с учетом установленных (обоснованных) критериев; - раскрывать проблемные вопросы, отражающие несоответствие между реальным (заданным) и наиболее благоприятным состоянием объекта (явления) в повседневной жизни; - критически оценивать полученные в ходе решения учебных задач результаты, обосновывать предложения по их корректировке в новых условиях; - характеризовать приобретенные знания и навыки, оценивать возможность их реализации в реальных ситуациях; - использовать знания других предметных областей для решения учебных задач в области безопасности жизнедеятельности; переносить приобретенные знания и навыки в повседневную жизнь. Работа с информацией: - владеть навыками самостоятельного поиска, сбора, обобщения и анализа различных видов информации из источников разных типов при обеспечении условий информационной безопасности личности; - создавать информационные блоки в различных форматах с учетом характера решаемой учебной задачи; самостоятельно выбирать оптимальную форму их представления; - оценивать достоверность, легитимность информации, ее соответствие правовым и морально-этическим нормам; - владеть навыками по предотвращению рисков, профилактике угроз и защите от опасностей цифровой среды;	- сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; формирование представления о военной службе; - сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки; овладение знаниями требований безопасности при обращении со стрелковым оружием; сформированность представлений о боевых свойствах и поражающем действии оружия массового поражения, а также способах защиты от него; - сформированность представлений о современном общевойсковом бое; понимание о возможностях применения современных достижений научно-технического прогресса в условиях современного боя; - сформированность необходимого уровня военных знаний как фактора построения профессиональной траектории, в том числе и образовательных организаций осуществляющих подготовку кадров в интересах обороны и безопасности государства, обеспечении законности и правопорядка;

	- использовать средства информационных и коммуникационных технологий в учебном процессе с соблюдением требований эргономики, техники безопасности и гигиены. Коммуникативные универсальные учебные действия Общение: - осуществлять в ходе образовательной деятельности безопасную коммуникацию, переносить принципы ее организации в повседневную жизнь; - распознавать вербальные и невербальные средства общения; понимать значение социальных знаков; определять признаки деструктивного общения; - владеть приемами безопасного межличностного и группового общения; безопасно действовать по избеганию конфликтных ситуаций; - аргументированно, логично и ясно излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. Регулятивные универсальные учебные действия Самоорганизация: - ставить и формулировать собственные задачи в образовательной деятельности и жизненных ситуациях; - самостоятельно выявлять проблемные вопросы, выбирать оптимальный способ и составлять план их решения в конкретных условиях; - делать осознанный выбор в новой ситуации, аргументировать его; брать ответственность за свое решение; - оценивать приобретенный опыт; - расширять познания в области безопасности жизнедеятельности на основе личных предпочтений и за счет привлечения научно-практических знаний других предметных областей; повышать образовательный и культурный уровень. Самоконтроль, принятие себя и других: - оценивать образовательные ситуации; предвидеть трудности, которые могут возникнуть при их разрешении; вносить коррективы в свою деятельность; контролировать соответствие результатов целям;	- сформированность представлений о ценности безопасного поведения для личности, общества, государства; знание правил безопасного поведения и способов их применения в собственном поведении; - 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 ситуаций; знание порядка действий в экстремальных и чрезвычайных ситуациях; - 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; - знания о способах безопасного поведения в природной среде; умение применять их на практике; знания порядка действий при

	- использовать приемы рефлексии для анализа и оценки образовательной ситуации, выбора оптимального решения; - принимать себя, понимая свои недостатки и достоинства, невозможности контроля всего вокруг; - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе и оценке образовательной ситуации; признавать право на ошибку свою и чужую. Совместная деятельность: - понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы в конкретной учебной ситуации; - ставить цели и организовывать совместную деятельность с учетом общих интересов, мнений и возможностей каждого участника команды (составлять план, распределять роли, принимать правила учебного взаимодействия, обсуждать процесс и результат совместной работы, договариваться о результатах); - оценивать свой вклад и вклад каждого участника команды в общий результат по совместно разработанным критериям; - осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях; предлагать новые идеи, оценивать их с позиции новизны и практической значимости; проявлять творчество и разумную инициативу.	чрезвычайных ситуациях природного характера; сформированность представлений об экологической безопасности, ценности бережного отношения к природе, разумного природопользования; - знания основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знания порядка действий при угрозе пожара и пожаре в быту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знания прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности; - владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях, 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 и военного характера; умение применять

		табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи; - знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминогенного характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им; - 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 криминогенного характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; - сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии в том числе экстремизма, терроризма; понимание роли государства в противодействии терроризму; умения различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знания порядка действий при объявлении

		разного уровня террористической опасности и действий при угрозе или в случае террористического акта, проведении контртеррористической операции.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	68
в т. ч.:	
1. Основное содержание	56
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	20
2. Профессионально ориентированное содержание	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	10
Индивидуальный проект (да/нет)	нет
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачёт)	2

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально-ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии).	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства		4	ОК 01; ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения		
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе		2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск»		

	(угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации.		
Раздел 3. Безопасность в быту		6	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия, использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	Содержание учебного материала	2	ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах.		
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 04
	Практическое занятие		
	Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила		

	безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.		
Раздел 4. Безопасность на транспорте		4	ОК 01; ОК 04; ОК 06; ОК 07
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 07
	Практическое занятие		
	История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников)		
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 07
	Практическое занятие		
	Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации		
Раздел 5. Безопасность в общественных местах		4	ОК 03; ОК 04; ОК 06
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие		
	Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического		

	характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.)		
Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций		
Раздел 6. Безопасность в природной среде		4	ОК 01; ОК 07; ОК 08
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 07
	Практическое занятие		
	Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи).		

	Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение		
Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи		6	ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.).		

	Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи		
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие-тренинг		
	Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья		
Раздел 8. Безопасность в социуме		6	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06
	Практическое занятие-тренинг		
	Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия		
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Определение понятия «общение». особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы		

	психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество		
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	Содержание учебного материала	2	ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность		
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве		6	ОК 2; ОК 03; ОК 06
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Практическое занятие		
	Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06
	Комбинированное занятие		
	Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде		
	Содержание учебного материала	2	ОК 2; ОК 03; ОК 06

Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	Практическое занятие		
	Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве		
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму		6	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность		
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08
	Комбинированное занятие		
	Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и		

	общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму		
Раздел 11. Основы военной подготовки		8	ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07; ОК 8
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	Содержание учебного материала	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 07
	Комбинированное занятие		
	Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ (приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры		
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	Содержание учебного материала	2	ОК 01; ОК 06; ОК 08
	Практическое занятие		
	Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия		
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	Содержание учебного материала	2	ОК 07; ОК 08
	Практическое занятие		
	Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Требования безопасности при обращении с оружием и боеприпасами		
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	Содержание учебного материала	2	ОК 02
	Практическое занятие		

	История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Способы боевого применения БПЛА. Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные необитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций		
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) 10 час			
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	Содержание учебного материала	4	ОК 01; ОК 02, ОК 03, ОК 04; ОК 06; ОК 07; ПК 6.4
	Комбинированное занятие		
	Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики региона. Теоретическая часть обзорной экскурсии (виртуальная экскурсия): Изучаемая отрасль (по профессии или специальности) в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, изучаемой направленности. Сфера профессиональной деятельности, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост Практическая часть обзорной экскурсии (место проведения): Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной		
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	Содержание учебного материала	2	ОК 06; ОК 08; ПК 1.1., ПК 6.4
	Практическое занятие		
	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения», иные несчастные случаи на производстве). Первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи		
Прикладной модуль:	Содержание учебного материала	2	

Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Практическое занятие		ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 6.4
	Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, посещение музея части. (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия - Родину защищать», «День призывника»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО)		
	Содержание учебного материала	2	
	Практическое занятие		
	Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.		
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)		2	
Всего:		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Учебный кабинет № 242 «Основ безопасности и защиты Родины» (БТИ № 38)

3.1.1. Средства обучения:

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

столы ученические – 15 шт.

стулья ученические – 30 шт.

шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

компьютер – 1 шт.

мультимедийный проектор – 1 шт.

многофункциональный комплекс преподавателя – 1 шт.

наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения) – 20 шт.

тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде – 1 шт.

имитаторы ранений и поражений – 7 шт.

образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО) – 7 шт.

средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7 – 7 шт.

респиратор Р-2 – 1 шт.

защитный костюм Л-1 – 7 шт.

общевоисковой защитный костюм – 7 шт.

общевоисковой прибор химической разведки – 1 шт.

компас-азимут – 15 шт. дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности) – 7 шт.

учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности – 1 шт.

образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 – 7 шт.

жгут кровоостанавливающий – 7 шт.

аптечка индивидуальная АИ-2 – 7 шт.

комплект противоожоговый – 1 шт.

индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 – 1 шт.

сумка санитарная – 1 шт.

носилки плащевые – 1 шт.

образцы средств пожаротушения (СП) – 1 шт.

макеты: встроенного убежища – 1 шт.

быстровозводимого убежища – 1 шт.

противорадиационного укрытия – 1 шт.

макеты местности, зданий и мебели – 1 шт.

макет автомата Калашникова – 3 шт.

электронный стрелковый тренажер – 3 шт.

обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины – 30 шт.

комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности – 20 шт.

Сейф оружейный – 1 шт.

Система хранения тренажеров – 2 шт.

Интерактивные пособия для ОБЗР и ВП – 5 шт. Комплект учебных видеофильмов (по предметной области) – 5 шт.

Таблицы по ОБЗР и военной подготовке, основам военных знаний – 2 шт.

Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ) – 4 шт.

Планшетный компас с ценой деления 2 градуса – 1 шт.
Общевойсковой защитный комплект ОЗК – 1 шт.
Легкий защитный костюм Л-1 – 1 шт.
Макет БПЛА – 1 шт.
Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки – 1 шт.
Измеритель электропроводности, кислотности и температуры – 1 шт.
Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности и защиты Родины (ОБЗР) – 1 шт.
Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей – 1 шт.
Базовый набор учебного беспилотного летательного аппарата с возможностью обучения основам блочного программирования и пилотирования с помощью пульта управления или смартфона/планшета – 1 шт.
библиотечный фонд – 30 шт.
технические средства обучения:
информационно-коммуникативные средства – 15 шт.
экранно-звуковые пособия – 15 шт.
тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» – 1 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы

Для обучающихся

1. Байкалов Г.А. Основы начальной военной подготовки: учебник / Г. А. Байкалов, М. В. Муслуев, П. П. Романов [и др.]; под ред. Р. И. Айзмана. — Москва: КноРус, 2025. — 287 с. — ISBN 978-5-406-13091-9.
2. Вишняков Я.Д. Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Я. Д. Вишняков [и др.]; под общей редакцией Я. Д. Вишнякова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 249 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01577-5.
3. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2025. — 222 с. — ISBN 978-5-406-12361-4.
4. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2025. — 155 с. — ISBN 978-5-406-12823-7.
5. Ким, С.В. Основы безопасности жизнедеятельности. 10-11 классы: Учебник / С.В. Ким, В.А. Горский — Москва: Просвещение, 2025. — 400 с. — ISBN 978-5-09-099589-4.

Для преподавателей

1. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.
2. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.
3. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.
4. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.
5. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.

6. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.
7. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.
8. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.
9. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.
10. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

Интернет-ресурсы.

11. <http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь
12. <http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности
13. <http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков
14. <http://www.obzh.info> информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
15. <http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности
16. <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
17. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm> Автономное существование в природе – детям
18. <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)
19. <https://www.gosnadzor.ru> Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)
20. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
21. <http://www.mzsrrf.ru> Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России)
22. <http://www.rostrud.info> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
23. <http://www.gsen.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
24. <http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
25. <http://www.risot.safework.ru> Российская Информационная Система Охраны Труда (РИСОТ)
26. <http://www.mspbsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности
27. <http://www.ilo.org> Международная организация труда <http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь
28. <http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности

29. <http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков
30. <http://www.obzh.info> информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
31. <http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности
32. <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
33. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm> Автономное существование в природе – детям
34. <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)
35. <https://www.gosnadzor.ru> Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)
36. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
37. <http://www.mzsrrf.ru> Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России)
38. <http://www.rostrud.info> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
39. <http://www.gsen.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
40. <http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
41. <http://www.risot.safework.ru> Российская Информационная Система Охраны Труда (РИСОТ)
42. <http://www.mspbsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности
<http://www.ilo.org> Международная организация труда

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.3; Р 4, Тема 4.1; Р 6, Тема 6.2; Р 11, Тема 11.2; ПМ Р1	- Кейс-задание; - Старт-задание; - Фронтальный опрос; - Задание-исследование; - Задание-эксперимент; - Тест-задание; - Ситуационные задачи - Выполнение заданий на дифференцированном зачете
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 9, Тема 9.1; 9.2; 9.3 Р 11, Темы: 11.2; 11.3; ПМ Р1	
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	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 5, Тема 5.2; Р 8, Тема 8.1; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Тема 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 4, Тема 4.2; Р 5, Тема 5.1; Р 7, Темы: 7.1; 7.3; Р 8, Темы: 8.1; 8.2; 8.3; Р 10, Темы: 10.1; 10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.1; ПМ Р1; Р3	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую	Р 1, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1;	

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	Р 4, Тема 4.1; Р 5, Темы: 5.1; 5.2; Р 7, Темы: 7.1; 7.2; 7.3; Р 8, Темы: 8.2; 8.3; Р 9, Темы: 9.1; 9.2; 9.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2;10.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.2; ПМ Р1; Р2; Р3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 1, Тема 1.1; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Темы: 3.1; 3.2; Р 4, Темы: 4.1; 4.2; Р 6, Темы: 6.1;6.2; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 11, Темы: 11.1; 11.3 ПМ Р1	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Р 1, Тема 1.1; Р 6, Тема 6.1; Р 7, Темы: 7.1;7.2;7.3; Р 8, Темы: 8.2;8.3; Р 10, Темы: 10.1;10.2; 10.3; Р 11, Темы: 11.2;11.3 ПМ Р2; Р3	
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	ПМ Р1; Р2; Р3	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для входного контроля

ТЕСТ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

Содержит 25 вопросов по 5 изучаемым разделам.

Раздел 1.

1. Распределить опасности в зависимости от причин возникновения:

(электрический ток, попадание в воздух токсичных веществ, несоблюдение допустимых показателей тяжести, попадание в воздух мутагенных веществ, воздействие вибрации, работа с бактериями, скользкие поверхности, образованные льдом, попадание в воздух раздражающих химических веществ, падение с высоты из-за отсутствия ограждения, несоблюдение допустимых показателей напряженности, воздействие солнечного лучистого тепла, укусы животными, воздействие порывов ветра, пожар, раздавливание животными, воздействие шума):	
1. физические	
2. химические	
3. биологические	
4. эргономические	
5. природные	

2. Неконтролируемое горение, причиняющее материальный ущерб, вред жизни и здоровью граждан, интересам общества и государства, называется:

- а) воспламенением
- б) возгоранием
- в) пожаром
- г) пламенем

3. Проверьте правильность распределения дорожных опасностей по видам, при необходимости исправьте ошибки

Технические	Сезонные	Антропогенные
Неисправность транспортных средств	Гололед	Управление транспортом в состоянии алкогольного опьянения
Превышение скорости движения	Плохое состояние дорожного покрытия	
Крутые повороты	Туман	
Дождь	Снегопад	
Нарушение ПДД		

Ответ: Раздел 1, вопрос 3

Технические	Сезонные	Антропогенные
Неисправность транспортных средств	Гололед	Нарушение ПДД
Плохое состояние дорожного покрытия	Дождь	Превышение скорости движения
Крутые повороты	Туман	Управление транспортом в состоянии алкогольного опьянения
	Снегопад	

4. Наиболее опасное место при перестрелке

- а) у окон
- б) за бетонной стеной
- в) в ванной

5. Фактор, приводящий к ухудшению здоровья

- а) травмирующий
- б) опасный
- в) Вредный
- г) Полезный

Раздел 2. (выберите один верный вариант ответа)

6. Кто должен соблюдать ПДД в России?

- а) водители
- б) пешеходы
- в) пассажиры
- г) водители и пешеходы

7. Главной причиной гибели людей при пожарах является:

- а) ожоги
- б) воздействие токсичных продуктов
- в) падающие конструкции горящего здания

8. Что такое риск?

- а) сочетание вероятности и последствий наступления события
- б) опасность травмирования
- в) чрезвычайная ситуация

9. Окислителем при горении обычно бывает:

- а) лимонная кислота.
- б) кислород воздуха.
- в) уксусная эссенция.

10. Где безопаснее находиться людям в зале кинотеатра, если в нём мало зрителей?

- а) там, где хорошо видно экран;
- б) там, где удобно;
- в) там, где меньше всего других зрителей;
- г) неподалеку от других зрителей

Раздел 3. (выберите один верный вариант ответа)

11. Зачем необходимо следить заложнику?

- а) за погодой;
- б) за поведением преступников и их намерениями;
- в) за социальной средой;
- г) за окружающей средой.

12. Что особенно важно при борьбе с пожаром?

- а) наличие воды
- б) наличие большого количества людей в квартире
- в) быстрая реакция на тушение пожара в первые минуты возгорания
- г) быстрая реакция на тушение пожара в первые часы возгорания

13. Что является важным для здорового образа жизни?

- а) рациональное питание
- б) личная и общественная гигиена
- в) курение

14. До какого возраста нельзя ездить на велосипеде по дорогам и улицам?

- а) до 12 лет;
- б) до 14 лет;
- в) до 16 лет.

15. Верно ли утверждение: «Покидая здание во время пожара, не пользуйтесь лифтом, он может отключиться»?

- а) верно
- б) неверно
- в) частично верно

Раздел 4. (выберите один верный вариант ответа)

16. В какой период в России была сформирована регулярная армия?

- а) 1701 - 1711 гг.
- б) 1991 - 1993 гг.
- в) 1812 - 1814 гг.
- г) 1938 - 1941 гг.

17. Военная обязанность граждан РФ, это:

- а) Установленный законодательством РФ порядок службы по призыву в рядах Российской Армии;
- б) Обязанность граждан своевременно являться по повестке в военный комиссариат и не допускать уклонения от службы в Армии;
- в) Обязанность проходить службу по призыву и состоять в запасе ВС;
- г) Военский учет, призыв и прохождение военной службы, пребывание в запасе, прохождение военных сборов.

18. Когда осуществляется первоначальная постановка на воинский учет граждан мужского пола:

- а) с 17 лет до 18 лет;
- б) с 16 лет до 17 лет;
- в) при достижении возраста 18 лет;
- г) в год достижения 17 лет (с января по март включительно).

19. Общее руководство Вооруженными силами РФ осуществляет:

- а) Министр обороны РФ;
- б) Президент РФ;
- в) Генеральный штаб обороны РФ;
- г) Совет безопасности РФ.

20. Альтернативная гражданская служба — это особый вид трудовой деятельности ...

- а) регламентированный трудовым законодательством и к понятию воинской обязанности не имеет никакого отношения;
- б) в форме добровольной, оплачиваемой по контракту работы в сфере культуры, искусства и народных промыслов, исключительно опытными специалистами в этой сфере деятельности;
- в) осуществляемой гражданами взамен военной службы по призыву;
- г) по обеспечению безопасности государства.

Раздел 5. (выберите один верный вариант ответа)

21. Если в ране находится инородный предмет необходимо:

- а) срочно извлечь его из раны,
- б) не извлекать из раны инородный предмет, наложить повязку вокруг него, вызвать скорую медицинскую помощь,
- в) не предпринимать никаких действий, вызвать скорую медицинскую помощь,
- г) обработать рану йодом, закрыть ее стерильной салфеткой, вызвать скорую медицинскую помощь.

22. К первой помощи при переломах относятся:

- а) иммобилизация конечности,
- б) охлаждение области перелома,
- в) обильное питье,
- г) обеспечение притока кислорода пострадавшему,
- д) наложение повязки при необходимости.

23. Кровоостанавливающий жгут накладывается не более. Чем на:

- а) 1 час в теплое время года, 30 мин. В холодное время года,
- б) 2 час в теплое время года, 1 час В холодное время года,
- в) 30 мин. в теплое время года, 1 час. В холодное время года,
- г) до прибытия скорой медицинской помощи.

24. Пострадавшему с признаками травмы живота и таза рекомендуется придать:

- а) положение на спине с приподнятыми ногами,
- б) устойчивое боковое положение,
- в) полусидячее положение,
- г) положение на спине с полусогнутыми и разведенными ногами.

25. Выберите несколько правильных ответов. Состояния при которых оказывается первая помощь:

- а) наружные кровотечения,
- б) остановка дыхания, кровообращения,
- в) отравления,
- г) внутреннее кровотечение,
- д) острые инфекционные заболевания,
- е) обморожения и другие эффекты низких температур,
- ж) отсутствие сознания,
- з) вывихи,
- и) инородные тела в верхних дыхательных путях

Ключ к тесту входной контроль

Раздел/ Вопрос теста	Правильный ответ
Раздел 1./ вопрос 1.	1.физические – электрический ток, воздействие подвижной части оборудования, падение с высоты из-за отсутствия ограждения, пожар, воздействие шума, вибрации

	2.химические – попадание в воздух токсичных, мутагенных, раздражающих химических веществ 3.биологические – работа с бактериями, грибами, патогенными микроорганизмами, укусы животными, раздавливание животными 4.эргономические – несоблюдение допустимых показателей тяжести, напряженности 5.природные опасности – скользкие поверхности, образованные льдом, воздействие солнечного лучистого тепла, удары молнии, воздействие порывов ветра
Раздел 1./ вопрос 2.	В
Раздел 1./ вопрос 3.	ключ ниже по тексту Раздел 1. вопрос 3
Раздел 1./ вопрос 4.	А
Раздел 1./ вопрос 5.	В
Раздел 2./ вопрос 6.	А,Б,В
Раздел 2./ вопрос 7.	Б
Раздел 2./ вопрос 8.	А
Раздел 2./ вопрос 9.	Б
Раздел 2./ вопрос 10.	Г
Раздел 3./ вопрос 11	Б
Раздел 3./ вопрос 12	В
Раздел 3./ вопрос 13	А
Раздел 3./ вопрос 14	Б
Раздел 3./ вопрос 15	А

Раздел 4./ вопрос 16	А
Раздел 4./ вопрос 17	Г
Раздел 4./ вопрос 18	Г
Раздел 4./ вопрос 19	Б
Раздел 4./ вопрос 20	В
Раздел 5./ вопрос 21	Б
Раздел 5./ вопрос 22	А
Раздел 5./ вопрос 23	А
Раздел 5./ вопрос 24	Г
Раздел 5./ вопрос 25	А, Б, В

2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Задания по типу эксперимент/исследование

✓ Дано: Фото перекрестка: на котором имеется пешеходный переход. Велосипедисту необходимо пересечь перекресток.

Требуется: установить опасности, действующего на велосипедиста, провести их классификацию по происхождению, выявить пространственную локализацию каждого источника. Выявить условия реализации опасного свойства источников опасностей различных видов. Выявить безопасный алгоритм.

✓ Дано: рабочее место электрогазосварщика.

Требуется: предположить причины возникновения опасностей

Указать воздействие на объект защиты

Определить способы снижения вероятности возникновения и тяжести идентифицированных опасностей.

Определить возможность и пути снижения последствий идентифицированных опасностей.

Построить карту оценки опасностей на рабочем месте

✓ Дано: здание торгового центра, трое преступников берут в заложники 20 посетителей одного из залов

Требуется: определить комплекс факторов риска

Оценить степень последствий реализации риска.

Сформулировать правила безопасного поведения

✓ Дано: здание колледжа, в аудиториях идут занятия. Внезапно на улице слышится звук стрельбы.

Требуется: определить факторы риска.

Выявить правила безопасного поведения, смоделировать безопасную ситуацию.

Тесты

1 Раскройте понятие. Воздушная эмболия - это...

а) закупорка вен и кровеносных сосудов пузырьком кислорода;

б) разрыв легких в результате неправильно проведенной искусственной вентиляции легких;

в) перенасыщение организма кислородом

2 Соотнесите понятия, ответ запишите в виде шифра: цифра порядкового номера понятия-буква, соответствующего понятию ответа.

1. Артериальное кровотечение	А) кровь вытекает со всей поверхности кожного покрова равномерной струей
0. Венозное кровотечение	Б) кровь вытекает тонкой струей, медленно, темно вишневого цвета, густая
0. Капиллярное кровотечение	В) кровь вытекает пульсирующей струей или фонтаном

3 Дайте определение. Ответ запишите словами. Опасность это- ...

4 Выберите верный алгоритм действий при инсульте:

- а) попросить пострадавшего улыбнуться, назвать свое имя, или поднять обе руки одновременно. При дисфункции организма вызвать скорую, пострадавшего не перемещать, согреть.
- б) попросить пострадавшего улыбнуться, назвать свое имя, или поднять обе руки одновременно. При дисфункции организма вызвать скорую, пострадавшего перенести на кровать, согреть.
- в) попросить пострадавшего улыбнуться, назвать свое имя, или поднять обе руки одновременно. Найти в аптечке спазмолитики дать пострадавшему, вызвать скорую.

5 Раскройте понятие, ответ запишите словами. Опасности развития — это...

6 Впишите ответ после приведенных понятий, словом.

- а) пострадавший размахивает руками, кричит или плачет, не дает возможности оказывать ему помощь, перемещается, ходит или бежит- это...агрессия
- б) пострадавший не чувствует собственную боль, не реагирует на собственные увечья, продолжает совершать различные действия по отношению к другим гражданам или оказывает помощь другим. Не замечает действительности или заговаривается. Это ... шок
- в) пострадавший плачет, рыдает, кричит или громко смеется сквозь слезы или икоту. Высказывает предположения о неминуемой смерти. Это... истерия.
- г) пострадавший замкнут, молчалив, смотрит в одну точку. не реагирует на происходящее вокруг, выглядит неопрятно. Это... депрессия

7 Впишите в таблицу алгоритм оказания помощи при психологических состояниях:

1. Агрессия	
0. Шок	
0. Истерия	
0. Депрессия	

8 Выберите НЕ ВЕРНЫЙ алгоритм помощи пострадавшим при ДТП и ЧС

- а) установить наличие реакции, позвать на помощь, вызвать скорую, восстановить проходимость ВДП, проверить дыхание, кровообращение, начать компрессию грудной клетки и ИВЛ.
- б) осмотреть себя на наличие повреждений, покинуть транспортное средство, вызвать скорую и ГАИ, отойти от транспортного средства на 10-15 метров или уехать на попутном транспорте.

9 Выберите один верный вариант ответа. Количество компрессии на грудную клетку и вдохов, если реанимацию проводит один человек.

- а) 2 вдоха X 15 надавливаний
- б) 2 вдоха X 30 надавливаний
- в) 1 вдох X 15 надавливаний

10 Выберите один верный вариант ответа. При ранении в грудную клетку запрещено:

- а) оказывать помощь самому или прохожим
- б) извлекать из раны раневой предмет
- в) транспортировать пострадавшего в больницу собственным не оборудованным транспортом
- г) транспортировать пострадавшего в больницу в лежачем состоянии

11 Сколько эвакуационных выходов должно быть в помещениях с одновременным пребыванием 50 человек и более.

- а) один
- б) два
- в) три
- г) два и более

12 При пересечении проезжей части дороги по пешеходному переходу велосипедист должен:

- а) вести велосипед рядом с собой, руководствуясь правилами для пешехода
- б) вести велосипед рядом с собой, руководствуясь правилами для водителей

в) быстро проехать пешеходный переход

13 Для снижения опасности воздействия шума на человека применяются

а) наушники

б) шлемофон

в) виброрукавицы

14 Во время эвакуации в случае возникновения пожара необходимо покинуть здание:

а) по лестнице

б) на лифте

в) через окна

15 Местная вентиляция относится к:

а) индивидуальным средствам защиты

б) коллективным средствам защиты

16 При штурме здания при освобождении заложников необходимо:

а) лечь на пол лицом вниз

б) бежать навстречу освободителям

в) бежать от освободителей

17 Что такое воинская обязанность?

Ответ: воинская обязанность — это установленный законом долг граждан нести службу в рядах Вооруженных Сил и выполнять другие обязанности, связанные с обороной страны.

18 Объясните различие между понятиями военное положение и военное время

Ответ: военное положение — особый правовой режим в стране или отдельной ее части, устанавливаемый решением высшего органа власти при исключительных обстоятельствах и выражающийся в расширении полномочий военных властей, возложении на граждан ряда дополнительных обязанностей и определенных ограничений.

военное время — период фактического нахождения государства в состоянии войны. Оно характеризуется существенными изменениями во всех сферах жизни государства и в межгосударственных отношениях и введением в действие законов военного времени.

19 Кто такой призывник?

Ответ: Призывник — лицо, подлежащее по законам государства призыву на военную службу.

20 Что такое статус военнослужащего?

Ответ: Статус военнослужащего — это совокупность их прав и свобод, гарантированных государством, а также их обязанностей и ответственности, установленных законодательством.

21 В каком случае при нанесении материального ущерба военнослужащий не несет материальной ответственности?

Ответ: Военнослужащий не несет материальной ответственности, если ущерб был причинен вследствие добросовестного исполнения им приказа начальника или оправданного в данных конкретных условиях служебного риска, либо причинен правомерными действиями.

22 Что не относится к первичным средствам пожаротушения?

а) емкости с водой;

б) ящики с песком;

в) кошма;

г) огнетушители;

д) пожарная сигнализация;

е) топоры.

23 предотвращение дальнейшего распространения пожара — это

а) ликвидация

б) глушение

в) локализация

г) блокировка

24 В случае перестрелки со стороны улицы самое безопасное место:

а) под подоконником

б) напротив окна

в) около двери

25 Что такое риск? Напишите ответ словами.

Ответ: количественная мера опасности, сочетающая вероятность реализации опасной ситуации и тяжесть последствий.

26 Составьте алгоритм неполной разборки, сборки ММГ АК-74.

1. **Отделить магазин** — удерживая автомат левой рукой за шейку приклада или цевье, правой рукой обхватить магазин; нажимая большим пальцем на защелку, подать нижнюю часть магазина вперед и отделить его.

2. **Произвести контрольный спуск** — опустить переводчик вниз, отвести рукоятку затворной рамы назад, осмотреть патронник, отпустить рукоятку затворной рамы и спустить курок с боевого взвода.

3. **Вынуть пенал с принадлежностью** — утопить пальцем правой руки крышку гнезда приклада так, чтобы пенал под действием пружины вышел из гнезда; раскрыть пенал и вынуть из него протирку, ершик, отвертку, выколотку и шпильку.

4. **Отделить шомпол** — оттянуть конец шомпола от ствола так, чтобы его головка вышла из-под упора на основании мушки, и вытянуть шомпол вверх.

5. **Отделить возвратный механизм** — удерживая автомат левой рукой за шейку приклада, правой рукой подать вперед направляющий стержень возвратного механизма до выхода его пятки из продольного паза ствольной коробки; приподнять задний конец направляющего стержня и извлечь возвратный механизм из канала затворной рамы.

6. **Отделить затворную раму с затвором** — продолжая удерживать автомат левой рукой, правой рукой отвести затворную раму назад до отказа, приподнять ее вместе с затвором и отделить от ствольной коробки.

7. **Отделить затвор от затворной рамы** — взять затворную раму в левую руку затвором кверху; правой рукой отвести затвор назад, повернуть его так, чтобы ведущий выступ затвора вышел из фигурного выреза затворной рамы, и вывести затвор вперед.

8. **Отделить газовую трубку со ствольной накладкой** — удерживая автомат левой рукой, правой рукой надеть пенал принадлежности прямоугольным отверстием на выступ замыкателя газовой трубки, повернуть замыкатель от себя до вертикального положения и снять газовую трубку с патрубка газовой камеры.

Порядок сборки автомата после неполной разборки.

1. Присоединить газовую трубку со ствольной накладкой.

2. Присоединить затвор к затворной раме.

3. Присоединить затворную раму с затвором к ствольной коробке.

4. Присоединить возвратный механизм.

5. Присоединить крышку ствольной коробки.

6. Спустить курок с боевого взвода и поставить на предохранитель.

7. Присоединить шомпол.

8. Вложить пенал в гнездо приклада.

9. Присоединить магазин к автомату.

3. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль предполагает на выбор студента: 1) публичную защиту самостоятельно выполненных заданий (проекта/исследования) по разделу в т.ч. из Профессионально-ориентированного содержания (требования в приложении); 2) решение кейса/задания; 3) в форме теста.

Результат обучения ОК	Показатель оценки	пример задания (рубежный)
ОК 07	В решении задач по предупреждению и защите от вредных и опасных факторов среды, в том числе в чрезвычайных ситуациях	Задания
1 этап формирования	<i>демонстрирует знание понятия: опасность, пользуется правилом идентификации опасности, грамотно применяет алгоритмы идентификации опасностей развития личности, заболеваний, на дорогах, в ЧС пожара, захвата заложников в общественном месте</i>	Дано: Фото перекрестка: на котором имеется пешеходный переход. Велосипедисту необходимо пересечь перекресток. Требуется: установить опасности для велосипедиста, провести их классификацию по происхождению, выявить пространственную локализацию каждого источника, Выявить условия реализации опасного свойства источников опасностей различных видов. Выявить безопасный алгоритм
2 этап формирования	<i>демонстрирует знание понятия: риск пользуется правилами оценки рисков грамотно применяет алгоритмы оценки рисков развития личности, заболеваний, на дорогах, в ЧС пожара, захвата заложников</i>	На основе текста заметки На велосипеде на работу: правила движения и риски (mail.ru) 1) Рассчитайте риск гибели/травмирования велобайкера в ДТП 2) Спрогнозируйте сезон всплеска аварийности с участием велобайкера в 2023 году 3) Где тяжелее последствия аварий для велобайкера: в населенном пункте или на трассе? Приведите аргументы Проект: Разработайте шкалу оценки риска на рабочем месте для тракториста
3 этап формирования	<i>демонстрирует знание понятия: защита от опасностей</i>	Дано: Фото перекрестка: на котором имеется пешеходный переход. Велосипедисту необходимо пересечь перекресток.

	<i>пользуется правилом выбора мер защиты/минимизации рисков</i> <i>грамотно применяет алгоритмы выбора мер защиты/минимизации рисков развития, заболевания, на дорогах, в ЧС пожара, захвата заложников</i>	Требуется: Предложить безопасный способ пересечения перекрестка велосипедистом. Предложите алгоритм поведения коллег в случае выявления заболевшего вирусной инфекцией на рабочем месте <u>Презентация проектов</u> “Разработка инструкции по пожарной безопасности в учебной лаборатории, мастерской, на складе, рабочем месте (по выбору)”
ОК.04	Результативно <i>выполняет разработку мер</i> по предупреждению и защите от вредных и опасных факторов среды избранным способом	
1 этап формирования	<i>в ситуации</i> природной автономии, дорожного движения, ЧС пожара и захвата заложников	Найдите ошибки в инструкции к поведению при захвате заложников в общественном месте Дополните перечень средств оказания первой помощи при автономном существовании
2 этап формирования	<i>в ситуациях:</i> на рабочем месте	Выберите из перечня средств индивидуальной защиты средства для газозлектросварщика
ОК.01	В процессе выбора способа по предупреждению и защите от вредных и опасных факторов среды	
1 этап формирования	<i>использует поиск и анализ системы пригодных средств (понятий, правил, алгоритмов) объясняет их и достраивает за счет друг друга</i> <i>в ситуациях пожара, на дорогах, захвата заложников</i>	Дано: Общественное здание: фото музей/торговый центр/ вокзал, план эвакуации в данном здании. На плане обозначено ваше место нахождение и место появления дыма. Требуется: 1) Определить опасность. 2) Оценить риск ее реализации. 3) Сформулировать правило безопасного поведения. 4) Определить путь эвакуации способы защиты от воздействия опасных факторов пожара.

		<u>Презентация исследований</u> «Анализ ситуации захвата заложников/пожара в общественном месте (реальный пример)»
2 этап формирования	<i>использует поиск и анализ системы пригодных средств (понятий, правил, алгоритмов) объясняет их и достраивает за счет друг друга в ситуациях на рабочем месте</i>	<u>Презентация проектов:</u> Создание видеоролика с обзором ассортимента индивидуальных средств защиты на стройплощадке на интернет-сайтах Создание анимированной презентации с алгоритмом и правилами оказания первой помощи на производстве при различных видах вреда здоровью
ОК 01	Самостоятельно выбирает и мотивирует выбор индивидуальных заданий	
1 этап формирования	Проектов, исследований, творческих работ, исходя из понимания их вклада в личностное развитие	Демонстрировать свою дорожную карту с целями и заданиями по основному содержанию
2 этап формирования	Проектов, исследований, творческих работ прикладного и профильного характера, исходя из понимания их вклада в подготовку к профессии	Демонстрировать свою дорожную карту с целями и заданиями по прикладному содержанию

Тест с ответами и формируемыми дисциплинарными (предметными) результатами:

Вопрос теста	Ответ
1. Безопасность — это состояние человека, при котором: а) С определенной вероятностью исключено проявление опасностей; б) Полностью исключено проявление всех опасностей; в) Полностью исключено проявление отдельных опасностей.	Б
2. К социально опасным явлениям относят: А) терроризм, мошенничество, взрыв бытового газа Б) бандитизм, пожар, массовые беспорядки В) наркомания, воровство, экстремизм Г) преступления, автономия в природе, алкоголизм	В
3. Каковы опасные факторы пожара? А) Повышенная температура, задымление, изменение состава газовой среды, пламя, искры, токсичные продукты горения и термического разложения, пониженная концентрация кислорода.	А

Б) Потеря ориентации в пространстве, задымление, искры, открытое пламя В) Открытое пламя, шум, дез ориентация в пространстве	
4. Шум, вибрация, электромагнитное излучение являются: а) Химическими опасными факторами; б). Психофизиологическими опасными факторами. в) Физическими опасными факторами; г) Механическими опасными факторами	В
5. К психическим свойствам личности относятся: а) характер, темперамент, моральные качества б) память, воображение, мышление в) рассеянность, резкость, грубость г) характер, память, мышление	А
6. Опасными факторами пожара являются: а) Пламя, искры и тепловой поток; снижение видимости в дыму б) Снижение концентрации кислорода в воздухе; повышение температуры окружающей среды; вероятный взрыв в) Повышенная концентрация отравляющих продуктов горения и термического разложения; пламя, искры и тепловой поток; снижение видимости в дыму; снижение концентрации кислорода в воздухе	В
7. Причинами переутомления являются: а) продолжительный сон и отдых; б) неправильная организация труда и чрезмерная умственная нагрузка; в) отказ от завтрака в течение недели; г) отсутствие прогулок долгое время.	Б
8. Назовите методы террористов: а) обещание материальных благ и льгот населению б) взрывы и поджоги мест массового нахождения людей, захват больниц, роддомов и др. в) правовое урегулирование проблемных ситуаций г) демонстрация катастрофических результатов террора	Б, Г
9. Признаки опасности: а) Многопричинность б) Возможность нанесения вреда здоровью; в) Чувство страха г) Защитный рефлекс	Б
10. Эвакуационный выход это- ... а) Выход, ведущий на путь эвакуации, непосредственно наружу или в безопасную зону. б) Выход для эвакуации персонала в) Выход ведущий из помещения наружу	А
11. В задымленном помещении отыскивать пострадавших необходимо: а) в вертикальном положении; б) ползком или пригнувшись;	Б, В

в) накрывшись с головой мокрой плотной тканью; г) зигзагообразно, от угла к углу; д) в гражданском противогазе	
12. Выберите причину социальных опасностей: а) ненависть б) социально-экономические процессы в обществе в) зависть г) межклассовое неравенство	Б
13. Фактор, который не оказывает влияние на здоровье человека: а) наследственность б) экологическая обстановка в) уровень развития науки	В
14. При катании на роликовой доске или роликах в целях безопасности: а) наденете только шлем; б) наденете только наколенники и налокотники; в) наденете шлем, наколенники и налокотники; г) ничего надевать не будете.	В
15. Что такое двигательная активность? а) активность, направленная на достижение высоких результатов в профессиональном спорте; б) прописанные в учебной программе нормативы по физ. культуре; в) чередование занятий спортом и отдыха; г) любая мышечная активность, позволяющая поддерживать хорошую физическую форму, улучшить самочувствие и укрепить здоровье.	Г
16. Военная служба исполняется гражданами: а) только в Вооруженных Силах РФ б) в Вооруженных Силах РФ, пограничных войсках Федеральной пограничной службы РФ и в войсках гражданской обороны в) в Вооруженных Силах РФ, других войсках, органах и воинских формированиях	Б
17. Первичный учет призывников и военнообязанных, проживающих на территории, где нет военкоматов, возложен на а) специальное уполномоченное лицо от воинского подразделения, расположенного в регионе б) заместителя руководителя органа местного самоуправления в) органы местного самоуправления поселений и городских округов	В
18. В соответствии с Федеральным законом «О воинской обязанности и военной службе» первоначальная постановка на учет граждан мужского пола осуществляется а) в период с 1 января по 31 марта в год достижения гражданами возраста 17 лет б) в период с 1 июня по 30 августа в год достижения гражданами возраста 16 лет	Б

в) в период с 1 сентября по 30 ноября в год достижения гражданами возраста 18 лет	
19. Заключение по результатам освидетельствования категории «В» означает А) годен к военной службе Б) временно не годен к военной службе В) ограниченно годен к военной службе	В
20. Составная часть воинской обязанности граждан РФ, которая заключается в специальном учете всех граждан, подлежащих призыву на военную службу, и военнообязанных по месту жительства, — это а) воинский контроль б) воинский учет в) учет военнослужащих	Б
21. Что такое гипоксия? а) кислородное голодание; б) обезвоживание организма; в) перегрев организма; г) охлаждение организма; д) тепловое облучение	А
22. Как остановить обильное венозное кровотечение? а) наложить давящую повязку; б) наложить жгут; в) обработать рану спиртом и закрыть стерильной салфеткой; г) продезинфицировать спиртом и обработать йодом; д) посыпать солью	А
23. При ранении кровь течет непрерывной струей. Это кровотечение а) паренхиматозное б) венозное в) капиллярное г) артериальное	Г
24. Самым надежным способом остановки кровотечения в случае повреждения крупных артериальных сосудов рук и ног является: а) наложение давящей повязки; б) пальцевое прижатие; в) максимальное сгибание конечности; г) наложение жгута	Г
25. Как правильно выбрать место наложения кровоостанавливающего жгута при артериальном кровотечении? а) наложить жгут на обработанную рану; б) выше раны на 10-15 см; в) на 15-20 см ниже раны; г) на 20-25 см ниже раны; д) ниже раны на 30 см	Г

4. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Пакет заданий включает: 1) **задание прикладного характера**; 2) на выбор студентов: а) решение кейс-задания; б) тесты, в т.ч. графический-диктант с ответами в закрытой форме (да/нет).

Задания прикладного характера

1. Охарактеризуйте основные опасности, возникающие на рабочем месте слесаря механосборочных работ:

Рабочее место	Оборудование, инструмент	Перечень выполняемых работ	Основные опасности
Слесарь механосборочных работ	Вертикально-сверлильный станок Слесарный стол Набор ручного слесарного инструмента	Сборка и регулировка простых узлов	

Опасности:

- опасность воздействия эл. тока
- подвижные вращающиеся части
- воздействие пыли
- опасность падения узлов, деталей
- опасность затягивания в подвижные части оборудования
- опасность наматывания частей одежды
- воздействие вредных веществ (масла)
- опасность пореза
- опасность попадания в глаза пыли
- опасность воздействия шума
- опасность воздействия вибрации
- опасность пожара

2. Охарактеризуйте основные опасности, возникающие на рабочем месте электросварщика ручной сварки:

Рабочее место	Оборудование, инструмент	Перечень выполняемых работ	Основные опасности
Электросварщик ручной сварки	сварочный полуавтомат, газобаллонное оборудование, ручной инструмент	Выполнение работ по ручной дуговой сварке металлических конструкций и деталей	

Опасности:

- опасность попадания в глаза инородного тела
- опасность воздействия электрического тока
- опасность ожога
- опасность отравления
- опасность физических перегрузок
- опасность воздействия шума
- опасность яркости света
- опасность ультрафиолетового излучения
- опасность пожара
- опасность возникновения взрыва вследствие пожара
- опасность статической нагрузки

3. Охарактеризуйте основные опасности, возникающие на рабочем месте плотника-бетонщика:

Рабочее место	Оборудование, инструмент	Перечень выполняемых работ	Основные опасности
Плотник-бетонщик	Перфоратор ручной, вибратор ручной электрический, набор слесарного инструмента	Укладка бетонных смесей Производство цементных стяжек	

Опасности:

- опасность попадания в глаза инородного тела
- опасность воздействия эл. тока
- подвижные вращающиеся части
- воздействие пыли на дыхательные пути
- опасность затягивания в подвижные части оборудования
- опасность наматывания частей одежды
- воздействие вредных веществ (масла)
- опасность пореза
- опасность попадания в глаза пыли
- опасность воздействия шума
- опасность воздействия вибрации
- опасность пожара

-опасность динамических нагрузок

Кейс-задача

Молодой человек лежит на проезжей части лицом вниз. Он пересекал дорогу на велосипеде. Водитель Лада-Веста при повороте налево не заметил велосипедиста и совершил наезд.

1. Выберите и примените способы первой помощи для сохранения жизни и здоровья своего и пострадавших, обоснуйте свои действия оперируя знаниями в области законодательства Российской Федерации

Ответ: Согласно статье 125 УК РФ оставление человека в опасности, каждый гражданин обязан оказать любую помощь при необходимости, если по каким-либо причинам он не может это сделать, обязан сообщить в службу спасения по номеру 112.

На основании приказа №477 Минздравсоцразвития. Перечень состояний, при которых оказывается первая медицинская помощь:

1. отсутствие сознания
2. остановка дыхания и кровообращения
3. кровотечения
4. инородные тела в верхних дыхательных путях
5. травмы
6. ожоги
7. отморожения
8. отравления

2. На основе освоенных понятий и правил сформулируйте алгоритм оказания первой помощи пострадавшему при ДТП.

Ответ: Алгоритм оказания первой помощи.

1. Установить наличие реакции, окликнуть пострадавшего или встряхнуть за плечо
 2. Реакции нет, позвать на помощь окружающих, вызвать скорую
 3. Восстановить проходимость ВДП, запрокинуть голову, вывести и удерживать нижнюю челюсть
 4. проверить дыхание, смотреть, слушать, чувствовать (10 секунд) если дыхание есть придать пострадавшему устойчивое боковое положение
 5. Дыхания нет, сделать два эффективных вдоха
 6. Проверить кровообращение, движение, пульс (10 секунд)
 7. Кровообращения нет, начать компрессию грудной клетки
- 3. Используя тренажер для оказания первой помощи на месте происшествия, проведите реанимационные действия согласно изученным правилам и алгоритмам. Отрефлексируйте свои действия.**

Задания для юношей

Задание 1

Вопрос 1. Укажите возраст и категории граждан, подлежащих призыву на военную службу. Заполните схему:

Ответ.

Вопрос 2. Укажите сроки призыва на военную службу граждан, не пребывающих в запасе.

Ответ.

Сроки призыва: с 1 апреля по 15 июля

с 1 октября по 31 декабря

Оценка задания. Максимальная оценка за правильно выполненное задание **10 баллов:**

за правильно заполненную схему в вопросе 1 – 8 баллов (по 2 балла за каждую из 4х позиций)
за правильный ответ в вопросе 2 – 2 балла (по 1 баллу за каждую из 2х позиций)

Задание 2

Вопрос 1. **Определить и записать в порядке возрастания служебные воинские звания: младший сержант, старшина 1 статьи, адмирал, капитан 3 ранга, генерал-лейтенант, ефрейтор, генерал армии, капитан.**

Ответ.

- а) ефрейтор
- б) младший сержант
- в) старшина 1 статьи
- г) капитан
- д) капитан 3 ранга
- е) генерал-лейтенант
- ж) адмирал
- з) генерал армии

Вопрос 2. **Заполните правую часть таблицы в соответствии с дисциплинарными правами по типовым воинским должностям военнослужащих Вооруженных Сил РФ.**

Ответ.

Войсковые должности	Корабельные должности
Командир отделения, экипажа, расчета	Командир отделения
Командир отдельного батальона (дивизиона, авиаэскадрильи)	Командир корабля 2 и 3 ранга, дивизиона кораблей 3 ранга
Командир корпуса	Командир эскадрильи
Командующий армией	Командующий флотилией
Командующий войсками военного округа, фронта	Командующий флотом

Вопрос 3. **С какого возраста будут сняты с воинского учета следующие военнослужащие:**

Ответ.

Звание	Возраст снятия с воинского учета
Полковник Петров	В 50 лет
Капитан Иванов	В 55 лет
Мичман Козлов	В 45 лет

Оценка задания. Максимальная оценка за правильно выполненное задание **19 баллов:**

за правильно выполненное задание вопроса 1 начисляется 3 балла. Если нарушен порядок последовательности званий 1 раз, снимается 1 балл, 2 и более раз – баллы не начисляются за правильно заполненную таблицу вопроса 2 начисляется 10 баллов (по 2 балла за каждую из пяти позиций). Если по какой-либо позиции ответ не верен - баллы не начисляются за правильно

заполненную таблицу в вопросе Значисляется 6 баллов (по 2 балла за каждую из трех позиций). Если по какой-либо позиции ответ не верен или не указан - баллы не начисляются.

Графический диктант

Часть 1

Отметьте ответы на графической шкале: «ДА» или «НЕТ»,

1. Сильный кашель с откашливанием свидетельствует о полной обструкции дыхательных путей.
2. Трупные пятна появляются через 15 минут после прекращения жизнедеятельности организма.
- 3 Продолжительность клинической смерти составляет 3-6 минут.
4. Необратимым этапом умирания организма является агония.
5. Для биологической смерти характерно сужение зрачка.
6. К признакам жизни относят наличие пульса, дыхания, реакции зрачков на свет.
7. К признакам клинической смерти относят снижение температуры тела до температуры окружающей среды.
8. Трупное окоченение возникает после 2-4 часов после смерти.
9. Жалобы на цианоз лица, судорожный кашель, осиплость голоса, боль в гортани, нехватка воздуха можно отнести к нарушению потребности «быть чистым».
10. К методу самопомощи при обструкции дыхательных путей можно отнести повышение эффективности кашлевого толчка.

Ключ

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	да	да	да	нет	да	да	нет	да	нет	да

Часть 2

1. Выход является эвакуационным, если в проеме установлена вращающаяся дверь.
2. Если невозможно покинуть помещение при пожаре, необходимо оставаться в нем, закрыв окна и двери, привлекать внимание очевидцев через стекло.
3. При стрельбе на улице необходимо сразу лечь и осмотреться.
4. Можно ли бежать навстречу работникам спецслужб при освобождении заложников.
5. За нарушение правил ПДД велосипедисту грозит административная ответственность.

№№	1	2	3	4	5
Ответ	нет	да	да	нет	да

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС

№ п/п	Наименование
1.	Поурочный тематический план базовый уровень
2.	Опорные конспекты
3.	Технологические карты занятий

1. Поурочный тематический план занятий

Учебный год 2026-2027

Дисциплина «Основы безопасности и защиты Родины»

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Группа, курс _____

Преподаватель _____

Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Тип занятий	Междисциплинарные связи	Дополнительная литература	Оснащение	Типы оценочных мероприятий
Основное содержание						
Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства	4					
Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	2	Комбинированное	Обществознание, история, экономика	Конституция РФ; Указ Президента РФ от 02 июля 2021 г. № 400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации»	Компьютер, мультимедийная презентация, плакаты государственная символика РФ	Старт-задание Тест-задание
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных	2	Практическое занятие	Обществознание, история, экономика	ФЗ от 21 декабря 1994 г. N 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» с	Чек-лист	Кейс-задание

ситуаций				изменениями 26 февраля 2024 г. Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 11 класс. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций https://m.edsoo.ru/edcdd031/		
Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе	2					
Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	2	Комбинированное	Обществознание, история, экономика	Конституция РФ; Указ Президента РФ от 02 июля 2021 г. №400 «О Стратегии национальной безопасности Российской Федерации» Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Современные представления о культуре безопасности https://m.edsoo.ru/3488963/	Компьютер, мультимедийная презентация Чек-лист	Решение ситуационных задач
Раздел 3 Безопасность в быту	6					
Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	2	Комбинированное	БЖ, химия, биология	ФЗ от 7 февраля 1992 г. N 2300-I «О защите прав потребителей ст. 7, изменения от 4 августа 2023 г. Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Безопасность в быту. Предупреждение травм и первая	Компьютер, мультимедийная презентация, решение ситуационных задач, имитаторы ранений и	Старт-задание, тест-задание, фронтальный опрос,

				помощь при них https://m.edsoo.ru/1146f112/	поражений	задание – эксперимент
Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	2	Практическое	БЖ, биология, обществознание	ФЗ от 21.12.1994 N 69 (ред. от 19.10.2023) «О пожарной безопасности», ст. 34 Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Безопасность в быту. Пожарная безопасность в быту https://m.edsoo.ru/92cd9cec	Чек-лист Компьютер, мультимедийная презентация, тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации	Кейс-задание
Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	2	Практическое	БЖ, психология	МЧС России: Безопасность граждан/Бытовые ЧС https://mchs.gov.ru/deyatelnost/bezopasnost-grazhdan Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Безопасное поведение в местах общего пользования. Опасности криминогенного характера https://m.edsoo.ru/63b34161 Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Безопасное поведение в местах общего пользования. Аварии на коммунальных системах жизнеобеспечения	Чек-лист	Кейс-задание

				https://lesson.edu.ru/lesson/7af1bdbe-a4cb-4e94-ae02-6fe8a49f2898?backUrl=%2F17%2F10		
Раздел 4. Безопасность на транспорте	4					
Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	2	Практическое занятие	ПДД, история	ФЗ «О безопасности дорожного движения» от 15.01.1995г (в актуальной редакции) Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Безопасность дорожного движения: пешеход, пассажир, водитель https://m.edsoo.ru/396aaf3c Российская электронная школа (РЭШ), учебный предмет ОБЖ, 10 класс. Урок 2. Обеспечение личной безопасности на дорогах https://resh.edu.ru/subject/lesson/4816/start/99390/ Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Безопасность дорожного движения. Опасности и риски участников дорожного движения https://m.edsoo.ru/3eb0db0c	Компьютер, решение ситуационных задач Чек-лист	Старт-задание Тест – задание Ситуационные задачи Алгоритмы действий в разных ситуациях
Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	2	Практическое занятие	БЖ, ПДД, первая помощь в	ФЗ «О безопасности дорожного движения» от 15.01.1995г (в актуальной редакции)	Компьютер, мультимедийная презентация,	Старт-задание Тест –

			ПДД	Методические рекомендации поведения на транспорте МЧС России по округам РФ Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Безопасное поведение на разных видах транспорта. Порядок действий при возникновении опасности, экстремальной или чрезвычайной ситуации https://m.edsoo.ru/54017706 Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Оказание первой помощи при дорожно-транспортном происшествии https://m.edsoo.ru/093f5677	тренажеры для отработки навыков оказания первой помощи	задание Алгоритмы действий в разных ситуациях
Раздел 5. Безопасность в общественных местах	4					
Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	2	Практическое	Психология, обществознание	ФЗ от 24 июня 1999 г. N 120-ФЗ «Об основах системы профилактики безнадзорности и правонарушений несовершеннолетних» (с актуальными изменениями и дополнениями) Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Опасности социально-психологического характера https://m.edsoo.ru/cc5c8f30	Чек-лист	Кейс-задание

Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	2	Практическое занятие	Обществознание, история	ФЗ «О противодействии терроризму» от 06.03.2006 N 35-ФЗ (актуальная редакция) Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Действия при пожаре, обрушении конструкций в общественных местах и на объектах с массовым пребыванием людей https://m.edsoo.ru/b12d5cd5 Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Действия при угрозе или совершении террористического акта в общественных местах и на объектах с массовым пребыванием людей https://m.edsoo.ru/6241c161	Чек-лист	Кейс-задание
Раздел 6. Безопасность в природной среде	4					
Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	2	Комбинированное	БЖ, экология	ФЗ от 21 декабря 1994 г. N 68-ФЗ «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера» с изменениями 26 февраля 2024 г. Сайт МЧС России: Безопасность граждан/ ЧС природного характера https://mchs.gov.ru/deyatelnost/bezopasnost-grazhdan	Компьютер, презентация, ситуационные задачи и их решение	Старт-задание

				РЭШ. ОБЖ, 10 класс. Урок 4. Чрезвычайные ситуации природного характера и защита от них https://resh.edu.ru/subject/lesson/4814/start/103508/ Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Чрезвычайные ситуации природного характера. Природные пожары https://m.edsoo.ru/4dd59356 Библиотека МЭШ-СПО. Чрезвычайные ситуации природного характера (видеоматериал) https://uchebnik.mos.ru/material_view/atomic_objects/12201554?menuReferrer=catalogue		
Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	2	Практическое занятие	Экология, БЖ	ФЗ от 21 декабря 1994 г. N 68-ФЗ «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера» с изменениями 26 февраля 2024 г. Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Чрезвычайные ситуации метеорологического характера: бури, ливни, град, мороз, жара https://lesson.edu.ru/lesson/c2c76732-f816-4f87-84e7-4a66dabcadf7?backUrl=%2F17%2F10	Компьютер, презентация, тренажеры для отработки навыков оказания первой помощи, ситуационные задачи и их решение	Старт-задание Тест-задание

Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи	6					
Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	2	Комбинированное	Биология, психология, БЖ	Конституция РФ, ст. 41 ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»; МЧС России: Безопасность граждан/Первая помощь https://mchs.gov.ru/deyatelnost/bezopasnost-grazhdan Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Факторы, влияющие на здоровье человека. Здоровый образ жизни https://m.edsoo.ru/cf0d6e0f Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Инфекционные заболевания. Значение вакцинации в борьбе с инфекционными заболеваниями https://m.edsoo.ru/a38c6e17 Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Инфекционные заболевания. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера	Чек-лист Компьютер, мультимедийная презентация	Старт-задание Решение проблемной ситуации Тест-задание

				https://m.edsoo.ru/cec44345		
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	2	Комбини рованное	Биология, психология, БЖ	Приказ от 4 мая 2012 г. N 477н «Об Утверждении Перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и Перечня мероприятий по оказанию первой помощи» Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Неинфекционные заболевания. Факторы риска https://m.edsoo.ru/3a0289fd Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Неинфекционные заболевания. Меры профилактики https://m.edsoo.ru/61fbe38f	Тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации, решение ситуационных задач	Старт-задание Ситуационн ое задачи Тест-задание
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	2	Практиче ское занятие – тренинг	Биология, психология, БЖ	Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Психическое здоровье и психологическое благополучие https://m.edsoo.ru/d4ee0176 Информационные материалы по психологическому просвещению «Психологическая поддержка» (портал МЧС России) https://psi.mchs.gov.ru/deyatelnost/metodicheskie-rekomendacii-dlya-naseleniya	Чек-лист	Кейс-задания
Раздел 8. Безопасность в социуме	6					

Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	2	Практическое занятие-тренинг	Биология, психология, БЖ	Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 11 класс. Конфликты, стадии развития конфликтов https://m.edsoo.ru/380243a1	Компьютер, презентация, ситуационные задачи и их решение	Решение ситуационной задачи
Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	2	Практическое занятие	Обществознание, психология, БЖ	Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 11 класс. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия https://m.edsoo.ru/738187f6 Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 11 класс. Манипуляции и способы противостоять им https://m.edsoo.ru/59d3bd61	Компьютер, презентация, ситуационные задачи и их решение	Решение ситуационной задачи
Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	2	Практическое занятие	Обществознание, психология, БЖ	Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 11 класс. Способы воздействия на человека в большой группе https://m.edsoo.ru/f17999b5	Компьютер, презентация, ситуационные задачи и их решение	Решение ситуационной задачи
Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве	6					
Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	2	Практическое занятие	Информатика, биология, БЖ	Видеоролик «Медиаграмотность и цифровая гигиена» (Рустэм Газизов, директор департамента защиты клиентов VK) https://razgovor.edsoo.ru/video/1613/ Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 11	Компьютер, презентация, ситуационные задачи и их решение	Задание-исследование

				класс. Безопасность в цифровой среде https://m.edsoo.ru/d526ac07		
Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	2	Комбинированное	Обществознание, психология, БЖ	Видеоролик «Медиаграмотность и цифровая гигиена» (Видеообращение Н.И.Касперской, Председателя правления ассоциации разработчиков программных продуктов «Отечественный софт», сооснователя «Лаборатории Касперского») https://razgovor.edsoo.ru/video/1612/	Компьютер, презентация, ситуационные задачи и их решение	Задание-исследование
Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	2	Практическое занятие	Этика, БЖ	Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 11 класс. Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации, проверка на достоверность https://m.edsoo.ru/9708338e Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 11 класс. Достоверность информации в цифровой среде. Фальшивые аккаунты, манипуляторы https://m.edsoo.ru/3906b95b	Компьютер, презентация, ситуационные задачи и их решение	Задание-исследование
Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму	6					
Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза	2	Комбинированное	Обществознание, история,	ФЗ «О противодействии терроризму» от 06.03.2006 N 35-ФЗ	Компьютер, презентация,	Старт-задание

устойчивого развития общества			психология, БЖ	(в актуальной редакции) РЭШ. ОБЖ, 10 класс. Урок 6. Экстремизм и терроризм – чрезвычайные опасности для общества и государства https://resh.edu.ru/subject/lesson/5822/start/103806/	ситуационные задачи и их решение	Тест-задание
Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	2	Практическое	Психология, БЖ	ФЗ «О противодействии терроризму» от 06.03.2006 N 35-ФЗ (в актуальной редакции) Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 10 класс. Действия при угрозе или совершении террористического акта в общественных местах и на объектах с массовым пребыванием людей https://lesson.edu.ru/lesson/8c28c4ed-e445-4b97-b45c-78a7f65741a5?backUrl=%2F17%2F10 РЭШ. ОБЖ 10 класс. урок 7. Обеспечение личной безопасности при угрозе экстремистских и террористических актов https://resh.edu.ru/subject/lesson/3977/main/104298/ Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 11 класс. Права, обязанности и ответственность граждан и	Компьютер, презентация, тренажеры для отработки навыков оказания первой помощи, ситуационные задачи и их решение	Старт-задание Тест-задание

				организаций в области противодействия экстремизму и терроризму https://lesson.edu.ru/lesson/d34a3039-52be-4d7d-b012-3dbbb94fa514?backUrl=%2F17%2F11 Сборник учебных материалов по противодействию терроризму в РФ https://23.mchs.gov.ru/deyatelnost/poleznaya-informaciya/protivodeystvie-terrorizmu/metodicheskie-rekomendacii/rekomendacii/sbornik-uchebnyh-materialov-po-protivodeystviyu-terrorizmu-v-rf (доп.материал для подготовки)		
Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	2	Комбинированное	БЖ, психология, общественное, Охрана труда	ФЗ «О противодействии терроризму» от 06.03.2006 N 35-ФЗ (в актуальной редакции) РЭШ. ОБЖ 11 класс. Урок 5. Система противодействия терроризму и экстремизму в Российской Федерации https://resh.edu.ru/subject/lesson/4012/start/228635/	Компьютер, презентация, тренажеры для отработки навыков оказания первой помощи, ситуационные задачи и их решение	Старт-задание Тест-задание
Раздел 11. Основы военной подготовки	8					
Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие	2	Комбинированное	История, Обществознание	ФЗ от 31.05.1996 № 61 «Об обороне»; ФЗ «О Воинской обязанности и	Компьютер, мультимедийная	Старт-задание

благополучного развития страны			ие, экономика	военной службе» от 28.03.1998г. №53-ФЗ (в актуальной редакции) Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 11 класс. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития https://lesson.edu.ru/lesson/dd4b7b1f-8275-485a-83a3-e981f8a52f07?backUrl=%2F17%2F11	презентация, плакаты государственная символика РФ, Вооруженных Сил РФ	Задание-исследование
Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	2	Практическое занятие	БЖ, История	ФЗ от 31.05.1996г. № 61 «Об обороне»; ФЗ «О Воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998г. №53-ФЗ (актуальная редакция)	Чек-лист	Тест-задание
Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	2	Практическое занятие	БЖ, биология, физика, химия	ФЗ «О радиационной безопасности» от 09.01.1996 г. (с актуальными изменениями)	Компьютер, решение ситуационных задач Чек-лист	Тест-задание
Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	2	Практическое занятие	Информатика, БЖ, история	ФЗ «О внесении изменений в отдельные законодательные акты РФ» (совершенствующие использование беспилотных воздушных судов и полномочия правоохранительных органов в данном вопросе) № 404-ФЗ от 02.12.2019 г., Постановление Правительства РФ № 1016 от 21.06.2023г.)	Компьютер, решение ситуационных задач Чек-лист	Тест-задание

				Методическое пособие по действиям граждан при обнаружении беспилотных летательных аппаратов https://ugz52.ru/news/metodicheskoe-posobie-po-dejstviyam-grazhdan-pri-obnaruzhenii-bespilotnyh-letatelnyh-apparatov/		
*Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)						
Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	2	Комбинированное занятие. Обзорная (виртуальная) экскурсия на предприятия или объекты экономики региона	БЖ, охрана труда	Министерство труда и социальной защиты Российской Федерации Приказ от 31 января 2022 г. № 36 «Об утверждении рекомендаций по классификации, обнаружению, распознаванию и описанию опасностей», Примерное положение о системе управления охраной труда, утвержденному приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 октября 2021 г. № 776н Примечание: в качестве дополнительных материалов возможно использовать: - ролики о регионах Международной выставки-форума «Россия» на ВДНХ https://russia.ru/participants/region - ролики о регионах Российского общества «Знание». Например, https://disk.yandex.ru/d/tW6_8LZ1OEDwow/Общий%20ролик%20о%20pe	Компьютер, мультимедийные средства обучения	Старт-задание

				гионе_Томская%20область.mp4 https://disk.yandex.ru/d/qoZX3rttObRnyA/Общий%20ролик%20о%20регионе.%20Кемеровская%20область.mp4		
	2	Комбинированное занятие. Обзорная экскурсия на предприятия или объекты экономики и региона	БЖ, охрана труда	Примерное положение о системе управления охраной труда, утвержденному приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 октября 2021 г. № 776н	Компьютер, мультимедийные средства обучения	Старт-задание
Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	2	Практическое занятие	Биология, БЖ, психология	ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», Конституция РФ, ст. 41	Тренажеры для оказания первой помощи	Решение ситуационных задач
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	4	Практическое занятие	БЖ	Общевоинские Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	Чек-лист	Задание-исследование
Промежуточная аттестация	2					

дисциплине (дифференцированный зачёт)		
ВСЕГО:	68	

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ РАЗДЕЛА 1

1.	Название раздела	Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства
2.	Содержание темы	Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность. Российская Федерация в современном мире. Правовая основа обеспечения национальной безопасности. Принципы обеспечения национальной безопасности. Реализация национальных приоритетов как условие обеспечения национальной безопасности и устойчивого развития Российской Федерации. Взаимодействие личности, государства и общества в реализации национальных приоритетов. Государственные службы обеспечения безопасности, их роль и сфера ответственности, порядок взаимодействия с ними. Общественные институты и их место в системе обеспечения безопасности жизни и здоровья населения. Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС), структура, режимы функционирования. Территориальный и функциональный принцип организации РСЧС. Её задачи и примеры их решения. Права и обязанности граждан в области защиты от чрезвычайных ситуаций. Задачи гражданской обороны. Права и обязанности граждан Российской Федерации в области гражданской обороны
3.	Типы занятий	Комбинированное и практическое занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого

		производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Старт-задание Задание-эксперимент Тест- задание Кейс-задание
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Темы для учебного исследования/ проектная деятельность 1. Система национальной безопасности Российской Федерации 2. Законодательство Российской Федерации о безопасности 3. Национальная культура как важный фактор национальной безопасности 4. История создания МЧС России 5. Морально-психологические качества спасателя МЧС России 6. Медицина катастроф МЧС России

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ РАЗДЕЛА 2

1.	Темы раздела	Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе
2.	Содержание темы	Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности Понятие «культура безопасности», его значение в жизни человека, общества и государства. Соотношение понятий «опасность», «безопасность», «риск» (угроза). Соотношение понятий «опасная ситуация», «чрезвычайная ситуация». Представление об уровнях взаимодействия человека и окружающей среды. Понятие «виктимность», «виктимное поведение», «безопасное поведение». Общие принципы (правила) безопасного поведения. Индивидуальный, групповой, общественно-государственный уровень решения задачи обеспечения безопасности. Влияние действий и поступков человека на его безопасность и благополучие. Действия, позволяющие предвидеть опасность. Действия, позволяющие избежать опасности. Действия в опасной и чрезвычайной ситуации
3.	Типы занятий	Комбинированное занятие

4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Решение ситуационных задач
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Пользуясь доступными вам источниками информации, найдите примеры действий людей в опасных, экстремальных и чрезвычайных ситуациях. Поразмышляйте над тем, какие действия помогли, а какие, наоборот, усугубили ситуацию. 2. Используя материал из курса истории, порассуждайте о том, возрастание каких угроз (рисков) привело к началу Первой мировой войны. 3. Подготовьте эссе о биографии любого российского деятеля (политика, учёного, писателя, военачальника), который внёс вклад в обеспечение безопасности. Приведите конкретные примеры

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ РАЗДЕЛА 3

1.	Темы раздела	Безопасность в быту
2.	Содержание темы	Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах. Источники опасности в быту, их классификация. Общие правила безопасного поведения. Причины и профилактика бытовых отравлений. Первая помощь, порядок действий в экстренных случаях в ситуациях бытового отравления. Предупреждение бытовых травм. Правила безопасного поведения в ситуациях, связанных с опасностью получить травму (спортивные занятия,

		использование различных инструментов, стремянок, лестниц и другое). Первая помощь при ушибах переломах, кровотечениях. Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту. Основные правила пожарной безопасности в быту. Термические и химические ожоги. Основные правила безопасного поведения при обращении с газовыми и электрическими приборами. Последствия электротравмы. Порядок проведения сердечно-легочной реанимации. Первая помощь при ожогах. Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования. Правила безопасного поведения в местах общего пользования (подъезд, лифт, придомовая территория, детская площадка, площадка для выгула собак и др.). Коммуникация с соседями. Меры по предупреждению преступлений. Правила безопасного поведения в ситуации коммунальной аварии. Порядок вызова аварийных служб и взаимодействие с ними.
3.	Типы занятия	Комбинированное, практические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Старт-задание, Тест-задание, Фронтальный опрос по плану, Задание – эксперимент Кейс-задания
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Исследовательская работа 1. Проверьте сроки хранения лекарств в вашей домашней аптечке. По результатам подготовьте презентацию, чтобы поделиться своим опытом с одноклассниками. 2. Пользуясь доступными вам источниками информации, найдите материал о жизни и работе З.В.Ермольевой. Подготовьте доклад об одном из её

		достижений. Охарактеризуйте вклад Зинаиды Ермольевой в обеспечение безопасности. 3. Придумайте сценарий бытовой экстремальной ситуации (утечка газа, эксплуатация неисправного бытового прибора, электротравма и т. д.). Отработайте с членами вашей семьи или друзьями алгоритм действий в придуманной вами истории. 4. Составьте список людей из вашего круга общения, к которым можно обратиться за помощью при необходимости

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ РАЗДЕЛА 4

1.	Темы раздела	Безопасность на транспорте
2.	Содержание темы	Тема 4.1. Безопасность дорожного движения История появления правил дорожного движения и причины их изменчивости. Риск-ориентированный подход к обеспечению безопасности на транспорте. Безопасность пешехода в разных условиях (движение по обочине; движение в тёмное время суток; движение с использованием средств индивидуальной мобильности). Порядок действий при дорожно-транспортных происшествиях разного характера (при отсутствии пострадавших; с одним или несколькими пострадавшими; при опасности возгорания; с большим количеством участников). Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта Основные источники опасности на железнодорожном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности в метро. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на водном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации. Основные источники опасности на авиационном транспорте. Правила безопасного поведения. Порядок действий при возникновении опасной или чрезвычайной ситуации
3.	Типы занятий	Практические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в

		том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Старт-задание Тест –задание Ситуационные задачи Алгоритмы действий в разных ситуациях
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Задание – исследование 1. Из Правил дорожного движения выберите дорожные знаки, с помощью которых регулируется движение пешеходов на дороге и на улицах. Запомните их. 2. Вспомните или найдите в средствах массовой информации вашего региона пример крупного дорожно-транспортных происшествия. Проанализируйте ситуацию и ответьте на вопрос: можно ли было избежать данного ДТП? 3. Используя пройденный ранее материал, подготовьте сообщение на тему «Правила поведения в железнодорожном и др. видах транспорта». 4. Составьте алгоритм поведения участников дорожного движения при ДТП

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ РАЗДЕЛА 5

1.	Темы раздела	Безопасность в общественных местах
2.	Содержание темы	Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера. Общественные места и их классификация. Основные источники опасности в общественных местах закрытого и открытого типа. Общие правила безопасного поведения. Опасности в общественных местах социально-психологического характера (возникновение толпы и давки; проявление агрессии; криминальные ситуации; случаи, когда потерялся человек – ребенок, взрослый, пожилой человек, человек с ментальными нарушениями и т.п.). Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций. Меры безопасности и порядок поведения при угрозе, в условиях совершения террористического акта. Порядок действий при угрозе возникновения пожара в различных

		общественных местах, на объектах с массовым пребыванием людей (лечебные, образовательные, культурные, торгово-развлекательные учреждения). Меры безопасности и порядок действий при угрозе обрушения зданий и отдельных конструкций
3.	Типы занятий	Практические занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Кейс-задание
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Задание – исследование 1. Пользуясь доступными вам источниками информации, изучите случаи возникновения давки, опишите обстоятельства и последствия. Опишите наиболее безопасную модель поведения, обоснуйте своё мнение. 2. Пользуясь доступными вам источниками информации, найдите случаи нейтрализации агрессивного поведения. Прокомментируйте их. 3. Пользуясь доступными вам источниками информации, найдите описание пожаров, которые происходили в общественных местах. Проанализируйте, какие действия привели к беде. Опишите наиболее безопасную модель поведения

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ РАЗДЕЛА 6

1.	Темы раздела	Безопасность в природной среде
2.	Содержание темы	Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде. Источники опасности в природной среде. Основные правила безопасного поведения в лесу, в горах, на водоёмах. Общие правила безопасности в походе. Особенности обеспечения безопасности в лыжном

		походе. Особенности обеспечения безопасности в водном походе. Особенности обеспечения безопасности в горном походе. Ориентирование на местности. Карты, традиционные и современные средства навигации (компас, GPS). Порядок действий в случаях, когда человек потерялся в природной среде. Сооружение убежища. Получение воды и питания. Способы защиты от перегрева и переохлаждения в разных природных условиях. Первая помощь при перегревании, переохлаждении. Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации. Природные чрезвычайные ситуации. Общие правила поведения в чрезвычайных ситуациях природного характера (предвидеть; избежать опасности; действовать: прекратить или минимизировать воздействие опасных факторов; дожидаться помощи). Природные пожары. Возможности прогнозирования и предупреждения. Правила безопасного поведения. Последствия природных пожаров для людей и окружающей среды. Опасные геологические явления и процессы: землетрясения, извержение вулканов, оползни, сели, камнепады. Опасные гидрологические явления и процессы: наводнения, паводки, половодья, цунами, сели, лавины. Опасные метеорологические явления и процессы: бури, ливни, град, мороз, жара. Чрезвычайные ситуации экологического характера, возможности прогнозирования, предупреждение
3.	Типы занятий	Комбинированное и практическое занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Старт-задание
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Задание- размышление 1. Вспомните из пройденного в предыдущих классах материала, какая информация передается для населения при оповещении об угрозе возникновения стихийных бедствий: составьте таблицу и запишите по видам ЧС.

		2. Приведите известные вам примеры природных явлений, которые наиболее часто наблюдаются на территории вашего региона и вызывают возникновение чрезвычайных ситуаций природного характера, и сделайте сообщение на эту тему. 2. Сделайте сообщение на тему «Комплекс мероприятий для обеспечения личной безопасности от чрезвычайных ситуаций природного происхождения, наиболее характерных для региона вашего проживания». 4. Составьте и запишите алгоритм ваших действий в случае возникновения например-урагана и др. ЧС, характерных для вашего региона проживания

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ РАЗДЕЛА 7

1	Темы раздела	Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи
2	Содержание темы	Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания. Понятия «здоровье», «охрана здоровья», «здоровый образ жизни», «лечение», «профилактика». Биологические, социально-экономические, экологические (геофизические), психологические факторы, влияющие на здоровье человека. Составляющие здорового образа жизни: сон, питание, физическая активность, психологическое благополучие. Общие представления об инфекционных заболеваниях. Механизм распространения и способы передачи инфекционных заболеваний. Чрезвычайные ситуации биолого-социального характера. Меры профилактики и защиты. Роль вакцинации. Национальный календарь профилактических прививок. Вакцинация по эпидемиологическим показаниям. Значение изобретения вакцины для человечества. Тема 7.2. Неинфекционные заболевания. Самые распространённые неинфекционные заболевания. Факторы риска возникновения сердечно-сосудистых заболеваний. Факторы риска возникновения онкологических заболеваний. Факторы риска возникновения заболеваний дыхательной системы. Факторы риска возникновения эндокринных заболеваний. Меры профилактики неинфекционных заболеваний. Роль диспансеризации в профилактике неинфекционных заболеваний. Признаки угрожающих жизни и здоровью состояний, требующие вызова скорой медицинской помощи (инсульт, сердечный приступ, острая боль в животе, эпилепсия, кровотечения и др.). Состояния, при которых оказывается первая помощь. Основные правила оказания первой помощи.

		Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие. Психическое здоровье и психологическое благополучие. Критерии психического здоровья и психологического благополучия. Основные факторы, влияющие на психическое здоровье и психологическое благополучие. Основные направления сохранения и укрепления психического здоровья (раннее выявление психических расстройств; минимизация влияния хронического стресса: оптимизация условий жизни, работы, учёбы; профилактика злоупотребления алкоголем и употребления наркотических средств; помощь людям, перенёсшим психотравмирующую ситуацию). Меры, направленные на сохранение и укрепление психического здоровья
3	Виды занятий	Комбинированные и практическое занятие-тренинг
4	Планируемые образовательные результаты	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
5	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, фронтальная, групповая
6	Типы оценочных мероприятий	Старт-задание Решение проблемной ситуации Тест-задание Решение ситуационной задачи Кейс-задание
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Задание- размышление 1. Напишите эссе о том, какие привычки вам следует изменить для того, чтобы ваш образ жизни стал более здоровым. 2. Какой вклад внесли Михаил Петрович Чумаков (1909—1993) — вирусолог, академик РАМН, Герой Социалистического Труда и Лев Александрович ЗИЛЬБЕР (1894—1966) — советский иммунолог и вирусолог в науку вирусологию. 3. Приходилось ли вам проходить профилактический осмотр? Объясните цель и порядок его прохождения. 4. Пользуясь доступными вам источниками информации, найдите высказывания известных людей о вреде алкоголя или наркотиков. Напишите эссе,

		используя понравившуюся вам цитату в качестве эпиграфа. 5. Найдите в русской и советской литературе XIX—XX вв. примеры описаний переживания персонажами трагических событий. Проанализируйте, как эти события повлияли на внутренний мир героев.

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ РАЗДЕЛА 8

1	Темы раздела	Безопасность в социуме
2	Содержание темы	Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения Понятие «конфликт». Стадии развития конфликта. Конфликты в межличностном общении; конфликты в малой группе. Факторы способствующие и препятствующие эскалации конфликта. Способы поведения в конфликте. Деструктивное и агрессивное поведение. Конструктивное поведение в конфликте. Роль регуляции эмоций при разрешении конфликта, виды эмоциональной регуляции. Способы разрешения конфликтных ситуаций. Основные формы участия третьей стороны в процессе урегулирования и разрешения конфликта. Ведение переговоров при разрешении конфликта. Опасные проявления конфликтов. Способы противодействия проявлению насилия. Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия. Определение понятия «общение» особенности общения людей, принципы и показатели эффективного общения. Общие представления о понятиях «социальная группа», «большая группа», «малая группа». Способы психологического воздействия. Психологическое влияние в малой группе. Положительные и отрицательные стороны конформизма. Эмпатия и уважение к партнёру (партнёрам) по общению как основа коммуникации. Убеждающая коммуникация. Этапы убеждения. Подчинение и сопротивление влиянию. Манипуляция в общении. Цели, технологии и способы противодействия. Манипулятивное воздействие в группе. Манипулятивные приёмы. Манипуляция и мошенничество. Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей. Психологическое влияние в больших группах. Способы воздействия на человека в большой группе (заражение; убеждение; внушение; подражание). Деструктивные и псевдопсихологические технологии. Противодействие вовлечению молодёжи в противозаконную и антиобщественную деятельность
3	Виды занятий	Практические занятия

4	Планируемые образовательные результаты	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
5	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, фронтальная, групповая
6	Типы оценочных мероприятий	Решение ситуационной задачи
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Что может послужить причиной конфликта? Приведите примеры подлинного, случайного, смещённого, неверно приписанного, латентного и ложного конфликтов из фильмов или литературы. 2. Приведите примеры поведения в конфликте на разных стадиях: «Возникновение конфликтной ситуации» или «Осознание конфликтной ситуации». 3. Сформулируйте принципы, которые могли бы лечь в основу работы «Школьной службы примирения». 4. Какие рекомендации вы бы дали своему младшему брату (сестре), если бы узнали, что он (она) стал(а) жертвой буллинга в своём классе? Какие действия вы бы предприняли? 5. Представьте себе ситуацию: друг настойчиво, применяя приёмы манипуляции, приглашает вас присоединиться к походу в выходные (его интерес в том, что вы — опытный турист, умеете обращаться с палаткой, разводить костёр, ловить рыбу), а у вас намечается свидание с девушкой, которая вам очень нравится. Придумайте способы разрешения данной конфликтной ситуации. 6. Зайдите в социальную сеть и найдите любое объявление об оказании психологических услуг. Проанализируйте его. Какие признаки его надёжности или ненадёжности вы увидели?

		7. Приходилось ли вам наблюдать, как кто-то пытается что-либо внушить аудитории? Какими приёмами пользовался этот человек? 8. Пользуясь доступными вам источниками информации, найдите и опишите случаи использования в рекламе или политике механизма подражания. Приведите удачный, с вашей точки зрения, пример.

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ РАЗДЕЛ 9

1	Темы раздела	Безопасность в информационном пространстве
2	Содержание темы	Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде. Понятия «цифровая среда», «цифровой след». Влияние цифровой среды на жизнь человека. Приватность, персональные данные. «Цифровая зависимость», её признаки и последствия. Опасности и риски цифровой среды, их источники. Правила безопасного поведения в цифровой среде. Кража персональных данных, паролей. Мошенничество, правила защиты от мошенников. Правила безопасного использования устройств и программ. Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде. Поведенческие риски в цифровой среде и их причины. Опасные персоны, имитация близких социальных отношений. Неосмотрительное поведение и коммуникация в Сети как угроза для будущей жизни и карьеры. Травля в Сети, методы защиты от травли. Деструктивные сообщества и деструктивный контент в цифровой среде, их признаки. Механизмы вовлечения в деструктивные сообщества. Вербовка, манипуляция, воронки вовлечения. Радикализация деструктива. Профилактика и противодействие вовлечению в деструктивные сообщества. Правила коммуникации в цифровой среде. Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде. Достоверность информации в цифровой среде. Источники информации. Проверка на достоверность. «Информационный пузырь», манипуляция сознанием, пропаганда. Фальшивые аккаунты, вредные советчики, манипуляторы. Понятие «фейк», цели и виды, распространение фейков. Правила и инструменты для распознавания фейковых текстов и изображений. Понятие прав человека в цифровой среде, их защита. Ответственность за действия в Интернете. Запрещённый контент. Защита прав в цифровом пространстве
3	Виды занятий	Комбинированное и практические занятия

4	Планируемые образовательные результаты	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
5	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, фронтальная, групповая
6	Типы оценочных мероприятий	Задание-исследование
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Проанализируйте, сколько времени и как проводят в цифровой среде ваши родственники, друзья, знакомые. Составьте рекомендации по профилактике цифровой зависимости, учитывая возраст пользователя. Подумайте, как именно вы объясняли бы смысл этих рекомендаций родителям, родственникам или сверстникам. 2. Составьте обзор надёжного программного обеспечения для антивирусной защиты, используя доступные в Интернете сведения. Подготовьте презентацию и выступите с ней перед одноклассниками. 3. Какие меры защиты необходимо использовать в дополнение к антивирусному программному обеспечению? 4. Выберите одну из тем (пароли; посещение сайтов и использование интернет-сервисов; электронная почта и т. д.) и подготовьте памятку с правилами цифровой гигиены для пользователей. 5. Разработайте мини-тренинг по защите от фишинговых звонков. Составьте перечень возможных обращений мошенников и варианты реакции/ответов пользователей на них. Оформите материалы в виде презентации. Проведите мини-тренинг для своих товарищей или для лиц пожилого возраста. 6. Разработайте наглядную памятку-алгоритм о том, как проверить достоверность информации и выбрать надёжные источники информации. 7. Проанализируйте информацию, которую вы ежедневно получаете из СМИ, социальных сетей и т. д.

		Насколько разнообразны источники и представленные в них темы? Какая информация преобладает? Находитесь ли вы в «информационном пузыре»? 8. Как следует организовать свои источники, каналы получения информации, чтобы не оказаться в нём? 9. В чём заключается опасность распространения ложной информации? Приведите примеры. 10. Подготовьте доклад о проверке какой-либо фейковой информации. Подробно опишите, как проводилась проверка, какие инструменты использовались, какие источники изучались.

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ РАЗДЕЛ 10

1	Темы раздела	Основы противодействия экстремизму и терроризму
2	Содержание темы	Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества. Понятия «экстремизм» и «терроризм», их взаимосвязь. Варианты проявления экстремизма, возможные последствия. Преступления террористической направленности, их цель, причины, последствия. Опасность вовлечения в экстремистскую и террористическую деятельность: способы и признаки. Предупреждение и противодействие вовлечению в экстремистскую и террористическую деятельность. Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта. Формы совершения террористических актов. Уровни террористической угрозы. Правила поведения и порядок действий при угрозе или совершении террористического акта, проведении контртеррористической операции. Тема 10.3. Противодействие экстремизму и терроризму. Правовые основы противодействия экстремизму и терроризму в Российской Федерации. Основы государственной системы противодействия экстремизму и терроризму, ее цели, задачи, принципы. Права и обязанности граждан и общественных организаций в области противодействия экстремизму и терроризму
3	Виды занятий	Комбинированные и практические занятия
4	Планируемые образовательные результаты	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по

		правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
5	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, фронтальная, групповая
6	Типы оценочных мероприятий	Старт-задание Практическая тренировка с отработкой разных задач Тест
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Задание-исследование 1. Подготовьте сообщение «Наиболее безжалостные по своим последствиям террористические акты, которые были совершены на территории России»; 2. Подготовьте сообщение на тему «Известные террористические организации в мире: негативные последствия их деятельности для мирового сообщества»; 3. Поработайте в библиотеке или с помощью средств массовой информации подберите случаи телефонного терроризма на территории Российской Федерации и охарактеризуйте его последствия; 5. Составьте алгоритм действий «Правила личной безопасности, если вас захватили в заложники», «Правила личной безопасности при взрыве в общественном месте»; 6. Решите ситуационную задачу: «Вы получили по почте посылку (или бандероль) с неизвестным вам обратным адресом. Ваши действия»

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ РАЗДЕЛ 11

1	Темы раздела	Основы военной подготовки
2	Содержание темы	Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны. Роль Вооружённых Сил Российской Федерации и других войск, воинских формирований и органов повышения мобилизационной готовности Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности. Воинские звания и военная форма одежды. Сущность единоначалия. Командиры (начальники) и подчинённые. Старшие и младшие. Приказ

		(приказание), порядок его отдачи и выполнения. Особенности прохождения службы по призыву, освоение военно-учетных специальностей. Особенности прохождения службы по контракту. Организация подготовки офицерских кадров для ВС РФ, МВД России, ФСБ России, МЧС России. Военно-учебные заведения и военно-учебные центры. Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия. Стрелковое оружие. Назначение и тактико-технические характеристики современных видов стрелкового оружия (АК-12, ПЯ, ПЛ). Перспективы и тенденции развития современного стрелкового оружия. Тема 11.3. Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Понятие оружия массового поражения. История его развития, примеры применения. Его роль в современном бою. Поражающие факторы ядерных взрывов. Отравляющие вещества, их назначение и классификация. Внешние признаки применения бактериологического (биологического) оружия. Основные виды средств индивидуальной и коллективной защиты. Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь. История возникновения и развития беспилотных авиасистем (БАС). Виды, предназначение, тактико-технические характеристики и общее устройство беспилотных летательных аппаратов (БПЛА). Конструктивные особенности БПЛА квадрокоптерного типа. Морские беспилотные аппараты (автономные обитаемые подводные аппараты (АНПА), безэкипажные катеры (БЭК). История возникновения и развития радиосвязи. Радиосвязь, назначение и основные требования. Предназначение, общее устройство и тактико-технические характеристики переносных радиостанций
3	Виды занятий	Комбинированное и практические занятия
4	Планируемые образовательные результаты	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам. ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях. ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.

		ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения. ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени. ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
5	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, фронтальная, групповая
6	Типы оценочных мероприятий	Старт-задание Задание-исследование Тест-задание
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Продумайте и подготовьте сообщение «Возрастание роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении национальной безопасности России». 2. С помощью средств массовой информации и Интернета подготовьте сообщение на тему «Трансграничная преступность как угроза национальной безопасности Российской Федерации». 3. Подготовьте сообщение по теме: «Виды оружия на новых физических принципах». 4. Подготовьте сообщение на тему «Высокоточное оружие и его виды». 5. Приведите из истории войн и военных конфликтов в XX столетии примеры использования воюющими сторонами химического и бактериологического оружия. 6. Подготовьте сообщение на тему «Как действовать при угрозе радиоактивного поражения». 7. Подготовьте сообщение о том, как с помощью своих защитных свойств убежища защищают от всех поражающих факторов ядерного взрыва (ударной волны, светового излучения, проникающей радиации и др.). 8. Подберите примеры из литературы, как защитные сооружения спасали население от чрезвычайных ситуаций мирного времени. 9. Используя дополнительную литературу и Интернет, подготовьте сообщение на тему «Применение аптечки индивидуальной (АИ-2, АИ-4) после радиоактивного заражения местности». 10. Составьте порядок действий для населения, при получении сигнала «Внимание Всем!» 11. Разработайте памятку «Действия граждан при обнаружении беспилотных летательных аппаратов».

		12. Разработайте памятку для призывника по теме «Распределение служебного времени и поддержание повседневного порядка»

3. Технологические карты

Технологическая карта
прикладного модуля
разработана на примере:
по специальности 08.02.01 Строительство и эксплуатация зданий и сооружений

1.	Тема занятия	Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия
2.	Содержание темы	Обзорная (виртуальная) экскурсия на предприятия или объект экономики строительной направленности. <i>Теоретическая часть обзорной экскурсии:</i> Строительная отрасль в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, строительной направленности. Сфера профессиональной деятельности строителя, родственные профессии, классификация профессии, требования к индивидуальным особенностям специалиста, медицинские противопоказания, требования к профессиональной подготовке, область применения, требуемое профобразование, карьерный рост. <i>Практическая часть обзорной экскурсии:</i> Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы. Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты.
3.	Тип занятия	Комбинированное занятие. Урок-экскурсия
4.	Формы организации учебной деятельности	Обзорная (виртуальная) экскурсия на предприятия или объект экономики строительной направленности региона.

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Подготовительный этап				
Определение цели и задач обзорной экскурсии, которые позволят понять, что	Обзорная экскурсия помогает обучающимся соотнести свои профессиональные интересы и знания с новыми представлениями о мире	Самостоятельная работа с опросником по построению личностного профессионального плана Н.С. Пряжникова.	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное	Составление личного профессионального плана

необходимо достигнуть по результатам экскурсии.	профессии строитель и оценить выбранный профессиональный путь, соответствующий их личностным качествам и интересам.	Подготовить вопросы о профессиональной деятельности строителя, для этапа обзорной экскурсии «Диалог с экспертом»	профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	
Выбор темы виртуальной экскурсии.	Должна быть четко определенная тема виртуальной экскурсии. Тема объединяет все объекты экскурсии в единое целое. Составление и согласование с руководителем обзорной экскурсии от предприятия плана экскурсии.	Ознакомление с планом и маршрутом экскурсии. Определение основных ключевых моментов.	ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Ознакомление с чек-листом обзорной экскурсии.
2. Ход виртуальной экскурсии				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности.	Проверка списочного состава студентов. Озвучивает тему виртуальной экскурсии, демонстрирует профессиональную актуальность через создание проблемной ситуации	Решают проблемную ситуацию, определяют профессиональную актуальность темы, формулируют цель виртуальной экскурсии.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Заполнение чек-листа.
Проведение инструктажа с обучающимися.	Проведение инструктажа, под роспись каждого студента о требованиях безопасности во время проведения обзорной экскурсии на предприятии или	Слушают инструктаж. Выполняют неукоснительно все требования правил безопасности во время обзорной экскурсии.	ОК 02. Использовать современные средства поиска,	Ставят подпись о получении инструктажа в журнале

	объекте экономики.		анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	инструктажа
2.1 Теоретическая часть экскурсии				
Введение в тему обзорной экскурсии	Рассказ специалиста предприятия: Строительная отрасль в России, ее перспективы и развитие. Объекты экономики страны, региона, строительной направленности.	Знакомятся с информацией о выбранной специальности с использованием презентации, информационных источников. Слушают материал. Записывают ответы на заранее поставленные вопросы: 1. Какова основная цель строительной отрасли в России? 2. Национальная цель. Показатели, характеризующие достижение национальной цели развития Российской Федерации до 2030 https://stroi.gov.ru/?ysclid=lvwg9ep8dl656205025	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Фронтальный опрос.
Актуализация знаний и целеполагание	Как вы думаете, какие профессии и специальности необходимы, чтоб работать в строительной отрасли? Преподаватель по необходимости корректирует ответы обучающихся. Сегодня мы с вами в ходе обзорной экскурсии погрузимся в мир такой профессии как Строитель Как вы думаете, какая профессия родственная у профессии строитель?	Обсуждают и высказывают личные мнения, формулируют ответ на вопрос.	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе	Заполняют чек-лист.

	Правильный ответ: -Каменщик – Монтажник – Штукатур – Бетонщик – Плотник – Плиточник		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	
Проверка домашнего задания:	Самостоятельная работа с опросником по построению личностного профессионального плана Н.С. Пряжникова. При его заполнении вы составили личный профессиональный план. В конце занятия мы вернемся к вопросу составления личного профессионального плана, и может быть, у вас возникнет желание изменить некоторые позиции своего профессионального личного плана.	Обсуждение по результатам заполнения опросника.	ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в	Опросник по построению личностного профессионального плана Н.С. Пряжникова

			различных жизненных ситуациях	
Первичное усвоение новых знаний, организация познавательной деятельности обучающихся.	Задание: Сфера профессиональной деятельности, область применения. Рассмотрите иллюстрации и назовите по иллюстрациям, где могут осуществлять свою профессиональную деятельность строители?	Выполняют задание в чек-листе, обсуждение результатов выполненного задания, подведение итогов поставленного вопроса.	ПК 3.5. Обеспечивать соблюдение требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиту окружающей среды при выполнении строительно-монтажных, в том числе отделочных работ, ремонтных работ и работ по реконструкции и эксплуатации строительных объектов.	Заполнение Чек-листа № 1. Проверка выполненного задания.
	Задание: Классификация профессии. Заполните концептуальную таблицу, согласно параметрам: тип профессии, класс профессии, условия труда	Заполняют концептуальную таблицу, по следующим параметрам: (тип профессии, класс профессии, тип профессии по условиям труда) обсуждение результатов выполненного задания, подведение итогов поставленного вопроса	ПК 4.4. Осуществлять мероприятия по оценке технического состояния и реконструкции зданий	Заполнение Чек-листа № 2. Проверка выполненного задания
	Задание: Описание профессии в чек-листе знаками отметьте, те позиции,	Отмечают в чек-листе. Обсуждение результатов выполненного задания,	ОК 01 Выбирать	Заполнение чек-листа № 3

	которые по вашему мнению, определяют основные и доминирующие виды деятельности строителя	подведение итогов поставленного вопроса	способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Проверка выполненного задания
	Задания: Требования к индивидуальным особенностям специалиста перечислены под номерами профессиональные качества строителя и личные качества строителя. Определите, какое из перечисленных качеств относится к личностному, а какое к профессиональному качеству. Ответ записать в цифровом формате	Выполняют задание в чек-листе. Обсуждение результатов выполненного задания, подведение итогов поставленного вопроса	ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Заполнение чек-листа № 4 Проверка выполненного задания
	Задание: Медицинские противопоказания. Данное задание выполнить самостоятельно: найдите в доступных вам источниках информации приказ, в котором прописаны медицинские противопоказания строителя и запишите их в чек-лист	Слушают задание Записывают название документа <i>Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 12 апреля 2011 г. N 302н</i>	ПК 3.3. Обеспечивать ведение текущей и исполнительной документации по выполняемым видам строительных работ	Отмечают в чек-листе задания для самостоятельного выполнения. Самостоятельно заполняют чек-лист № 5
	Задание: «Требования к профессиональной подготовки специалиста» обучающиеся делятся на две команды. При перечислении знаний и умений строителя 1 команда записывает номера, под которыми, указаны знания строителя, 2 команда – умения строителя	Слушают перечисленные преподавателем знания и умения строителя, анализируют, к какой группе их отнести		Заполняют чек-лист № 6. Проверка выполненного задания

Информационный блок	Рассказ сотрудника отдела кадров о требуемом образовании и карьерном росте. Требуемое профессиональное образование. Получение строительной специальности можно в профессиональных образовательных организациях. В некоторых случаях достаточно обучения на краткосрочных курсах или непосредственно на рабочем месте. Возможно получение высшего образования, например, по специальности «Промышленное и гражданское строительство», «Архитектура», «Строительство», «Строительство уникальных зданий и сооружений». Карьерный рост: Перспектива – стать руководителем (бригадиром, прорабом) или заниматься индивидуальным предпринимательством, оказывая строительные услуги	Слушают информацию, по мере возникновения вопрос, задают их, получают квалифицированные ответы	ПК 3.3 Обеспечивать ведение текущей и исполнительной документации по выполняемым видам строительных работ	Фронтальный опрос
2.2 Практическая часть экскурсии (строительная площадка)				
Средства индивидуальной защиты	Выдача средств индивидуальной защиты, перед посещением строительной площадки	Проверка наличия на обучающихся средств индивидуальной защиты	ПК 3.3. Обеспечивать ведение текущей и исполнительной документации по выполняемым видам строительных работ	Называют средства индивидуальной защиты, которые им были выданы, перед посещением строительной площадки.
Строительная площадка	Рассказ специалиста строительной организации о строительной площадке. Ее специалистах, разных направлений,	Слушают, задают вопросы	ПК 6.2. Организация выдачи	Фронтальный опрос

	назначении объектов строительства, сроках сдачи. Правилах сдачи объектов строительства		строительных и вспомогательных материалов и оборудования	
Условия труда	Рассказ и демонстрация условий труда (конкретные примеры) специалиста строительной организации Большую часть времени строитель работает непосредственно на стройке, на открытом воздухе. Его работа часто связана с мобильностью и эмоциональным напряжением, происходит в тесном общении с другими участниками стройки. Темп работы напряженный. Во время стройки используются специальные строительные приспособления (строительные леса, лестницы, люльки). Из особых условий работы следует отметить высокую материальную и моральную ответственность строителя. Он сам принимает решения и руководит другими участниками стройки в рамках задач, поставленных перед ним вышестоящим руководителем	Слушают, смотрят, задают вопросы	ПК 4.4 Осуществлять мероприятия по оценке технического состояния и реконструкции зданий	Фронтальный опрос
Профессиональные риски	Рассказ специалиста строительной организации: Опасные и вредные производственные фактор классифицируются на основании требований ГОСТ 12.0.003 -74 «Опасные и вредные производственные факторы. Классификация» По природе действия они подразделяются на следующие группы: 1. Физические; 2. Химические; 3. Биологические; 4. Психофизиологические	Слушают, смотрят, задают вопросы	ПК 4.4 Осуществлять мероприятия по оценке технического состояния и реконструкции зданий	Фронтальный опрос

	Профессиональные риски травмирования связаны со спецификой работы, включая высотные виды работ (падение с крыш, строительных лесов, лестниц и т.д.), земляные работы (обрушение траншей, эксплуатация землеройно-транспортных машин), применение подъемных механизмов (кранов и строительных лебедок), использование электрооборудования и ручных инструментов, а также транспортных средств на строительной площадке. Строители также подвержены воздействию ряда факторов риска для здоровья, включая воздействие опасных веществ (таких как асбестосодержащая пыль, кварц и другие опасные вещества), перемещение вручную тяжелых и громоздких грузов, воздействие высокого уровня шума и вибрации (как от ручных инструментов, так и от крупных машин). Боль в спине и другие мышечные травмы от поднятия тяжелых грузов составляют значительную долю производственного травматизма в этой отрасли промышленности			
Средства индивидуальной защиты	Рассказ инженера по охране труда строительной организации: Индивидуальные средства защиты на стройке — важнейший момент, на который нужно обратить внимание инженеру по охране труда. Именно на него возложена задача выбора и комплектации персонала необходимыми СИЗ. Работа на стройке практически всегда связана с повышенной опасностью,	Смотрят демонстрируемые средства индивидуальной защиты	ПК 3.3 Обеспечивать ведение текущей и исполнительно й документации по выполняемым видам строительных	Практическая работа по надеванию СИЗ каждым обучающимся

	ведь именно здесь при несоблюдении простейших правил получают травмы, а иногда и тяжелые увечья. Для того чтобы свести риски к минимуму, используют соответствующие средства защиты строителей. СИЗ: защитные каски, маски, очки, респираторы, рабочие перчатки, СИЗ для слуха, монтажное снаряжение		работ	
Диалог с экспертом	Чтобы узнать больше о профессии строитель из первых рук, я предлагаю пригласить настоящего эксперта. Этот человек – опытный строитель, который готов ответить на ваши вопросы. Мы с группой студентов, подготовили список вопросов, но вы также можете задавать свои интересующие вопросы	Обучающиеся задают заранее подготовленные вопросы: 1. Какие навыки и знания особенно важны для успешной карьеры строителя? 2. Какие трудности или вызовы чаще всего возникают в процессе стройки, и как с ними справляться? 3. Какие технологии и инструменты сейчас широко используются в этой индустрии? 4. Как рабочие обеспечивают безопасность на стройплощадке как для себя, так и для окружающих? 5. Какие основные требования и нормы следует соблюдать при возведении зданий и сооружений?	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	Фронтальный опрос
3. Заключительная часть обзорной экскурсии. Подведение итогов экскурсии.				
Перенос приобретенных знаний и их первичное	Помогает сформулировать понятие, разработать правила и смоделировать алгоритмы	Студенты заполняют чек-листы, согласно полученным знаниям о специальности строитель	ОК 02 Использовать	Чек-листы, фронтальный опрос, ответы на

применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)			современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	поставленные вопросы.
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Преподаватель экспертно комментирует результаты контрольно-оценочных действий студентов на основе критериев и показателей оценки ОК	Анализируют успешность/пробелы в осуществленных действиях, определяют, как это повлияло на достижение цели		Обобщение изученного материала, итоговые выводы.
Рефлексия	Как вы считаете, достигли ли мы поставленных целей занятия? Упражнение «Гора» Преподаватель сам решать, где и как нарисовать гору - одну для всех (на доске, на листе ватмана и т.д.) или каждый индивидуально рисует на листке. Она может напомнить настоящую гору или быть ее условным изображением. Обучающиеся рисуют человечка (себя) или лицо, или ставят букву «Я» в то место гору, которое соответствует их уровню усвоения материала. У подножия горы – ничего не усвоил, материал непонятен, неясен, на вершине горы – хорошо все понял и усвоил. С помощью этого приема можно проводить самооценку своих знаний по изученной теме.	Выполняют задание-рефлексию «Гора»	ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	Обсуждение результатов выполненного упражнения.

			применять стандарты антикоррупционного поведения	

Технологическая карта
прикладного модуля
разработана на примере:
по специальности 44.02.01 «Дошкольное образование»

1.	Тема занятия	Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве
2.	Содержание темы	Первая помощь, история возникновения скорой медицинской помощи и первой помощи. Состояния, при которых оказывается первая помощь. Оказания первой помощи в сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения»), первая помощь с использованием подручных средств, первая помощь при нескольких травмах одновременно. Действия при прибытии скорой медицинской помощи
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов	Преподаватель проводит проверку списочного состава студентов.	Студенты участвуют в проверке списочного состава. Решают старт-задание, выявляют	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую	Старт-задание

учебной деятельности. Проверка выполнения заданий для самостоятельного выполнения / входной контроль	Формулирует старт-задание. Помогает сформулировать проблему, тему и цели занятия, выявить профессиональную актуальность темы	проблему/ затруднения в решении задания, формулирует тему и цель занятия с учетом проблемы. Определяют профессиональную актуальность темы. № 323-ФЗ от 21.11.2011 г. «Об основах охраны здоровья граждан в РФ», ст. 31, 32; № 273-ФЗ от 29.12.2012 г. «Об образовании в РФ», ст. 41.	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.	
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практических работ	Преподаватель предлагает выбрать необходимые средства для решения проблемы: понятия, правила, алгоритмы. Фиксирует варианты выбранных средств на доске	Студенты выбирают состояния, при которых оказывается первая помощь: • Отсутствие сознания. • Остановка дыхания и кровообращения. • Наружные кровотечения. • Инородные тела верхних дыхательных путей. • Травмы различных областей тела. • Ожоги, эффекты воздействия высоких температур, теплового излучения. • Отморожение и другие эффекты воздействия низких температур. • Отравления.		

		Выбирают соответствующее правило и алгоритм оказания первой помощи. Формулируют состояния, при которых оказывается первая помощь, и озвучивают правила и алгоритмы оказания первой помощи		
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практической работы, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Преподаватель расширяет понятие о состояниях, при которых оказывается первая помощь, соответствующее правило и алгоритм оказания первой помощи с учетом профессиональной деятельности воспитателя детского сада. Вводит понятие о сложных случаях (травма глаза, «сложные кровотечения»). Вводит понятие о первой помощи до оказания медицинской помощи детям при несчастных случаях, травмах, отравлениях и других состояниях, и заболеваниях, угрожающих их жизни и здоровью.	В перечне различных состояний, при которых оказывается первая помощь, выделяют экстренные и неотложные (цветным маркером). Студенты определяют суть первой помощи до оказания медицинской помощи детям при несчастных случаях, травмах, отравлениях и других состояниях, и заболеваниях, угрожающих их жизни и здоровью. Осмысливают содержание заданий практической работы, последовательность действий при выполнении заданий	ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Чек-лист

	Выдает схему, таблицу и чек-лист и далее поясняет задания практической работы, последовательность действий при выполнении заданий.			
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (ситуационные задачи)	Преподаватель обращает внимание студентов на ситуации, требующие оказания первой помощи, и выполнения экстренных/неотложных мероприятий; помогает определить алгоритм оказания первой помощи с использованием подручных средств; первой помощи при нескольких травмах одновременно. Преподаватель объясняет действия воспитателя при прибытии скорой медицинской помощи.	Студенты наблюдают за симуляционными действиями преподавателя. Заполняют чек-лист первой помощи до оказания медицинской помощи детям при несчастных случаях, травмах, отравлениях и других состояниях, и заболеваниях, угрожающих их жизни и здоровью. Отрабатывают правила и алгоритмы оказания первой помощи. Определяют/разрабатывают последовательность действий воспитателя (по специально разработанному плану) при возникновении ситуации, угрожающей жизни и здоровью подопечного.	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	Решение ситуационной задачи
Самостоятельное выполнение заданий практических работ в соответствии с инструкцией, методическими указаниями	Преподаватель помогает студенту определить причинно-следственные связи между состояниями, при которых оказывается первая помощь, и	Студенты на основе изученных ранее правил и алгоритмов выполняют: 1) идентификация состояний, при которых оказывается первая помощь;		Письменная работа в форме доклада

	способами снижения риска возникновения состояний. Преподаватель говорит об ответственности воспитателя за неоказание первой помощи	2) классификация экстренной и неотложной помощи; 3) способы снижения рисков возникновения состояний, требующих оказания первой помощи. Статья 125 УК Российской Федерации от 13 июня 1996 года № 63-ФЗ «Оставление в опасности». Полученные данные заносит в тетрадь.		
Обобщение и систематизация результатов выполнения практической работы	Преподаватель проверяет грамотность оформления ответов.	Студенты формируют доклады и презентуют результаты письменной работы.		Доклады
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Преподаватель экспертно комментирует результаты контрольно-оценочных действий студентов на основе критериев. Создает условия для самоопределения студентов в выборе формата работы и тематики заданий для самостоятельной работы.	Разрабатывают шкалу самоконтроля достижения цели действий на каждом этапе работы. Анализируют успешность/пробелы в осуществленных действиях, определяют, как это повлияло на достижение цели. Выбирают/уточняют формат и направление заданий для самостоятельного выполнения.	ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом	Ответы на поставленные вопросы. Обобщение изученного материала, итоговые выводы. Обсуждение результатов выполненного упражнения.

4. Задания для самостоятельного выполнения	Согласует со студентами формы самоконтроля, взаимоконтроля и внешнего контроля по ходу выполнения задания для самостоятельной работы. Проводит регулярную рефлексию по ходу выполнения задания, в том числе рефлексии междисциплинарных связей. Задаёт критерии качества оформления продукта практической подготовки.	Студенты изучают нормативно-правовые документы, регламентирующие права и обязанности воспитателя в части оказания первой помощи.	гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Обобщение изученного материала, итоговые выводы.

Технологическая карта
прикладного модуля
разработана на примере: специальности 34.02.01 Сестринское дело

1.	Тема занятия	Знакомство с повседневным бытом военнослужащих.
2.	Содержание темы	Практическое занятие №1. Тематическая экскурсия с показом учебных классов, казармы, специальной военной техники, мед.пункта, посещение музея части (прим: Экскурсия в Военный комиссариат в рамках акции «Есть такая профессия-Родину защищать», «День призванного»; организация встреч с представителями воинских частей, участниками СВО). Практическое занятие №2. Разработка распорядка дня на военных сборах в ВЧ.
3.	Тип занятия	Практическое занятие

4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий для самостоятельного выполнения / входной контроль	Преподаватель проводит проверку списочного состава студентов. Формулирует старт-задание. Помогает сформулировать проблему, тему и цели занятия, выявить профессиональную актуальность темы	Студенты участвуют в проверке списочного состава; решают старт-задание: 1. Первоначальная постановка граждан на воинский учет осуществляется: а) с 1 января по 31 марта в год достижения 17-ти лет; б) в день достижения 16-ти лет; в) по желанию призывника. 2. Кто произнес эти слова: «Плох тот солдат, который не мечтает стать генералом». а) А. Невский. б) Петр I. в) А.В.Суворов. г) М.И. Кутузов. 3. Кто организует призыв на воинскую службу? а) Глава администрации района или города. б) Военный комиссариат. в) Глава администрации района или города совместно с военным комиссариатом. 4. Назовите вид отсрочки от призыва на военную службу: а) женитьба; б) очная учеба; в) желание родителей;	Преподаватель проводит проверку списочного состава студентов. Формулирует старт-задание. Помогает сформулировать проблему, тему и цели занятия, выявить профессиональную актуальность темы	Студенты участвуют в проверке списочного состава. Входной тест

		Выявляют проблему/затруднения в решении задания, формулирует тему и цель занятия с учетом проблемы. Определяют профессиональную актуальность темы.		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практических работ	Практическое задание 1. Преподаватель представляет студентам ситуационную задачу и предлагает ее решить с точки зрения их профессии. 1. Фиксирует варианты ответов на флипчарте/доске. 2. Предлагает изучить бновый материал в ходе экскурсии и вернуться к ответам	Студенты отмечают в чек-листе, помещения, которые предусмотрены для организации быта в казармах каждой роты <i>(должны быть отмечены все помещения)</i> : 1) спальное помещение; 2) комната досуга; 3) канцелярия роты; 4) комната для хранения оружия; 5) комната (место) для чистки оружия; 6) комната (место) для спортивных занятий; 7) комната бытового обслуживания; 8) кладовая для хранения имущества роты и личных вещей военнослужащих; 9) место для курения и чистки обуви; 10) комната для умывания; 11) душевая; 12) мед.пункт 13) туалет.		Фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Знакомство с новым материалом. Экскурсия.	Подводит итог: для организации быта военнослужащих, проходящих военную	Студенты идут на экскурсию, осматривая все названные помещения и помечают в своем	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и	Чек-лист

Индивидуальная работа.	службу по призыву, должны быть все указанные помещения. Раздает чек-лист и предлагает в ходе экскурсии дополнить информацию в чек-листе. Приглашает на экскурсию.	чек-листе, к какому помещению относится каждое правило: • Для проведения занятий в полку оборудуются необходимые классы. • В каждой части оборудуется Комната боевой славы (истории части) и ведется Книга почета воинской части. • Размещение военнослужащих, проходящих военную службу по призыву, производится в спальных помещениях из расчета не менее 12 м³ объема воздуха на одного человека. • Кровати в спальных помещениях располагаются так, чтобы около каждой из них оставалось место для прикроватной тумбочки. В прикроватной тумбочке хранятся туалетные и бритвенные принадлежности, носовые платки, принадлежности для чистки одежды и обуви, а также книги, уставы, тетради и письменные принадлежности. • Места для хранения всех видов обмундирования закрепляются за военнослужащими и обозначаются ярлычками с указанием на них воинского звания, фамилии и инициалов военнослужащего. • Стрелковое оружие и боеприпасы в подразделениях хранятся в отдельной комнате с металлическими решетками на окнах, находящейся под	личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	

		постоянной охраной лиц суточного наряда. • Комната (место) для спортивных занятий оборудуется спортивными тренажерами, гимнастическими снарядами, гириями, гантелями и другим спортивным инвентарем. • В роте должна быть оборудована душевая из расчета — один кран на 15—20 человек, установлены умывальники — один кран на 5—7 человек и не менее двух ножных ванн с проточной водой. Также должно иметься место для стирки обмундирования военнослужащих. • Комната бытового обслуживания оборудуется столами для утюжки обмундирования, плакатами с правилами ношения военной формы - одежды военнослужащих, необходимым количеством утюгов, а также инвентарем для стрижки волос и инструментом для ремонта обмундирования и обуви. • Все здания и помещения, а также территория полка должны всегда содержаться в чистоте и порядке. • Ежедневная уборка помещения производится очередными уборщиками под руководством дежурного по роте. Кроме ежедневной уборки один раз в		

		неделю производится общая уборка всех помещений под руководством старшины роты. • Проветривание помещений в казармах производится дневальными: в спальнях — перед сном и после сна, в классах — перед занятиями и в перерывах между ними. • Для обеспечения пожарной безопасности все военнослужащие обязаны знать и выполнять требования пожарной безопасности и уметь обращаться со средствами пожаротушения. Каждый военнослужащий обязан беречь природу и охранять ее богатства в ходе повседневной деятельности. Для этого он должен знать основные источники загрязнения, имеющиеся в полку (подразделении), и строго выполнять предусмотренные правилами и инструкциями мероприятия по предотвращению загрязнения водных ресурсов, воздуха, земель, сохранению животного и растительного мира.		
Обратная связь по итогам экскурсии	Преподаватель организует Чек-листа и предлагает студентам ответить на 3 вопроса.	Определяют отвечают на вопросы опросника № 1: – Какое помещение оборудуется спортивными тренажерами, гимнастическими снарядами, гириями, гантелями и другим спортивным инвентарем?	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной	Устный фронтальный опрос

		- Как часто и в каких помещениях производится уборка под руководством старшины роты? - Можно ли хранить в прикроватной тумбочке хранятся туалетные и бритвенные принадлежности, носовые платки? - Дневальный проветрил спальное помещение после сна, нарушил ли он правила? - Правила хранения лекарственных препаратов? - Режим работы мед.пункта в расположении воинской части? - Виды мед.помощи, которая может оказываться в мед.пункте, исходя из возможностей? - Необходимая квалификация для работников мед.пункта?	сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
Первичное усвоение новых знаний. Осмысление содержания заданий практической работы, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях,	Работа в группах – изучение нового материала. Преподаватель предлагает студентам разбиться на 3 группы, ознакомиться с Чек-листами по 3-м темам (каждая группа изучает свой Чек-лист) и, используя полученные профессиональные знания, составить «Памятку призывника» по своему вопросу.	Студенты работают в 3-х группах: Группа 1. Вопрос «Распределение времени и повседневный порядок» работают с текстом: Распределение времени в воинской части осуществляется так, чтобы обеспечивалась постоянная боевая готовность личного состава и создавались условия для проведения организованной боевой учебы, поддержания порядка, воинской дисциплины и воспитания военнослужащих, повышения их культурного уровня, своевременного отдыха и приема пищи.	ОК 1. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности. ОК 4. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Письменная работа – проект документа

тренировочные упражнения)		Продолжительность служебного времени военнослужащих, проходящих военную службу по призыву, определяется распорядком дня воинской части. Боевое дежурство, учение, походы кораблей и другие мероприятия, перечень которых определяется министром обороны Российской Федерации, проводятся без ограничения общей продолжительности еженедельного служебного времени. Распределение времени в воинской части в течение суток, а по некоторым положениям и в течение недели осуществляется распорядком дня и регламентом служебного времени. В распорядке дня предусматривается время для проведения утренней физической зарядки, утреннего и вечернего туалета, утреннего осмотра, учебных занятий и подготовки к ним, ухода за вооружением и военной техникой, воспитательной, культурно-досуговой и спортивно-массовой работы, информирования личного состава, просмотра телепрограмм, личных потребностей военнослужащих (не менее 2 ч) и 8 ч для сна. Промежутки между приемами пищи не должны превышать 7 ч. После обеда в течение не менее 30		

		мин не должны проводиться занятия или работы. Каждую неделю в полку проводится парково-хозяйственный день в целях обслуживания вооружения, военной техники и других материальных средств, приведения в порядок военных городков и производства других работ. В этот же день обычно производятся общая уборка всех помещений, а также помывка личного состава в бане. Воскресные и праздничные дни являются днями отдыха для всего личного состава, кроме несущих боевое дежурство и службу в суточном наряде. Накануне дней отдыха концерты, демонстрацию кинофильмов и другие мероприятия для военнослужащих, проходящих военную службу по призыву, разрешается оканчивать на 1 ч позднее обычного, а подъем в дни отдыха проводить позднее обычного, в час, установленный командиром воинской части. В дни отдыха утренняя физическая зарядка не проводится. Группа 2. Вопрос «Содержание помещений» Все здания, помещения и участки территории полка должны всегда содержаться в чистоте и порядке. Каждый командир (начальник)		

		отвечает за правильное использование зданий и помещений, за сохранность мебели, инвентаря и оборудования. Помещения и фасады зданий должны быть окрашены красками установленных колеров. Комнаты должны быть пронумерованы. На наружной стороне входной двери каждой комнаты вывешивается табличка с указанием номера комнаты и ее назначения, а внутри каждой комнаты - опись находящегося в ней имущества. Имущество нумеруется с нелицевой стороны и заносится в книгу учета, которая хранится в канцелярии роты. Имущество, закрепленное за подразделением, без разрешения командира полка не может переноситься в другое подразделение. Переносить мебель, инвентарь и оборудование из одного военного городка в другой запрещается. В спальнях, помещениях казармы, жилых комнатах общежития или других помещениях для личного состава на видном месте должны быть вывешены на специальных щитах распорядок дня, регламент служебного времени, расписание занятий, листы нарядов, схема размещения личного состава, опись		

		имущества и необходимые инструкции, а также могут быть установлены телевизоры, радиоаппаратура, холодильники и другая бытовая техника. Вывешиваемые в комнатах (помещениях) портреты и картины должны быть в рамках, а плакаты и другие наглядные пособия - на рейках. В помещениях разрешается иметь цветы, а на окнах аккуратные однотонные занавески. Стекла в выходящих на улицы населенных пунктов окнах нижних этажей должны быть матовыми или на необходимую высоту покрашены белой краской. Входные двери в казарму (общежитие) оборудуются смотровым глазком, надежным внутренним запором и звуковой сигнализацией с выводом к дневальному по подразделению. На окнах нижних этажей устанавливаются металлические решетки с внутренними запорами. Во всех жилых помещениях, где есть водопровод, для питья воды оборудуются фонтанчики, а в помещениях, где нет водопровода, устанавливаются закрытые на замок бачки с питьевой водой, которые оборудуются водоразборными краниками. Бачки ежедневно под наблюдением дежурного по роте		

		прополаскиваются и наполняются свежей питьевой водой, один раз в неделю производится их дезинфекция. Ключи от бачков хранятся у дежурного по роте. Все помещения обеспечиваются достаточным количеством урн для мусора, а места для курения - урнами с водой (обеззараживающей жидкостью). У наружных входов в помещения должны быть приспособления для очистки обуви от грязи и урны для мусора. Ежедневная утренняя уборка спальных помещений в казарме и жилых комнат в общежитии производится очередными уборщиками под непосредственным руководством дежурного по роте. От занятий очередные уборщики не освобождаются. Очередные уборщики обязаны: вымести мусор из-под кроватей и прикроватных тумбочек, подмести в проходах между рядами кроватей, при необходимости протереть пол влажной тряпкой, вынести мусор в установленное место, убрать пыль с окон, дверей, шкафов, ящиков и других предметов. Ежедневная уборка помещений казармы и общежития и поддержание чистоты в них во		

		время занятий возлагаются на суточный наряд роты. Кроме ежедневной уборки один раз в неделю производится общая уборка всех помещений под руководством старшины роты. Во время общей уборки постельные принадлежности (матрацы, подушки, одеяла) должны выноситься во двор для вытряхивания и проветривания. Перед натиркой полов мастикой их очищают от грязи и протирают влажными тряпками. Полы, если не натираются мастикой, моются не менее одного раза в неделю. Мытье полов разливом воды запрещается. В столовых, хлебопекарнях и на хлебозаводах все оборудование и инвентарь маркируются, содержатся в чистоте и порядке; посуда после приема пищи должна быть вычищена, вымыта, ошпарена кипятком и просушена. Посуда хранится на стеллажах или в специальных шкафах. Зимой слуховые окна зданий должны быть закрыты, а летом открыты, но защищены специальными решетками. На чердаках, в местах, удаленных от дымоходов, могут храниться только зимние оконные переплеты. Чердаки, сушилки, подвалы запираются, ключи от них хранятся		

		у дежурного того подразделения, на которое возложена ответственность за содержание этих помещений. Туалеты должны содержаться в чистоте, ежедневно дезинфицироваться, иметь хорошую вентиляцию и освещение. Инвентарь для их уборки хранится в специально отведенном для этого месте (шкафу). Наблюдение за содержанием туалетов возлагается на старшин подразделений, санитарных инструкторов и дежурных по ротам. Наружные туалеты устраиваются с водонепроницаемыми выгребными ямами на расстоянии 40 - 100 метров от жилых помещений, столовых и хлебопекарен (хлебозаводов). В северных районах это расстояние может быть меньше. Дорожки к наружным туалетам в ночное время освещаются. При необходимости (на ночь) в холодное время года в специально отведенных помещениях оборудуются писсуары. Выгребные ямы туалетов своевременно очищаются и дезинфицируются. Без разрешения квартирно-эксплуатационных и пожарных органов запрещаются перепланирование помещений, перенос и разборка существующих		

		и возведение новых построек, прокладка внутренних электросетей, линий связи, сигнализации и вводов телевизионных антенн, а также установка временных и устройство новых печей. Ремонт оборудования и сетей энергоснабжения, газоснабжения и центрального отопления производится силами квартирно-эксплуатационной службы или лицами, имеющими специальную подготовку и лицензию на его выполнение. Ходить строем в ногу в казарменном помещении (общежитии) запрещается. Группа 3. Вопрос «Распределение времени и повседневный распорядок»: Распределение времени в воинской части осуществляется так чтобы обеспечивалась ее постоянная боевая готовность и создавались условия для проведения организованной боевой учебы личного состава, поддержания порядка, воинской дисциплины и воспитания военнослужащих, повышения их культурного уровня, всестороннего бытового обслуживания, своевременного отдыха и приема пищи.		

		Общая продолжительность еженедельного служебного времени военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, не должна превышать продолжительности рабочего времени, установленной законодательством Российской Федерации о труде. Продолжительность служебного времени военнослужащих, проходящих военную службу по призыву, определяется распорядком дня воинской части. Боевое дежурство (боевая служба), учения, походы кораблей другие мероприятия, перечень которых определяется министром обороны Российской Федерации, проводятся без ограничения общей продолжительности еженедельного служебного времени. Военнослужащим, проходящим военную службу по призыву, а также военнослужащим, проходящим военную службу по контракту в военных образовательных учреждениях профессионального образования и учебных воинских частях, предоставляется не менее одних суток отдыха еженедельно. Остальным военнослужащим, проходящим военную службу по		

		контракту, предоставляется не менее одних суток отдыха еженедельно, но не менее 6 суток отдыха в месяц. Срочные мероприятия, непосредственно связанные с боевой и мобилизационной готовностью воинской части, выполняются по приказу ее командира в любое время суток с предоставлением военнослужащим отдыха не менее 4 часов. Офицерам и прапорщикам, привлекаемым к исполнению обязанностей военной службы в выходные и праздничные дни, отдых предоставляется в другие дни недели решением командира части (подразделения) с учетом интересов службы. Продолжительность отдыха не должна превышать времени, проведенного на службе в выходные и праздничные дни. В случае привлечения военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, к исполнению обязанностей военной службы сверх установленной продолжительности еженедельного служебного времени и невозможности компенсировать его отдыхом в другие дни недели такое		

		время суммируется и предоставляется военнослужащим в виде дополнительных дней отдыха, которые могут быть присоединены к основному отпуску. Распределение времени в воинской части в течение суток, а по некоторым положениям и в течение недели осуществляется распорядком дня и регламентом служебного времени. Распорядок дня воинской части определяет по времени выполнение основных мероприятий повседневной деятельности, учебы и быта личного состава подразделений и штаба воинской части. Регламент служебного времени военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, в дополнение к распорядку дня устанавливает сроки и продолжительность выполнения этими военнослужащими основных мероприятий, вытекающих из обязанностей военной службы. Распорядок дня и регламент служебного времени устанавливает командир воинской части или соединения с учетом вида Вооруженных Сил и рода войск,		

		задач, стоящих перед воинской частью, времени года, местных и климатических условий. Они разрабатываются на период обучения и могут уточняться командиром воинской части (соединения) на время боевых стрельб, полевых выходов, проведения учений, маневров, походов кораблей, несения боевого дежурства (боевой службы), службы в суточном наряде, карауле и других мероприятий с учетом особенностей их выполнения. Распорядок дня воинской части находится в документации суточного наряда, а регламент служебного времени военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, - в штабе воинской части и в канцеляриях подразделений. В распорядке дня должно быть предусмотрено время для проведения утренней физической зарядки, утреннего и вечернего туалета, утреннего осмотра, учебных занятий и подготовки к ним, смены специальной (рабочей) одежды, чистки обуви и мытья рук перед приемом пищи, приема пищи, ухода за вооружением и военной техникой, воспитательной, культурно-досуговой и спортивно-		

		массовой работы, информирования личного состава, прослушивания радио и просмотра телепрограмм, приема больных в медицинском пункте, личных потребностей военнослужащих (не менее 2 часов), вечерней прогулки, поверки и 8 часов для сна. Промежутки между приемами пищи не должны превышать 7 часов После обеда в течение не менее 30 минут не должны проводиться занятия или работы. Собрания, заседания, а также спектакли, кинофильмы и другие общественные мероприятия должны заканчиваться до вечерней прогулки. Регламент служебного времени военнослужащих, проходящих военную службу по контракту, должен предусматривать время их прибытия на службу и убытия с нее, время перерыва для приема пищи (обеда), самостоятельной подготовки (не менее 4 часов в неделю), ежедневной подготовки к проведению занятий и время на физическую подготовку (общей		

		продолжительностью не менее 3 часов в неделю). При определении регламента служебного времени учитывается необходимость выполнения военнослужащими должностных обязанностей в соответствии с распорядком дня, а также мероприятий, направленных на поддержание воинской части (подразделения) в постоянной боевой готовности. Регламент служебного времени при несении боевого дежурства и службы в суточном наряде определяется воинскими уставами и соответствующими инструкциями. Круглосуточное дежурство в воинской части и подразделении офицеров, прапорщиков и мичманов, не входящих в суточный наряд, а также назначение в состав установленного наряда различных ответственных могут быть введены только в исключительных случаях на ограниченное время командующим войсками военного округа, фронтом, группой войск, флотом. Каждую неделю в полку проводится парково-хозяйственный день в целях обслуживания		

		вооружения, военной техники и других материальных средств, дооборудования и благоустройства парков и объектов учебно-материальной базы, приведения в порядок военных городков и производства других работ. В этот же день обычно производится общая уборка всех помещений, а также помывка личного состава в бане. Кроме того, в целях поддержания вооружения и военной техники в постоянной боевой готовности в полку проводятся парковые дни с привлечением всего личного состава. Парково-хозяйственные и парковые дни проводятся по планам, разрабатываемым штабом полка совместно с заместителями командира полка по вооружению и по тылу и утверждаемым командиром полка. Выписки из планов доводятся до подразделений. Для руководства работами в парково-хозяйственные дни, в первую очередь по обслуживанию вооружения, военной техники и боеприпасов, в порядке очередности назначается минимальное число офицеров и		

		прапорщиков. Им предоставляется в течение недели день отдыха. Воскресные и праздничные дни являются днями отдыха для всего личного состава, кроме несущего боевое дежурство (боевую службу) и службу в суточном наряде. В эти дни, а также в свободное от занятий время с личным составом проводятся культурно-досуговая работа, спортивные состязания и игры. Накануне дней отдыха концерты, кинофильмы и другие мероприятия для военнослужащих, проходящих военную службу по призыву, разрешается оканчивать на 1 час позднее обычного, подъем в дни отдыха производить позднее обычного, в час, установленный командиром воинской части. В дни отдыха утренняя физическая зарядка не проводится.		
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений	Продолжение работы в группах. Возвращается к полученным на этапе актуализации ответам, зафиксированным на доске и предлагает студентам их дополнить с точки зрения профессиональной направленности.	Получают выдержки с текстами из законов: Работают с собственными ответами, корректируя их на основе полученных знаний.	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и	Устный ответ

			финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	
Самостоятельное выполнение заданий практических работ в соответствии с инструкцией, методическими указаниями	Индивидуальная работа Преподаватель раздает обучающимся листы с инструкцией по выполнению самостоятельной работы для решения ситуационной задачи 2: Вы призваны на военную службу и прибыли в воинскую часть. Первый приказ – изучить «Распорядок дня» в войсковой части. В ходе изучения вы обнаружили, что в распорядке имеется ошибка и доложили об этом своему командиру. Выслушивает студентов, корректирует ответы.	Студенты, опираясь на «Распорядок дня» воинской части, где проходит экскурсия, сравнивают с полученным от преподавателя текстом должны сформулировать фразу, с которой обратятся к командиру: <i>Студенты находят ошибку: 19.00-19.50 должно быть временем для ухода за вооружением.</i>	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.	Устный ответ - инсценировка
Обобщение и систематизация результатов выполнения практической работы	Предлагает студентам определить свой уровень владения материалом и выполнить тест.	Устно фронтально отвечают на вопросы теста: 1. Где размещаются военнослужащие, проходящие службу по призыву? а) в отдельных квартирах; б) в санаториях; в) казармах; г) кубриках. 2. Как содержатся помещения военнослужащих?	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой	Устный опрос в форме теста

		а) в чистоте и порядке, б) по решению военнослужащих; в) кто как умеет. 3. Как распределяется время в повседневном распорядке? а) только учеба и служба; б) досуг, спорт, личное время, учеба, воинская подготовка, в) по желанию военнослужащего, г) по требованию родителей. 4. Что проводится во время боевой подготовки? а) боевые действия, б) занятия, учения, боевые стрельбы, в) марш броски.	грамотности в различных жизненных ситуациях.	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Преподаватель просит каждую группу студентов в течение 1 минуты сформулировать 3 основных составляющих быта военнослужащих, представление о которых студенты получили на занятии	Студенты называют 3 составляющих быта военнослужащих, начиная ответ с фразы «на сегодняшнем занятии я получил представление о...»	ОК 1. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Самоанализ
4. Задания для самостоятельного выполнения	Преподаватель предлагает студентам оформить памятку для призывника по теме «Распределение служебного времени и поддержание повседневного порядка» в формате буклета, используя профессиональные знания	Выполняют задание и размещают информацию на указанном преподавателем ресурсе в течение 4-х рабочих дней	ОК 2. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	Проект

	и сведения, полученные в ходе экскурсии.			

7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 2026 – 2027 учебный год
по БД.09 Основы безопасности и защиты Родины по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Номер занятия	Тема	Объем часов
1-2	Тема 1.1. Государственная и общественная безопасность	2
3-4	Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2
5-6	Тема 2.1. Современные представления о культуре безопасности	2
7-8	Тема 3.1. Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах	2
9-10	Тема 3.2. Пожарная безопасность в быту	2
11-12	Тема 3.3. Безопасное поведение в местах общего пользования	2
13-14	Тема 4.1. Безопасность дорожного движения	2
15-16	Тема 4.2. Правила безопасного поведения на разных видах транспорта	2
17-18	Тема 5.1. Опасности социально-психологического характера	2
19-20	Тема 5.2. Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций	2
21-22	Тема 6.1. Основные правила безопасного поведения в природной среде	2
23-24	Тема 6.2. Природные чрезвычайные ситуации	2
25-26	Тема 7.1. Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания	2
27-28	Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	2
29-30	Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	2
31-32	Тема 8.1. Конфликты и способы их разрешения	2

33-34	Тема 8.2. Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия	2
35-36	Тема 8.3. Психологические механизмы воздействия на большие группы людей	2
37-38	Тема 9.1. Безопасность в цифровой среде	2
39-40	Тема 9.2. Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде	2
41-42	Тема 9.3. Достоверность информации в цифровой среде	2
43-44	Тема 10.1. Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества	2
45-46	Тема 10.2. Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта	2
47-48	Тема 10.3 Противодействие экстремизму и терроризму	2
49-50	Тема 11.1. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны	2
51-52	Тема 11.2. Виды, назначение и характеристики современного оружия	2
53-54	Тема 11.3 Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты	2
55-56	Тема 11.4. Беспилотные системы и радиосвязь	2
57 58 59 60	Прикладной модуль: Раздел 1. Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия	4
61-62	Прикладной модуль: Раздел 2. Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при возникновении несчастного случая на производстве	2
63-64	Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	2
65-66	Практическое занятие Составление статьи-отчета об экскурсии в ВЧ (по плану); Статья-отчёт об экскурсии в музей воинской славы (по плану); Разработка моего распорядка дня на военных сборах в ВЧ.	2

67-68	Дифференцированный зачет	2

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
БД.10ФИЗИКА**

Рабочая программа учебной дисциплины БД.10Физика разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 г, №Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минпросвещения России № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрирован в Минюсте от 20.12.2016 года № 44828).

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель:

Вахрамеева С.Н., преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	25
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	59
7.	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	249

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина БД.10 Физика является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины Физика направлено на достижение следующих целей:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

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

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

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01	Личностные результаты должны отражать в части 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, - готовность и способность к образованию и самообразованию на протяжении всей жизни; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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 б) 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 части жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - проявлять способность их использования в	ПРБ 1. 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; ПРБ 2. 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,

	познавательной и социальной практике	дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность; ПРб 3. 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; ПРб 4. 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; ПРб 6. 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; ПРБ 7. 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
ОК 02	Личностные результаты должны отражать в части 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; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию	ПРБ 5. Умение учитывать границы применения изученных физических моделей: материальная точка, инерциальная система отсчета, идеальный газ; модели строения газов, жидкостей и твердых тел, точечный электрический заряд, ядерная модель атома, нуклонная модель атомного ядра при решении физических задач; ПРБ 9. 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

	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	
ОК 03	Личностные результаты должны отражать в части духовно-нравственного воспитания: - способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на морально-нравственные нормы и ценности; - осознание личного вклада в построение устойчивого будущего; Метапредметные результаты должны отражать: 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; б) самоконтроль: - использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению	ПРБ 9. 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
ОК 04	Личностные результаты должны отражать в части ценности научного познания: - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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;	ПРБ 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

	- 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; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности	
ОК 05	Личностные результаты должны отражать в части эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений; в области патриотического воспитания проявлять: - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: а) общение: - осуществлять коммуникации во всех сферах жизни; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	ПРБ 1. 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
ОК 07	Личностные результаты должны отражать в части 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	ПРБ 8. 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
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	производить практические расчеты во всех областях производственной деятельности с применением спецприборов знать содержание процессов фазовых переходов, диффузии знать электрические свойства вещества по	проводить сравнительный анализ результатов вычислений. сформировать умения применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе и для принятия

	проводимости	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; применять знание свойств и структуры агрегатных состояний вещества при подготовке рабочих мест, оборудования и сырья.

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах</i>
Объем образовательной программы учебной дисциплины	144
в т.ч.	
1. Основное содержание	136
в т. ч.:	
теоретическое обучение	64
практические занятия	56
2. Профессионально ориентированное содержание	16
теоретическое обучение	12
практические занятия	4
Индивидуальный проект (да/нет)	нет
Консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции	
1	2	3	4	
Входное тестирование		1		
Раздел 1. Физика и методы научного познания		2		
Тема 1.1 Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 03, ОК 05	
	Физика - наука о природе. Научные методы познания окружающего мира. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Эксперимент в физике. Моделирование физических явлений и процессов. Научные гипотезы. Физические законы и теории. Границы применимости физических законов. Принцип соответствия. Роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в практической деятельности людей			
Раздел 2. Механика		16		
Тема 2.1 Кинематика	Содержание учебного материала:	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07	
	Механическое движение. Относительность механического движения. Система отсчета. Траектория. Перемещение, скорость (средняя скорость, мгновенная скорость) и ускорение материальной точки, их проекции на оси системы координат. Сложение перемещений и сложение скоростей. Равномерное и равноускоренное прямолинейное движение. Графики зависимости координат, скорости, ускорения, пути и перемещения материальной точки от времени. Свободное падение. Ускорение свободного падения. Криволинейное движение. Движение материальной точки по окружности. Угловая скорость, линейная скорость. Период и частота. Центростремительное ускорение			
	В том числе практических занятий	2		
Тема 2.2 Динамика	Содержание учебного материала:	4		
	Принцип относительности Галилея. Первый закон Ньютона. Инерциальные системы отсчета. Масса тела. Сила. Принцип суперпозиции сил. Второй закон Ньютона для материальной точки в инерциальной системе отсчета (ИСО). Третий закон Ньютона для материальных точек. Закон всемирного тяготения. Сила тяжести. Первая космическая скорость. Вес тела. Сила упругости. Закон Гука. Сила трения. Сухое трение. Сила трения скольжения и сила трения покоя. Коэффициент трения. Сила сопротивления при движении тела в жидкости или газе. Поступательное и вращательное движение абсолютно твердого тела. Момент силы относительно оси вращения. Плечо силы. Условия равновесия твердого тела в ИСО			
	В том числе практических занятий	2		
Тема 2.3. Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала: Импульс материальной точки, системы материальных точек. Импульс силы и изменение импульса тела. Закон сохранения импульса в ИСО. Реактивное движение. Работа силы.	6		

	Мощность силы. Кинетическая энергия материальной точки. Теорема об изменении кинетической энергии. Потенциальная энергия. Потенциальная энергия упруго деформированной пружины. Потенциальная энергия тела вблизи поверхности Земли. Потенциальные и непотенциальные силы. Связь работы непотенциальных сил с изменением механической энергии системы тел. Закон сохранения механической энергии. Упругие и неупругие столкновения		
	В том числе практических занятий	4	
	Решение задач с профессиональной направленностью	2	
	Контрольная работа №1 «Механика»	2	
Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика		31	
Тема 3.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала:	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Броуновское движение. Диффузия. Характер движения и взаимодействия частиц вещества. Модели строения газов, жидкостей и твердых тел и объяснение свойств вещества на основе этих моделей. Масса и размеры молекул. Количество вещества. Постоянная Авогадро. Тепловое равновесие. Температура и ее измерение. Шкала температур Цельсия. Модель идеального газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории идеального газа. Абсолютная температура как мера средней кинетической энергии теплового движения частиц газа. Шкала температур Кельвина. Уравнение Менделеева-Клапейрона. Закон Дальтона. Газовые законы. Изопроцессы в идеальном газе с постоянным количеством вещества: изотерма, изохора, изобара		
	Профессионально-ориентированное содержание Диффузия. Температура и ее измерение. Термодинамическая шкала температуры. Абсолютный нуль температуры.		
	Лабораторные занятия: <i>Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов</i>	2	
Тема 3.2. Основы термодинамики	Содержание учебного материала:	6	
	Термодинамическая система. Внутренняя энергия термодинамической системы и способы ее изменения. Количество теплоты и работа. Внутренняя энергия одноатомного идеального газа. Виды теплопередачи: теплопроводность, конвекция, излучение. Теплоемкость тела. Удельная теплоемкость вещества. Количество теплоты при теплопередаче. Первый закон термодинамики. Применение первого закона термодинамики к изопроцессам. Графическая интерпретация работы газа. Тепловые машины. Принципы действия тепловых машин. Преобразования энергии в тепловых		

	машинах. Коэффициент полезного действия (далее – КПД) тепловой машины. Цикл Карно и его КПД. Второй закон термодинамики. Необратимость процессов в природе. Экологические проблемы теплоэнергетики		
	В том числе практических занятий	4	
	Профессионально-ориентированное содержание Охрана окружающей среды	2	
Тема 3.3. Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Содержание учебного материала:		15
	Парообразование и конденсация. Испарение и кипение. Удельная теплота парообразования. Зависимость температуры кипения от давления. Абсолютная и относительная влажность воздуха. Насыщенный пар. Твердое тело. Кристаллические и аморфные тела. Анизотропия свойств кристаллов. Жидкие кристаллы. Современные материалы. Плавление и кристаллизация. Удельная теплота плавления. Сублимация. Уравнение теплового баланса		
	В том числе практических занятий	9	
	Профессионально-ориентированное содержание Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления Фазовые переходы: плавление-кристаллизация, парообразование-конденсация. Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел	6	
	Решение задач с профессиональной направленностью	6	
	Лабораторные занятия: <i>Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха.</i>	1	
	Контрольная работа №2 «Молекулярная физика и термодинамика»	2	
Раздел 4. Электродинамика		36	
Тема 4.1. Электростатика	Содержание учебного материала		4
	Электризация тел. Электрический заряд. Два вида электрических зарядов. Проводники, диэлектрики и полупроводники. Закон сохранения электрического заряда. Взаимодействие зарядов. Закон Кулона. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции электрических полей. Линии напряженности электрического поля. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Проводники и диэлектрики в электростатическом поле. Диэлектрическая		

	проницаемость. Емкость. Конденсатор. Емкость плоского конденсатора. Энергия заряженного конденсатора			
	Профессионально-ориентированное содержание Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле	2		
Тема 4.2. Постоянный электрический ток. Токи в различных средах	Содержание учебного материала	16		
	Электрический ток. Условия существования электрического тока. Источники тока. Сила тока. Постоянный ток. Напряжение. Закон Ома для участка цепи. Электрическое сопротивление. Удельное сопротивление вещества. Последовательное, параллельное, смешанное соединение проводников. Работа электрического тока. Закон Джоуля-Ленца. Мощность электрического тока. Электродвижущая сила и внутреннее сопротивление источника тока. Закон Ома для полной (замкнутой) электрической цепи. Короткое замыкание. Электронная проводимость твердых металлов. Зависимость сопротивления металлов от температуры. Сверхпроводимость. Электрический ток в вакууме. Свойства электронных пучков. Полупроводники. Собственная и примесная проводимость полупроводников. Свойства р-п-перехода. Полупроводниковые приборы. Электрический ток в растворах и расплавах электролитов. Электролитическая диссоциация. Электролиз. Электрический ток в газах. Самостоятельный и несамоостоятельный разряд. Молния. Плазма			
	В том числе практических занятий			8
	Решение задач с профессиональной направленностью			4
	Лабораторные занятия: <i>Лабораторная работа №3 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников.</i>			2
	Контрольная работа №3 «Электрическое поле. Законы постоянного тока»	2		
Тема 4.3. Магнитное поле. Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала:	12		
	Постоянные магниты. Взаимодействие постоянных магнитов. Магнитное поле. Вектор магнитной индукции. Принцип суперпозиции. Линии магнитной индукции. Картина линий магнитной индукции поля постоянных магнитов. Магнитное поле проводника с током. Картина линий поля длинного прямого проводника и замкнутого кольцевого проводника, катушки с током. Опыт Эрстеда. Взаимодействие проводников с током. Сила Ампера, ее модуль и направление. Сила Лоренца, ее модуль и направление. Движение заряженной			

	частицы в однородном магнитном поле. Работа силы Лоренца. Явление электромагнитной индукции. Поток вектора магнитной индукции. ЭДС индукции. Закон электромагнитной индукции Фарадея. Вихревое электрическое поле. Электродвижущая сила индукции в проводнике, движущемся поступательно в однородном магнитном поле. Правило Ленца. Индуктивность. Явление самоиндукции. ЭДС самоиндукции. Энергия магнитного поля катушки с током. Электромагнитное поле		
	В том числе практических занятий	8	
	Лабораторные занятия: <i>Лабораторная работа №4. Изучение явления электромагнитной индукции</i>	2	
	Контрольная работа №4 «Электродинамика»	2	
Раздел 5. Колебания и волны		30	
Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания	Содержание учебного материала:		
	Колебательная система. Свободные колебания. Гармонические колебания. Период, частота, амплитуда и фаза колебаний. Пружинный маятник. Математический маятник. Уравнение гармонических колебаний. Кинематическое и динамическое описание колебательного движения. Превращение энергии при гармонических колебаниях. Связь амплитуды колебаний исходной величины с амплитудой колебаний ее скорости и ускорения. Колебательный контур. Свободные электромагнитные колебания в идеальном колебательном контуре. Аналогия между механическими и электромагнитными колебаниями. Формула Томсона. Закон сохранения энергии в идеальном колебательном контуре. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Резонансная кривая. Вынужденные электромагнитные колебания. Переменный ток. Синусоидальный переменный ток. Мощность переменного тока. Амплитудное и действующее значение силы тока и напряжения. Трансформатор. Производство, передача и потребление электрической энергии. Экологические риски при производстве электрической энергии. Культура использования электроэнергии в повседневной жизни	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	В том числе практических занятий	2	
Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны	Содержание учебного материала:		
	Механические волны, условия распространения. Период. Скорость распространения и длина волны. Поперечные и продольные волны. Интерференция и дифракция механических волн. Звук. Скорость звука. Громкость звука. Высота тона. Тембр звука. Электромагнитные волны. Условия излучения электромагнитных волн. Взаимная ориентация векторов E , B и v в электромагнитной волне в вакууме. Свойства электромагнитных волн: отражение, преломление, поляризация, дифракция, интерференция. Скорость электромагнитных волн. Шкала электромагнитных волн.	8	

	Применение электромагнитных волн в технике и быту. Принципы радиосвязи и телевидения. Радиолокация. Электромагнитное загрязнение окружающей среды		
	В том числе практических занятий	4	
Тема 5.3. Оптика	Содержание учебного материала: Прямолинейное распространение света в однородной среде. Луч света. Отражение света. Законы отражения света. Построение изображений в плоском зеркале. Преломление света. Законы преломления света. Абсолютный показатель преломления. Полное внутреннее отражение. Предельный угол полного внутреннего отражения. Дисперсия света. Состав белого света. Цвет. Собирающие и рассеивающие линзы. Тонкая линза. Фокусное расстояние и оптическая сила тонкой линзы. Построение изображений в собирающих и рассеивающих линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение, даваемое линзой. Пределы применимости геометрической оптики. Интерференция света. Когерентные источники. Условия наблюдения максимумов и минимумов в интерференционной картине от двух синфазных когерентных источников. Дифракция света. Дифракционная решетка. Условия наблюдения главных максимумов при падении монохроматического света на дифракционную решетку. Поляризация света	12	
	В том числе практических занятий	8	
	Лабораторные занятия: <i>Лабораторная работа №5. Определение показателя преломления стекла</i> <i>Лабораторная работа №6. Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки.</i>	4	
	Контрольная работа № 5 «Колебания и волны»	2	
Раздел 6. Основы специальной теории относительности		2	
Тема 6.1. Основы теории относительности	Содержание учебного материала Границы применимости классической механики. Постулаты специальной теории относительности: инвариантность модуля скорости света в вакууме, принцип относительности Эйнштейна. Относительность одновременности. Замедление времени и сокращение длины. Энергия и импульс свободной частицы. Связь массы с энергией и импульсом свободной частицы. Энергия покоя свободной частицы	2	
Раздел 7. Квантовая физика		12	
Тема 7.1. Элементы квантовой оптики	Содержание учебного материала: Фотоны. Формула Планка связи энергии фотона с его частотой. Энергия и импульс фотона. Открытие и исследование фотоэффекта. опыты А.Г. Столетова. Законы фотоэффекта. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. "Красная граница" фотоэффекта. Давление света. опыты П.Н. Лебедева. Химическое действие света	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07

	В том числе практических занятий	2	
Тема 7.2. Строение атома	Содержание учебного материала: Модель атома Томсона. Опыты Резерфорда по исследованию строения атома. Планетарная модель атома. Постулаты Бора. Излучение и поглощение фотонов при переходе атома с одного уровня энергии на другой. Виды спектров. Спектр уровней энергии атома водорода. Волновые свойства частиц. Волны де Бройля. Корпускулярно-волновой дуализм. Дифракция электронов в кристаллах. Спонтанное и вынужденное излучение. Устройство и принцип работы лазера	2	
Тема 7.3. Атомное ядро	Содержание учебного материала: Методы наблюдения и регистрации элементарных частиц. Открытие радиоактивности. Опыты Резерфорда по определению состава радиоактивного излучения. Свойства альфа-, бета-, гамма-излучения. Влияние радиоактивности на живые организмы. Открытие протона и нейтрона. Нуклонная модель ядра Гейзенберга-Иваненко. Заряд ядра. Массовое число ядра. Изотопы. Альфа-распад. Электронный и позитронный бета-распад. Гамма-излучение. Закон радиоактивного распада. Энергия связи нуклонов в ядре. Ядерные силы. Дефект массы ядра. Ядерные реакции. Деление и синтез ядер. Ядерный реактор. Термоядерный синтез. Проблемы и перспективы ядерной энергетики. Экологические аспекты ядерной энергетики. Элементарные частицы. Открытие позитрона. Фундаментальные взаимодействия	6	
	В том числе практических занятий	4	
	Контрольная работа №6 «Квантовая физика»	2	
Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики		6	
Тема 8.1. Элементы астрономии и астрофизики	Содержание учебного материала: Вид звездного неба. Созвездия, яркие звезды, планеты, их видимое движение. Солнечная система. Планеты земной группы. Планеты-гиганты. Малые тела Солнечной системы. Солнце, фотосфера и атмосфера. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звезд. Звезды, их основные характеристики: масса, светимость, радиус, температура, их взаимосвязь. Звезды главной последовательности. Зависимость "масса - светимость" для звезд главной последовательности. Внутреннее строение звезд. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звезд. Этапы жизни звезд. Млечный Путь - наша Галактика. Спиральная структура Галактики, распределение звезд, газа и пыли. Положение и движение Солнца в Галактике. Плоская и сферическая подсистемы Галактики. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Черные дыры в ядрах галактик. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Разбегание галактик. Теория Большого взрыва. Модель «горячей Вселенной». Масштабная структура Вселенной.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07

	Метагалактика. Нерешенные проблемы астрономии		
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего часов:		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрены помещения:

учебный кабинет № 203 «Химии», «Физики» (БТИ № 32), который оснащен оборудованием:

Доска учебная – 1 шт.
Стол преподавателя – 1 шт.
Стул преподавателя – 1 шт.
Стол ученический – 15 шт.
Стулья ученические – 30 шт.
Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.
Учебные фильмы – 5 шт.
Цифровые образовательные ресурсы – 2 шт.
Компьютер – 1 шт.
Принтер – 1 шт.
Мультимедиапроектор с экраном – 1 шт.
Мультимедийная доска – 1 шт.
Указка-презентер для презентаций – 1 шт.
и лаборантская кабинет № 205 (БТИ № 22), которая оснащена оборудованием:
наборы шаростержневых моделей молекул – 15 шт.
Модели кристаллических решеток – 15 шт.
Коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров – 15 шт.
Коллекция горных пород и минералов – 15 шт.
Таблица Менделеева – 1 шт.
Мензурки – 30 шт.
Пипетки-капельницы – 30 шт.
Термометры – 30 шт.
Микроскоп – 2 шт.
Лупы – 4 шт.
Предметные и покровные стекла – 30 шт.
Планшеты для капельных реакций – 4 шт. Фильтровальная бумага – 30 шт.
Промывалки – 30 шт.
Стеклянные пробирки – 30 шт.
Резиновые пробки – 30 шт.
Фонарики – 15 шт.
Набор реактивов – 50 шт.
Стеклянные палочки – 30 шт.
Штативы для пробирок – 30 шт.
Мерные цилиндры – 30 шт.
Воронки стеклянные – 30 шт.
Воронки делительные цилиндрические (50-100 мл) – 30 шт.
Ступки с пестиком – 15 шт.
Фарфоровые чашки – 15 шт.
Пинцеты – 30 шт.
Фильтры бумажные – 30 шт.
Вата – 30 шт.
Марля – 30 шт.
Часовые стекла – 15 шт.

Электроплитки – 4 шт.
 Лабораторные штативы – 15 шт.
 Спиртовые горелки – 15 шт.
 Спички – 5 шт.
 Прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой) – 1 шт.
 Держатели для пробирок – 30 шт.
 Скрылки для хранения реактивов – 50 шт.
 Раздаточные лотки – 15 шт.
 химические стаканы (50, 100 и 200 мл) – 30 шт.
 Шпатели – 15 шт.
 Пинцеты – 15 шт.
 Тигельные щипцы – 15 шт.
 Секундомеры (таймеры) – 15 шт.
 Мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл) – 15 шт.
 Водяная баня (или термостат) – 1 шт.
 Стекланные палочки – 15 шт.
 Конические колбы для титрования (50 и 100 мл) – 15 шт.
 Индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала – 15 шт.
 Универсальный индикатор – 1 шт.
 Пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл) – 30 шт.
 Бюретки для титрования (15), медицинские шприцы на 100-150 мл – 15 шт.
 Лабораторные весы – 15 шт.
 pH-метры – 5 шт.
 Сушильный шкаф – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

Для обучающихся

1. Мякишев, Г.Я. Физика. 11 класс. Базовый и углублённый уровни: Учебник / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин; под. ред. Н.А. Парфентьева — Москва: Просвещение, 2025. — 440 с. — ISBN 978-5-09-107587-8. — URL: <https://book.ru/book/951376>. — Текст: электронный
2. Мякишев, Г.Я. Физика. 10 класс. Базовый и углублённый уровни: Учебник / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под. ред. Н.А. Парфентьева — Москва: Просвещение, 2025. — 433 с. — ISBN 978-5-09-107706-3. — URL: <https://book.ru/book/951380>. — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные электронные и печатные издания

Для преподавателей

4. Дмитриева В.Ф. Физика: Технологический профиль: В 2 ч.: Ч. 1: учебное издание / Дмитриева В.Ф. - Москва: Академия, 2024. - 320 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». - Текст: электронный
5. Мякишев, Г.Я. Физика. 10 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский — Москва: Просвещение, 2022. — ISBN 978-5-09-099514-6. — URL: <https://book.ru/book/949062>. — Текст: электронный.
6. Мякишев, Г.Я. Физика. 11 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев — Москва: Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099513-9. — URL: <https://book.ru/book/949063>. — Текст: электронный.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.physics.ru> – открытая физика.
2. <http://www.fizika.ru> – Физика.ru.
3. <http://fisika.home.nov.ru> – Только в Физике соль.
4. <http://www.gomulina.orc.ru> – виртуальный методический кабинет учителя физики и астрономии.
5. <http://physics.nad.ru/physics.htm> – сайт «Физика в анимациях».
2. <http://www.int-edu.ru/hage.php?id=931> – мастер-класс «Живая физика».
3. http://www.9151394.ru/projects/arhimed/arhim1/cituo/lab_raboty_f.htm – цифровая лаборатория «Архимед». Лабораторные работы по физике.
4. http://somit.ru/index_demo.htm – виртуальные лаборатории (интерактивные модели различных процессов).
5. <http://www.school.edu.ru> – официальный сервер российского школьного образования.
6. <http://festival.1september.ru> – Фестиваль педагогических идей «1 сентября».
7. <http://www.riis.ru> – Международная образовательная ассоциация. Задачи – содействие развитию образования в различных областях.
8. <https://www.metod-kopilka.ru/fizika.html> – видеоуроки, презентации, конспекты, тесты, планирование и др. материалы по физике.
9. <http://sverh-zadacha.ucoz.ru/index/0-76> – учебные фильмы по физике по разделам.
10. <http://metodportal.ru/articles/srednjaja-shkola> – методический портал.
11. <https://simplescience.ru/collection/video> – физические опыты в быту.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3. Раздел 8. Тема 8.1	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решение качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - выполнение экзаменационных заданий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8. Тема 8.1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Раздел 1. Тема 1.1. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3. Раздел 8. Тема 8.1	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2., 4.3 Раздел 5. Темы 5.1., 5.2., 5.3. Раздел 6. Тема 6.1. Раздел 7. Темы 7.1, 7.2, 7.3 Раздел 8. Тема 8.1	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в	Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3. Раздел 4. Тема 4.1	

соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для входного контроля

Рекомендации по переводу первичных баллов в отметки по пятибалльной шкале

Максимальное число баллов, которое можно получить за правильное выполнение входной контрольной работы, составляет **10 баллов** (1 балл за каждое правильно выполненное задание)

Отметка по пятибалльной шкале	Первичные баллы
«2»	0 – 4
«3»	5 – 7
«4»	8 – 9
«5»	10

Контрольная работа

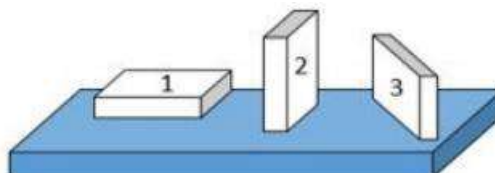
1. На рисунке показана мензурка с жидкостью. Выберите правильное утверждение.

- 1) Цена деления мензурки равна 2 мл.
- 2) Объем жидкости в мензурке больше 25 мл.
- 3) Цена деления мензурки равна 0,5 мл.
- 4) Мензурка – прибор для измерения объема газообразных тел.



2. На столе находятся три бруска одинаковых размеров и массы. Какой из них оказывает на стол меньшее давление?

- 1) 1.
- 2) 2.
- 3) 3.
- 4) Бруски оказывают одинаковое давление.



3. Установите соответствие между физическими понятиями и примерами. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию из второго столбца и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

ФИЗИЧЕСКИЕ ПОНЯТИЯ

- А) физическая величина
- Б) единица физической величины
- В) прибор для измерения физической величины

ПРИМЕРЫ

- 1) теплопередача
- 2) работа силы
- 3) конвекция
- 4) манометр
- 5) миллиметр

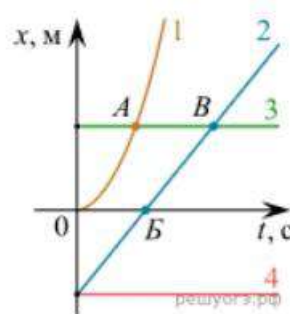
Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам

А	Б	В

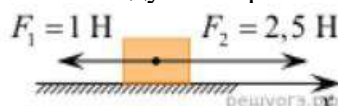
4. На рисунке представлены графики зависимости координаты x от времени t для четырёх тел, движущихся вдоль оси Ox .

Используя рисунок, выберите из предложенного перечня два верных утверждения. Укажите их номера.

- 1) Точка В соответствует встрече тел 2 и 3.
- 2) В точке Б направление скорости тела 2 изменилось на противоположное.
- 3) Тело 2 движется равноускоренно.
- 4) Тело 3 движется равномерно прямолинейно.
- 5) В начальный момент времени тела 2 и 4 имели одинаковые координаты.



5. На покоящееся тело, находящееся на гладкой горизонтальной плоскости, в момент времени $t = 0$ начинают действовать две горизонтальные силы (см. рис.). Определите, как после этого изменяются со временем модуль скорости тела и модуль ускорения тела.



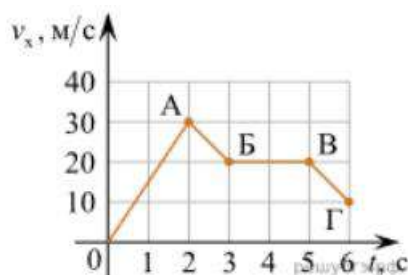
Для каждой величины определите соответствующий характер изменения:

- 1) увеличивается
- 2) уменьшается
- 3) не изменяется

Запишите в таблицу выбранные цифры для каждой физической величины. Цифры в ответе могут повторяться.

Модуль скорости	Модуль ускорения

6. Дан график зависимости проекции скорости тела от времени. Какой участок графика соответствует равномерному движению тела?

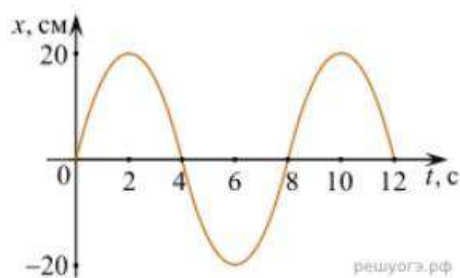


1. ОА
2. АВ
3. БВ
4. ВГ

7. Установите соответствие между формулами для расчёта физических величин и названиями этих величин. В формулах использованы обозначения: m — масса тела; v — скорость тела; a — ускорение тела. К каждой позиции первого столбца подберите соответствующую позицию второго столбца и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

ФОРМУЛА	ФИЗИЧЕСКАЯ ВЕЛИЧИНА
А) mv	1) работа силы
Б) ma	2) модуль импульса тела
	3) модуль равнодействующей силы
	4) давление

8. На рисунке представлен график зависимости координаты тела от времени.



Амплитуда и период колебаний равны:

- 1) 20 см; 4 с 2) 0,2 м; 6 с 3) 0,2 м; 8 с 4) 20 см; 12 с.

9. Установите соответствие (логическую пару). К каждой строке, отмеченной буквой, подберите формулу, обозначенную цифрой. Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А) Закон Гука	1. $G mM / r^2$
Б) Закон всемирного тяготения	2. $B l \sin \alpha$
В) Второй закон Ньютона	3. $k \Delta l$
Г) Сила Ампера	4. U / R
	5. ma

А	Б	В	Г

10. Сколько нейтронов содержит ядро изотопа магния $^{25}_{12}\text{Mg}$?

- 1) 25 2) 12 3) 37 4) 13.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	1	А – 2 Б – 5 В – 4	15	13	3	А – 2 Б – 3	3	А – 3 Б – 1 В – 5 Г – 2	4

2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Рекомендации по переводу процентов выполнения задания в отметки по пятибалльной шкале

Максимальное число баллов, которое можно получить за правильное выполнение всей тестовой работы, составляет **12 баллов** (по теме «Волновые свойства света» – **13 баллов**). Тестовое задание оценивается **1 баллом**, задание с профессиональной направленностью – **2 баллами**.

Отметка по пятибалльной шкале	% выполнения задания	Первичные баллы	
«2»	меньше 50%	0 – 5	0 – 6
«3»	50% - 70%	6 – 8	7 – 9
«4»	71% - 90%	9 – 10	10 – 11
«5»	91% - 100%	11 – 12	12 – 13

Тест по теме «Агрегатные состояния вещества»

1. С увеличением относительной влажности разность показаний сухого и влажного термометров психрометра...

- 1) уменьшится.
- 2) увеличится.
- 3) не изменится.

2. Один моль влажного воздуха находится в ненасыщенном состоянии при температуре T и давлении p . Температуру газа изобарно увеличили. Как изменились при этом относительная влажность воздуха и точка росы?

Для каждой величины определите соответствующий характер изменения:

- 1) увеличилась
- 2) уменьшилась
- 3) не изменилась

Запишите в таблицу выбранные цифры для каждой физической величины. Цифры в ответе могут повторяться.

Относительная влажность воздуха	Точка росы

3. С помощью какого прибора можно измерить относительную влажность воздуха.



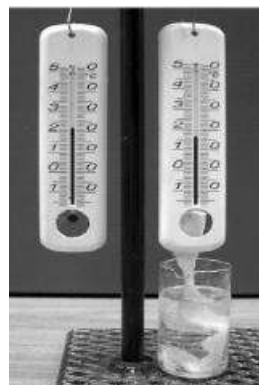
1)



2)



3)



4)

4. Стекланную пластинку подвесили к динамометру. После этого ею прикоснулись к поверхности жидкости и оторвали от нее. Для какой жидкости – ртути, воды или керосина – динамометр покажет в момент отрыва силу больше?

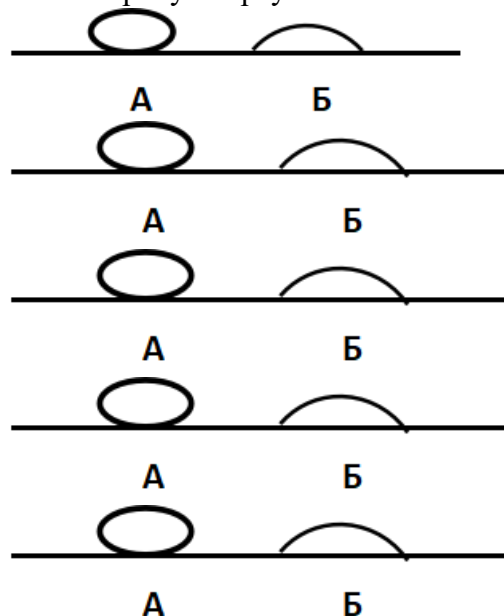
- 1) Для воды.
- 2) Для ртути.
- 3) Для керосина.
- 4) Показания будут одинаковые.

5. В двух капиллярных трубках одинакового радиуса находится вода и спирт (плотность спирта равна 800 кг/м^3 ; плотность воды – 1000 кг/м^3). Одна из этих жидкостей поднялась на 10 мм выше, чем другая. Выберите правильное утверждение.

- 1) Спирт поднялся выше, чем вода.
- 2) Вода поднялась выше, чем спирт.
- 3) Если радиус уменьшить, разность уровней жидкости уменьшится.
- 4) Среди утверждений нет правильного.

6. На стекле находятся капли воды и ртути. На каком рисунке ртуть?

- 1) А, т.к. ртуть смачивает стекло.
- 2) А, т.к. ртуть не смачивает стекло.
- 3) Б, т.к. ртуть смачивает стекло.
- 4) Б, т.к. ртуть не смачивает стекло.



7. Какое из перечисленных свойств характерно только для кристаллических тел?

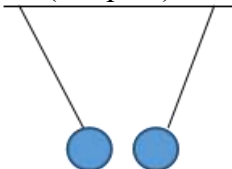
- 1) Изотропность.
- 2) Отсутствие определенной температуры плавления.
- 3) Существование определенной температуры плавления.
- 4) Текучесть.

8. Какого вида деформацию испытывает стена здания?
- 1) Деформацию кручения.
 - 2) Деформацию сжатия.
 - 3) Деформацию сдвига.
 - 4) Деформацию растяжения.
9. Какая из приведенных ниже формул выражает закон Гука?
- 1) $E = \sigma |\epsilon|$.
 - 2) $\sigma = E / |\epsilon|$.
 - 3) $\sigma = E |\epsilon|$.
 - 4) $\sigma = |\epsilon| / E$.
10. Выберите все верные утверждения о физических явлениях, величинах и закономерностях. Запишите цифры, под которыми они указаны.
- 1) В герметически закрытом сосуде находятся вода и водяной пар. При нагревании сосуда концентрация молекул водяного пара увеличится.
 - 2) Психрометр – прибор для измерения абсолютной влажности.
 - 3) Точка росы – температура, при которой водяной пар становится насыщенным.
 - 4) Пластическими называются деформации, которые полностью исчезают после прекращения действия внешних сил.
 - 5) Все кристаллические тела анизотропны.
11. Вопрос с профессиональной направленностью:
Температура плавления свинца $327,5^{\circ}\text{C}$, а температура плавления вольфрама 3422°C . Объясните, почему в лампах накаливания используется вольфрамовая нить, а в плавких предохранителях – свинцовая проволока?

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	23	4	1	1	2	3	2	3	135

Тест по теме «Электростатика»

1. Как изменится сила взаимодействия двухточечных электрических зарядов при уменьшении расстояния между ними вдвое?
- 1) Не изменится.
 - 2) Увеличится в 4 раза.
 - 3) Уменьшится в 4 раза.
 - 4) Уменьшится в 2 раза.
2. Что можно сказать о зарядах данных шариков? (см. рис.)
- 1) Оба шарика заряжены положительно.
 - 2) Оба шарика заряжены отрицательно.
 - 3) Один шарик заряжен положительно, другой – отрицательно.
 - 4) Шарик имеют заряды одного знака.
- 
3. В ядре атома свинца 207 частиц. Вокруг ядра обращается 82 электрона. Сколько нейтронов и протонов в ядре этого атома?
- 1) 82 протона, 125 нейтронов.
 - 2) 125 протонов, 82 нейтрона.
 - 3) 82 протона, 207 нейтронов.
 - 4) 207 протонов, 82 нейтрона.

4. Как изменится напряженность электрического поля в некоторой точке от точечного заряда при увеличении заряда в 4 раза?

- 1) Увеличится в 16 раз.
- 2) Увеличится в 2 раза.
- 3) Увеличится в 4 раза.
- 4) Не изменится.

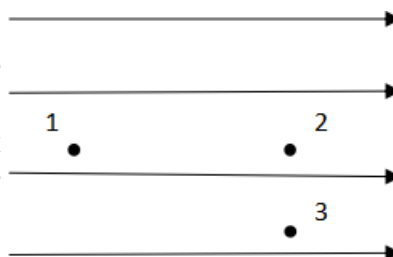
5. Электрон перемещается в поле, силовые линии которого показаны на рисунке. Выберите правильное утверждение.

1) При перемещении электрона из точки 2 в точку 3 электрическое поле совершает положительную работу.

2) При перемещении электрона по траектории 1-2-3-1 электрическое поле совершает отрицательную работу.

3) При перемещении электрона из точки 1 в точку 2 электрическое поле совершает отрицательную работу.

4) При перемещении электрона из точки 2 в точку 3 электрическое поле совершает отрицательную работу.



6. Какое из приведённых ниже выражений характеризует работу электрического поля по перемещению заряда?

- 1) q/U .
- 2) $E\Delta d$.
- 3) qU .
- 4) $E/\Delta d$.

7. Какая физическая величина определяется отношением потенциальной энергии электрического заряда в электрическом поле к величине этого заряда?

- 1) Потенциал электрического поля.
- 2) Напряженность электрического поля.
- 3) Емкость.
- 4) Работа электростатического поля.

8. Воздушный конденсатор опускают в керосин с диэлектрической проницаемостью $\epsilon = 2$. Выберите правильное утверждение.

- 1) Емкость конденсатора уменьшится в 4 раза.
- 2) Емкость конденсатора уменьшится в 2 раза.
- 3) Емкость конденсатора увеличится в 2 раза.
- 4) Емкость конденсатора не изменится.

9. Как изменится энергия электрического поля конденсатора, если напряжение между его обкладками уменьшить в 2 раза?

- 1) Уменьшится в 2 раза.
- 2) Уменьшится в 4 раза.
- 3) Увеличится в 2 раза.
- 4) Увеличится в 4 раза.

10. Выберите все верные утверждения о физических явлениях, величинах и закономерностях. Запишите цифры, под которыми они указаны.

- 1) Напряженность – силовая характеристика электрического поля.
- 2) Электростатическое поле создают заряды, которые движутся равномерно в данной системе отсчета.

- 3) В изолированной системе алгебраическая сумма зарядов всех тел сохраняется.
- 4) Тела, через которые электрические заряды могут переходить от заряженного тела к незаряженному вследствие наличия в них свободных носителей зарядов, называются диэлектриками.

11. Вопрос с профессиональной направленностью:

Если электрическая цепь содержит конденсаторы, то в обесточенном состоянии она может представлять опасность. Почему? Что необходимо предпринимать при размыкании таких цепей?

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	3	1	3	3	3	1	3	2	13

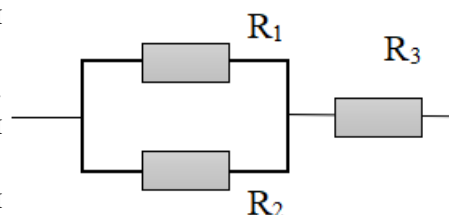
Тест по теме «Постоянный ток»

1. Во сколько раз отличаются сопротивления двух медных проводов, если один из них имеет в 4 раза большую длину и в 2 раза большую площадь поперечного сечения, чем другой?

- 1) В 8 раз. 2) В 4 раза. 3) В 2 раза. 4) В 16 раз.

2. На рисунке изображена схема соединения проводников. Выберите правильное утверждение.

- 1) Резисторы R_1 и R_3 включены последовательно.
- 2) Резисторы R_1 и R_2 включены параллельно.
- 3) Резисторы R_2 и R_3 включены последовательно.
- 4) Резисторы R_1 и R_2 включены последовательно.



3. Какое из приведенных ниже выражений характеризует силу тока в полной цепи?

- 1) U / R . 2) $\rho I / S$. 3) $\mathcal{E} / (R + r)$. 4) $q / \Delta t$.

4. Необходимо измерить силу тока в лампе и напряжение на ней. Как следует включить по отношению к лампе амперметр и вольтметр?

- 1) Амперметр и вольтметр параллельно.
- 2) Амперметр последовательно, вольтметр параллельно.
- 3) Амперметр и вольтметр последовательно.
- 4) Амперметр параллельно, вольтметр последовательно.

5. Физическая величина, характеризующая работу сторонних сил по разделению заряда 1 Кл внутри источника тока, называется...

- 1) ... сила тока.
- 2) ... электродвижущая сила.
- 3) ... напряжение.
- 4) ... сопротивление.

6. Режим короткого замыкания в цепи возникает, когда ...

- 1) ... внешнее сопротивление цепи $R \Rightarrow 0$.
- 2) ... внешнее сопротивление цепи $R \Rightarrow \infty$.
- 3) ... внутреннее сопротивление источника тока очень мало.

- 4) ... внешнее сопротивление цепи равно внутреннему сопротивлению источника.
7. Параллельно или последовательно с электрическим бытовым прибором в квартире включают плавкий предохранитель на электрическом щите?
- 1) Независимо от электрического прибора.
 - 2) Параллельно.
 - 3) Последовательно.
 - 4) Среди ответов нет верного.
8. Электрическая цепь состоит из источника тока, амперметра и лампы. Изменится ли показание амперметра, если в цепь включить параллельно ещё такую же лампу? Выберите правильное утверждение.
- 1) Уменьшится, так как сопротивление цепи возрастет.
 - 2) Увеличится, так как сопротивление цепи уменьшится.
 - 3) Не изменится.
9. Мощность электрического тока на участке цепи определяется следующим выражением:
- 1) $I \cdot U$.
 - 2) $I \cdot R$.
 - 3) $I \cdot U \cdot t$.
 - 4) U / R .
10. Последовательно соединенные медная и стальная проволоки одинаковой длины и сечения подключены к аккумулятору (удельное сопротивление меди $1,7 \cdot 10^{-8}$ Ом·м; удельное сопротивление стали $12 \cdot 10^{-8}$ Ом·м). В какой из них выделится большее количество теплоты за одинаковое время?
- 1) В медной.
 - 2) В стальной.
 - 3) Количество теплоты одинаковое.
11. Вопрос с профессиональной направленностью:
Устанавливая электрические проводки, электрикам приходится менять сопротивление проводов (в зависимости от ситуации). Объясните, как изменится сопротивление в каждом из случаев:
- А) Кусок неизолированной проволоки сложили вдвое. Как изменилось её сопротивление? Почему?
- Б) Резисторы соединили последовательно. Их общее сопротивление будет больше или меньше сопротивления каждого резистора? Почему?

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	2	3	2	2	1	3	2	1	2

Тест по теме «Ток в различных средах»

1. Электрический ток в газах создается движением ...
- 1) ... свободных электронов.
 - 2) ... молекул.
 - 3) ... электронов, положительных и отрицательных ионов.
 - 4) ... дырок.
2. Укажите прибор, в котором можно создать ток только в одном направлении.
- 1) Конденсатор.
 - 2) Резистор.

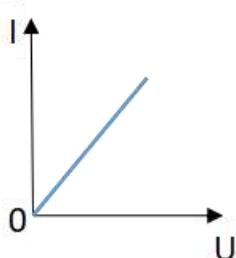
- 3) Полупроводниковый диод.
- 4) Катушка.

3. Выберите наиболее правильное продолжение фразы: «Термоэлектронная эмиссия – это явление, при котором ...»

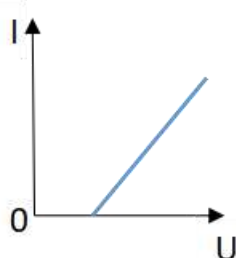
- 1) ... молекулы вылетают с поверхности проводника.
- 2) ... свободные электроны вылетают с поверхности проводника.
- 3) ... проводник заряжается, поглощая заряженные частицы из окружающей среды.
- 4) ... свободные электроны вылетают с поверхности нагретого проводника.

4. Как называется процесс выделения вещества на электродах?

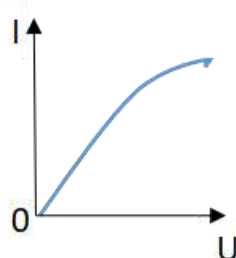
- 1) Электролитическая диссоциация.
- 2) Ионизация.
- 3) Электролиз.
- 4) Электризация.



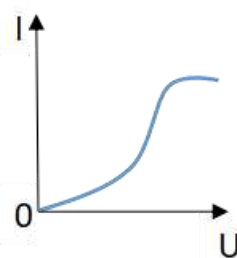
1



2



3



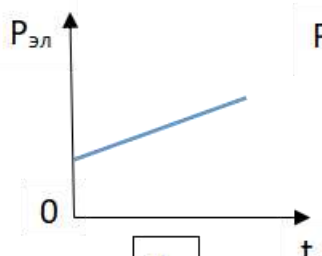
4

5. Какой из графиков соответствует вольтамперной характеристике электролитов?

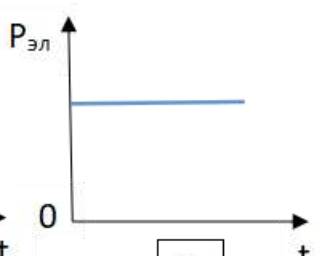
6. В четырёхвалентный кремний добавили в первом опыте пятивалентный химический элемент, а во втором – трёхвалентный элемент. Каким типом проводимости в основном будет обладать полупроводник в каждом случае?

- 1) В первом – дырочной, во втором – электронной.
- 2) В первом – электронной, во втором – дырочной.
- 3) В обоих случаях электронной.
- 4) В обоих случаях дырочной.

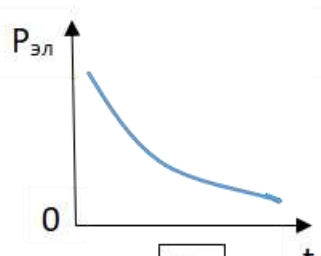
7. Какой из графиков соответствует зависимости удельного сопротивления полупроводников от температуры?



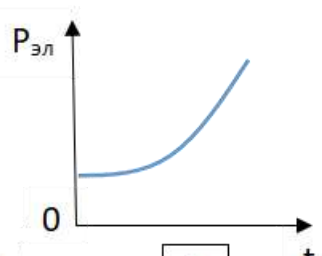
1



2



3



4

8. Какие частицы являются носителями заряда в металлах?

- 1) Свободные электроны.
- 2) Электроны и ионы.
- 3) Ионы.
- 4) Свободные электроны и дырки.

9. Как называется процесс создания носителей заряда в жидкостях?

- 1) Электролитическая диссоциация.
 - 2) Ионизация.
 - 3) Электролиз.
 - 4) Электризация.
- 10.** В донорных полупроводниках электропроводность...
- 1) ... собственная.
 - 2) ... примесная электронная.
 - 3) ... примесная дырочная.
 - 4) ... эти материалы плохо проводят электрический ток.

11. Вопрос с профессиональной направленностью:

В линиях электропередач высокого напряжения для уменьшения потерь электроэнергии на коронный разряд используют провода большого диаметра. Объясните, почему так делают?

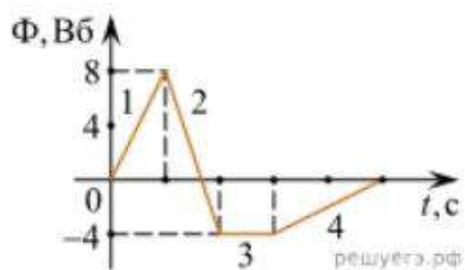
ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	3	4	3	2	2	3	1	1	2

Тест по теме «Электромагнитная индукция»

- 1.** Какое из приведенных ниже выражений характеризует понятие электромагнитной индукции?
 - 1) Явление, характеризующее действие магнитного поля на движущийся заряд.
 - 2) Явление возникновения в замкнутом контуре электрического тока при изменении магнитного поля.
 - 3) Явление возникновения ЭДС в проводнике под действием магнитного поля.
- 2.** С помощью какого правила определяют направление индукционного тока?
 - 1) Правило правой руки.
 - 2) Правило буравчика.
 - 3) Правило левой руки.
 - 4) Правило Ленца.
- 3.** Укажите все правильные утверждения, которые отражают сущность явления электромагнитной индукции: «В замкнутом контуре электрический ток появляется...»
 - 1) ... если магнитный поток не меняется.
 - 2) ... если магнитный поток не равен нулю.
 - 3) ... при увеличении магнитного потока.
 - 4) ... при уменьшении магнитного потока.
- 4.** Что определяется скоростью изменения магнитного потока через контур?
 - 1) Индуктивность контура.
 - 2) ЭДС индукции.
 - 3) Магнитная индукция.
 - 4) Индукционный ток.
- 5.** На рисунке показан график зависимости магнитного потока, пронизывающего контур, от времени. На каком из участков графика в контуре не возникает ЭДС индукции?

- 1) 1.
- 2) 2.
- 3) 3.
- 4) 4.



6. Сила тока в катушке увеличилась в 2 раза. Выберите верное утверждение.
- 1) Индуктивность катушки увеличилась в 2 раза.
 - 2) Индуктивность катушки увеличилась в $\sqrt{2}$ раз.
 - 3) Индуктивность катушки уменьшилась в 2 раза.
 - 4) Индуктивность катушки не изменилась.
7. Как уменьшить индуктивность катушки с железным сердечником при условии, что габариты обмотки (её длина и поперечное сечение) останутся неизменными?
- 1) Уменьшить число витков.
 - 2) Уменьшить силу тока в катушке.
 - 3) Вынуть железный сердечник.
 - 4) Увеличить толщину обмотки.
8. Сила тока в контуре увеличилась в два раза. Укажите все правильные утверждения.
- 1) Энергия магнитного поля контура увеличилась в два раза.
 - 2) Энергия магнитного поля контура увеличилась в четыре раза.
 - 3) Энергия магнитного поля контура уменьшилась в два раза.
 - 4) Энергия магнитного поля контура не изменилась.
9. Какое математическое выражение служит для определения ЭДС индукции в замкнутом контуре?
- 1) $-\Delta\Phi / \Delta t$.
 - 2) $IB\Delta l \sin\alpha$.
 - 3) $BScos\alpha$.
 - 4) $BSsina$.
10. Как нужно изменить индуктивность контура, для того чтобы при неизменном значении силы тока в нём энергия магнитного поля уменьшилась в 4 раза.
- 1) Уменьшить в два раза.
 - 2) Уменьшить в четыре раза.
 - 3) Увеличить в два раза.
 - 4) Увеличить в четыре раза.

11. Вопрос с профессиональной направленностью:

При помощи реостата медленно и плавно производится отключение от питающей сети мощных электродвигателей. Объясните, почему так делают?

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
2	4	34	2	3	4	3	2	1	2

Тест по теме «Механические колебания и волны»

1. Какие из перечисленных ниже колебаний являются вынужденными? Укажите все правильные ответы.
- 1) Колебания качелей, раскачиваемых человеком, стоящим на земле.

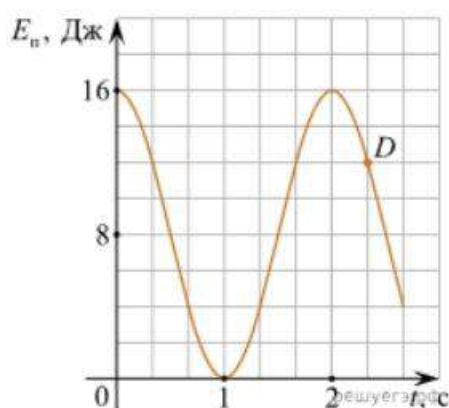
- 2) Колебания груза на нити, один раз отведенного от положения равновесия и отпущенного.
- 3) Колебания диффузора громкоговорителя во время работы приемника.
- 4) Колебания чашек рычажных весов.

2. Подвешенный на нити груз совершает малые колебания. Считая колебания незатухающими, укажите все правильные утверждения.

- 1) Чем длиннее нить, тем больше частота колебаний.
- 2) При прохождении грузом положения равновесия скорость груза максимальна.
- 3) Груз совершает периодическое движение.
- 4) Период колебаний зависит от амплитуды.

3. На рисунке представлен график зависимости потенциальной энергии математического маятника (относительно положения его равновесия) от времени. Какова полная механическая энергия маятника в момент времени, соответствующий на графике точке D?

- 1) 4 Дж.
- 2) 16 Дж.
- 3) 12 Дж.
- 4) 8 Дж.



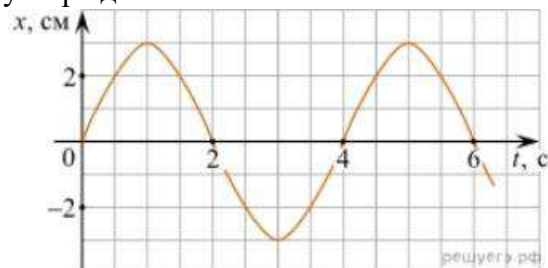
4. Какое из приведенных ниже выражений определяет период колебаний груза массой m , подвешенного на пружине жесткостью k ?

- 1) $2\pi\sqrt{\frac{l}{g}}$
- 2) $2\pi\sqrt{\frac{m}{k}}$
- 3) $\frac{1}{2\pi}\sqrt{\frac{g}{l}}$
- 4) $\frac{1}{2\pi}\sqrt{\frac{k}{m}}$

5. Как изменится период колебаний математического маятника, если длину нити уменьшить в 4 раза?

- 1) Уменьшится в 4 раза.
- 2) Уменьшится в 2 раза.
- 3) Увеличится в 4 раза.
- 4) Увеличится в 2 раза.

6. На рисунке приведен график гармонических колебаний. Укажите все правильные утверждения.



- 1) Амплитуда колебаний равна 2 см.
- 2) Период колебаний 2 с.
- 3) Частота колебаний 0,5 Гц.
- 4) Среди утверждений нет правильного

7. Каковы свойства продольных волн? Укажите все правильные ответы.

- 1) Эти волны могут распространяться только в газах.
- 2) Продольные волны представляют собой чередующиеся разрежения и сжатия.

- 3) Частицы среды при колебаниях смещаются вдоль направления распространения волны.
- 4) Частицы среды при колебаниях смещаются перпендикулярно направлению распространения волны.

8. В каких направлениях совершаются колебания в поперечной волне?

- 1) Во всех направлениях.
- 2) Только по направлению распространения волны.
- 3) Только перпендикулярно распространению волны.
- 4) Среди ответов нет правильного.

9. Установите соответствие между примерами и физическими явлениями, которые эти примеры иллюстрируют. Для каждого примера проявления физических явлений из первого столбца подберите соответствующее название физического явления из второго столбца.

ПРИМЕРЫ

ФИЗИЧЕСКИЕ ЯВЛЕНИЯ

А) эхо в лесу	1) Огибание звуком препятствия
Б) определение глубины водоёма с помощью навигационного прибора эхолота	2) Явление полного внутреннего отражения
	3) Отражение света
	4) Отражение звука от препятствия

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б

10. Какие из перечисленных ниже волн являются поперечными? Укажите все правильные ответы.

- 1) Волны на поверхности воды.
- 2) Звуковые волны в газах.
- 3) Радиоволны.

11. Вопрос с профессиональной направленностью:

При проведении проводки в зданиях используют перфораторы или дрели. Можно ли по звуку дрели определить: работает она вхолостую или высверливает отверстие? Ответ обоснуйте.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	23	2	2	2	4	23	3	44	13

Тест по теме «Электромагнитные колебания и волны»

1. Как изменится частота электромагнитных колебаний в контуре $L - C$, если емкость конденсатора увеличить в четыре раза?

- 1) Увеличится в 4 раза.
- 2) Увеличится в 2 раза.
- 3) Уменьшится в 4 раза.
- 4) Уменьшится в 2 раза.

2. Значение силы переменного тока, измеренное в амперах, задано уравнением $i = 0,1 \sin 100\pi t$. Укажите все правильные утверждения.

- 1) Амплитуда силы тока 0,1 А.
- 2) Период равен 100 с.
- 3) Частота равна 50 Гц.

4) Циклическая частота 100 рад/с.

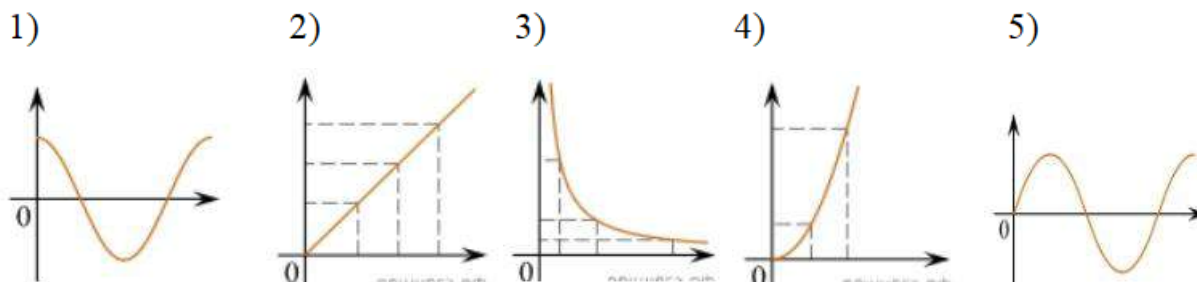
3. Даны следующие зависимости величин:

А) Зависимость напряжения на конденсаторе от времени в колебательном контуре, учитывая, что в начальный момент времени конденсатор заряжен.

Б) Зависимость энергии магнитного поля катушки с током от силы тока в ней.

В) Зависимость длины излучаемой электромагнитной волны от частоты колебаний заряда в металлическом проводнике.

Установите соответствие между этими зависимостями и видами графиков, обозначенных цифрами 1–5. Для каждой зависимости А–В подберите соответствующий вид графика и запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.



А	Б	В

Ответ:

4. Каким образом осуществляется передача электрической энергии из первичной обмотки трансформатора во вторичную обмотку? Укажите все правильные ответы.

1) Через провода, соединяющие обмотки трансформатора.

2) С помощью переменного магнитного поля, пронизывающего обе катушки.

3) С помощью электромагнитных волн.

4) Правильных ответов нет.

5. Какое из приведенных ниже выражений определяет понятие электромагнитное поле?

1) Процесс распространения колебаний заряженных частиц.

2) Особая форма материи, осуществляющая взаимодействие между заряженными частицами.

3) Особая форма материи, осуществляющая взаимодействие между любыми частицами.

6. В первичной обмотке трансформатора 100 витков, во вторичной обмотке – 20. Выберите все правильные утверждения.

1) Трансформатор является понижающим.

2) Трансформатор является повышающим.

3) Коэффициент трансформации равен 0,2.

4) Коэффициент трансформации равен 5.

7. Продолжите фразу: «Электромагнитная волна – это ...». Выберите все правильные утверждения.

1) ... процесс распространения колебаний электрической напряженности и магнитной индукции.

2) ... кратчайшее расстояние между двумя точками, колеблющимися в одинаковых фазах.

3) ... процесс распространения колебаний заряженных частиц.

4) ... процесс распространения электромагнитного поля от источника колебаний в пространстве.

8. Как ориентированы векторы магнитной индукции $\vec{B}$, электрической напряженности $\vec{E}$ и скорости $\vec{c}$ по отношению друг к другу в электромагнитной волне?

1) $\vec{B} \perp \vec{E} \parallel \vec{c}$ $\vec{B} \perp \vec{E} \parallel \vec{c}$. 2) $\vec{B} \perp \vec{c}$; $\vec{E} \parallel \vec{c}$. $\vec{B} \perp \vec{c}$; $\vec{E} \parallel \vec{c}$. 3)

$\vec{B} \perp \vec{E} \perp \vec{c}$ $\vec{B} \perp \vec{E} \perp \vec{c}$. 4) $\vec{B} \parallel \vec{E} \parallel \vec{c}$. $\vec{B} \parallel \vec{E} \parallel \vec{c}$.

9. Какое устройство в приёмнике Попова регистрирует приём электромагнитных волн?

- 1) Электромагнитное реле.
- 2) Когерер.
- 3) Антенна.
- 4) Электрический звонок.

10. Продолжите фразу: «Процесс наложения колебаний одной частоты на колебания другой частоты называется...».

- 1) ... радиосвязь.
- 2) ... детектирование.
- 3) ... модуляция.
- 4) ... радиолокация.

11. Вопрос с профессиональной направленностью:

Если подключить трансформатор к источнику постоянного напряжения, то он может выйти из строя. Объясните, вследствие чего это происходит?

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
4	13	A – 1 B – 4 B – 3	2	2	14	134	3	2	3

Тест по теме «Природа света»

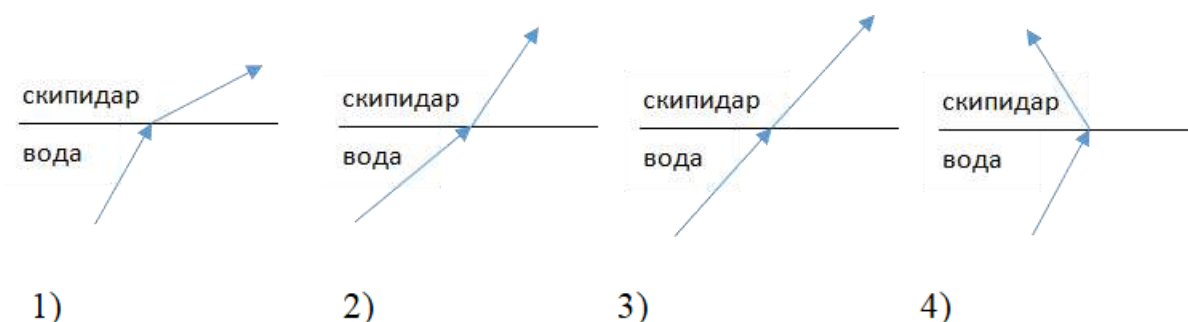
1. При переходе света из вакуума в прозрачную среду с абсолютным показателем преломления $n = 2$ скорость распространения...

- 1) ... увеличивается в 2 раза.
- 2) ... остается неизменной.
- 3) ... уменьшается в 2 раза.

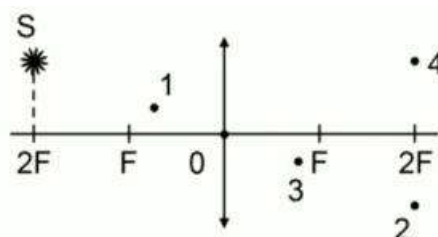
2. Для нахождения предельного угла при падении луча на границу «стекло-вода» нужно использовать формулу. Выберите все правильные ответы.

- 1) $\sin \alpha_0 = n_c / n_b$.
- 2) $\sin \alpha_0 = n_c \cdot n_b$.
- 3) $\sin \alpha_0 = n_b / n_c$.

3. Луч переходит из воды в скипидар. На каком из рисунков правильно изображен ход луча? Показатель преломления воды 1,33, скипидара – 1,6.



4. Угол падения луча равен 50° . Угол отражения луча равен.
- 1) 90° . 2) 40° . 3) 50° . 4) 100° .
5. Предмет находится между фокусом F и двойным фокусом $2F$ рассеивающей линзы. Изображение предмета ...
- 1) ... мнимое, прямое, увеличенное.
 2) ... действительное, перевернутое, увеличенное.
 3) ... мнимое, прямое, уменьшенное.
 4) ... действительное, перевернутое, уменьшенное.
6. Световой пучок выходит из стекла в воздух. Что происходит при этом с частотой электромагнитных колебаний в световой волне и скоростью их распространения?
- 1) Частота и скорость увеличиваются.
 2) Частота – увеличивается, скорость – уменьшается.
 3) Частота и скорость не изменяются.
 4) Частота – не изменяется, скорость – увеличивается.
7. Физическая величина, равная отношению светового потока, падающего на поверхность, к площади этой поверхности, называется ...
- 1) ... силой света.
 2) ... яркостью.
 3) ... освещенностью.
 4) ... телесным углом.
8. Укажите точку, в которой находится изображение светящейся точки S (см. рисунок), создаваемое тонкой собирающей линзой.



9. Установите соответствие между оптическим прибором (устройством) и типом изображения, полученным с его помощью.

Оптические приборы	Тип изображения
А) Мультимедиа проектор	1) Уменьшенное, мнимое.
Б) Дверной глазок	2) Увеличенное, действительное.
	3) Уменьшенное, действительное.
	4) Увеличенное, мнимое.
А	Б

О т в е т:

10. Выберите все верные утверждения о физических явлениях, величинах и закономерностях. Запишите цифры, под которыми они указаны.

- 1) В однородной прозрачной среде свет распространяется прямолинейно.
- 2) При преломлении электромагнитных волн на границе двух сред скорость волны не изменяется.
- 3) Явление полного внутреннего отражения может наблюдаться только при углах падения больше предельного.
- 4) Собирающая линза может давать как мнимые, так и действительные изображения.

11. Вопрос с профессиональной направленностью:

Объясните, какие преимущества представляет способ освещения помещений, при котором осветительные приборы размещают таким образом, что свет, создаваемый ими, не попадает на рабочие места, а освещает белый потолок помещения.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
3	3	2	3	3	4	3	2	21	134

Тест по теме «Волновые свойства света»

1. Как изменится длина волны красного излучения при переходе света из воздуха в воду?

- 1) Уменьшается.
- 2) Увеличивается.
- 3) Не изменяется.

2. Какое из приведенных ниже выражений определяет понятие интерференции?

- 1) Наложение когерентных волн.
- 2) Разложение света в спектр при преломлении.
- 3) Огибание волной препятствий.

3. Какое из наблюдаемых явлений объясняется дифракцией света?

- 1) Излучение света лампой накаливания.
- 2) Радужная окраска компакт-дисков.
- 3) Радужная окраска тонких мыльных пленок.
- 4) Радуга.

4. Свет какого цвета меньше других отклоняется призмой спектроскопа?

- 1) Фиолетового.
- 2) Синего.
- 3) Зеленого.
- 4) Красного.

5. Какие из приведенных ниже выражений являются условием наблюдения главных максимумов в спектре дифракционной решетки с периодом d под углом φ ?

- 1) $d \sin \varphi = k \lambda$.
- 2) $d \cos \varphi = k \lambda$.
- 3) $d \sin \varphi = (2k + 1) \lambda/2$.
- 4) $d \cos \varphi = (2k + 1) \lambda/2$.

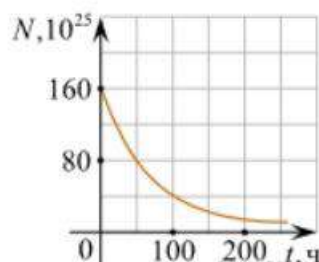
6. Какое явление доказывает поперечность световых волн?

- 1) Дисперсия.

- 2) Отражение.
3) Преломление.
4) Поляризация.
7. Какое из перечисленных ниже электромагнитных излучений имеет наименьшую длину волны?
- 1) Излучение видимого спектра.
2) Радиоволны.
3) Рентгеновское излучение.
4) Ультрафиолетовое излучение.
8. Укажите все правильные ответы. Две световые волны являются когерентными, если ...
- 1) ... волны имеют одинаковую частоту ($\nu_1 = \nu_2$).
2) ... волны имеют постоянную разность фаз колебаний ($\Delta\varphi = \text{const}$).
3) ... волны имеют одинаковую частоту ($\nu_1 = \nu_2$) и постоянную разность фаз колебаний ($\Delta\varphi = \text{const}$).
4) ... волны имеют разную частоту ($\nu_1 \neq \nu_2$) и постоянную разность фаз колебаний ($\Delta\varphi = \text{const}$).
9. Какие из излучений используются для исследования структуры и внутренних дефектов твердых тел и конструкций?
- А. Ультрафиолетовое излучение.
Б. Гамма-излучение.
В. Видимое излучение.
Г. Радиоволны.
Д. Рентгеновское излучение.
10. На рисунке приведены спектр поглощения разреженных атомарных паров неизвестного газа (в середине) и спектры поглощения паров водорода и гелия. В состав неизвестного газа входит(-ят) ...
- 1) Водород.
2) Гелий.
3) Водород и гелий.
4) Ни водород, ни гелий.
11. Два автомобиля движутся в одном и том же направлении со скоростями v_1 и v_2 относительно поверхности Земли. Скорость света от фар первого автомобиля в системе отсчета, связанной с другим автомобилем, равна:
- 1) $c + (v_1 + v_2)$.
2) c .
3) $c + (v_1 - v_2)$.
12. Вопрос с профессиональной направленностью:
Объясните, почему ртутные лампы ультрафиолетового излучения делают из кварцевого, а не из обычного стекла?

ОТВЕТЫ

- 1) 50 ч.
- 2) 100 ч.
- 3) 150 ч.
- 4) 200 ч.



9. Какое из приведенных ниже выражений определяет понятие цепная ядерная реакция? Укажите правильный ответ.

- 1) Процесс самопроизвольного распада ядер атомов некоторых химических элементов.
- 2) Процесс превращения атомных ядер, происходящий в результате их взаимодействия с элементарными частицами или друг с другом.
- 3) Процесс деления атомных ядер некоторых химических элементов, происходящий под действием нейтронов, образующихся в процессе самой ядерной реакции.

10. Какие вещества из перечисленных ниже могут быть использованы в ядерных реакторах в качестве замедлителей нейтронов?

А. Графит. Б. Кадмий. В. Тяжелая вода. Г. Бор.

- 1) А и В. 3) А и Б.
- 2) Б и Г. 4) В и Г.

11. Вопрос с профессиональной направленностью:

При строительстве осуществляют проверку вертикальности конструкций и зданий с помощью лазерных приборов – ПИЛ-1, ЛЗЦ-1, лазерного теодолита – ЛТ-75, лазерного дальномера с уровнем. Что такое лазер? Объясните принцип действия лазерных приборов.

ОТВЕТЫ

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
24	2	3	3	1	2	2	1	3	1

3. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Критерии оценки контрольных работ.

Рекомендуемые критерии оценивания **расчётных задач**:

2 балла – приведено полное правильное решение, включающее следующие элементы:

- Записаны физические закономерности, применение которых необходимо и достаточно для решения данной задачи;
- Выполнены необходимые математические преобразования и расчёты (возможно, с вычислением промежуточных величин, то есть «по частям»), получен верный ответ (при округлении погрешность не должна превышать 10%) с указанием единиц измерения.

1 балл – приведено неполное решение или решение, содержащее ошибки:

- Записаны не все необходимые для решения физические закономерности;

ИЛИ

- В записях необходимых для решения физических закономерностях имеются ошибки;

ИЛИ

Допущены ошибки в математических преобразованиях или вычислениях.

0 баллов – решение задачи полностью неверное ИЛИ отсутствует.

Рекомендуемые критерии оценивания **качественных задач**:

2 балла – приведено полное правильное решение, включающее следующие элементы:

- Верно указаны физические явления ИЛИ записаны физические закономерности, применение которых необходимо и достаточно для решения данной задачи;
- Проведены корректные рассуждения, сформулирован верный ответ.

1 балл – приведено неполное решение или решение, содержащее ошибки:

- Записаны не все необходимые для решения физические явления и закономерности;

ИЛИ

- Верно указаны все необходимые для решения физические явления и закономерности, но ответ явно не сформулирован;

ИЛИ

Указаны физические явления и закономерности, но в приведённых рассуждениях содержатся ошибки.

0 баллов – решение задачи полностью неверное ИЛИ отсутствует.

Контрольная работа №1 «Механика»

1. Изменение положения тела в пространстве относительно других тел с течением времени – это...

- А) траектория Б) механическое движение В) путь
Г) материальная точка

2. Какая из физических величин не является векторной

- А) скорость Б) время В) перемещение Г) ускорение

3. Длина участка траектории – это...

- А) перемещение Б) путь В) радиус-вектор

4. Единица измерения ускорения в системе СИ:

- А) м/с Б) м/с² В) кг Г) км/ч

5. Единица измерения времени в системе СИ:

- А) с Б) час В) кг Г) мин

6. По какой формуле, из предложенной ниже, рассчитывается скорость?

- А) $\frac{\Delta \vec{V}}{\Delta t}$ Б) $\frac{\vec{V}^2}{t}$ В) $\frac{S}{t}$ Г) $\vec{V}t$

7. Какой из приведенных законов движения – закон равноускоренного движения?

А) $x = x_0 + V_0 t - \frac{at^2}{2}$ Б) $x = x_0 + V_0 t - \frac{at^2}{2}$ В) $x = x_0 - V_0 t - \frac{Vt^2}{2}$ Г) $x = x_0 + V_0 t + \frac{at^2}{2}$

8. Ускорение свободного падения равно ...

А) 98 м/с² Б) 8,9 м/с² В) 9,8 м/с² Г) 10,8 м/с²

9. Какая из приведенных формул выражает второй закон Ньютона?

А) $F=ma$ Б) $F=mg$ В) $F = \mu N$ Г) $F = G \frac{m_1 m_2}{R^2}$

10. По какой из ниже приведенных формул можно определить силу гравитации?

А) $F=ma$ Б) $F=mg$ В) $F = \mu N$ Г) $F = G \frac{m_1 m_2}{R^2}$

$F = G \frac{m_1 m_2}{R^2}$

11. Коэффициент трения скольжения имеет размерность:

А) Н/кг; Б) кг/Н; В) Н/м; Г) безразмерен.

12. Какая из приведенных формул выражает закон сохранения механической энергии?

А) $A=Fx$ Б) $P=A/t$ В) $E = E_k + E_p$ Г) $E_p = kx^2/2$

13. По какой из ниже приведенных формул можно определить потенциальную энергию?

А) $p=mv$ Б) $A=Fx$ В) $E_p = mgh$ Г) $E_k = mV^2/2$

14. Работа имеет размерность:

А) Дж; Б) Вт; В) кг*м/с Г) Н/м;

15. Импульс тела имеет размерность:

А) Дж; Б) кг/Н; В) Н/м; Г) кг*м/с.

16. Как изменится потенциальная энергия упругой пружины, если её абсолютное удлинение увеличится в три раза?

А) уменьшится в 3 раза Б) увеличится в 3 раза В) уменьшится в 9 раз
 Г) увеличится в 9 раз

17. Проведите расчеты и заполните таблицу, где a ускорении, которое приобретает тело массой m под действием силы F

	1	2	3
a	0,5 м/с ²		0,4 м/с ²
m		10 т	20 г
F	20 Н	5 Н	

18. Дано уравнение движения: $X=6+4t-4t^2$. Определите x_0 , v_0 , a , характер движения

19. Какова жесткость пружины, к которой приложили силу 150 кН чтобы растянуть ее на 1 см?

20. Работа (определение, формула для расчета)

21. Потенциальная энергия (определение, формула)

22. Какой максимальной кинетической энергией будет обладать тело массой 1,4 кг, если придать ему скорость 122 м/с?

23. При движении на велосипеде по горизонтальной дороге со скоростью 9 км/ч развивается мощность 30 Вт. Найдите движущую силу?

24. Минимальный интервал времени, через который движение повторяется – это...

А) частота Б) фаза вращения В) период

25. $\frac{2\pi}{\omega}$ - это формула для нахождения

А) частоты вращения Б) угловой скорости В) периода вращения Г) центростремительного ускорения

Задания 1 - 16, 20,21,24,25 – оцениваются по 1 баллу каждое; задания 17,18, 19, 22, 23 – по 2 балла каждый. Максимальное количество баллов – 30

Удовлетворительно – 18 – 21 балла

хорошо – 22 – 26 балла

отлично – 27 – 30 баллов

Контрольная работа №2

«Молекулярная физика и термодинамика»

Задача №1. Определите среднюю кинетическую энергию поступательного движения молекул одноатомного идеального газа при давлении 10^6 Па. Концентрация молекул газа $2,7 \cdot 10^{25} \text{ м}^{-3}$.

Задача №2. Кислород, находится под давлением 10^5 Па и занимает объем $2 \cdot 10^{-3} \text{ м}^3$. Какова температура кислорода массой $2 \cdot 10^{-2} \text{ кг}$?

Задача №3. Смешали 40 л воды при температуре 20°C и 22 л при температуре 55°C . Определите температуру смеси.

Задачи с профессиональной направленностью

1. Давление в баллоне радиолампы 14 МПа. Какова средняя квадратичная скорость $5 \cdot 10^{14}$ молекул воздуха, находящихся в радиолампе, если её объём равен 10^{-4} м^3 ?

2. При горении электролампы температура наполняющего её инертного газа повышается до 310°C , а давление до 0,15 МПа. Под каким давлением должны наполняться лампы инертным газом, если температура при наполнении равна 160°C .

3. В сырых и особо сырых помещениях (относительная влажность воздуха более 75%) при монтаже электропроводки должны применяться провода, кабели и конструкции их крепления повышенной влагостойкости. Определите, относится ли данное помещение к помещениям с повышенной опасностью, если при температуре 28°C плотность водяного пара равна $21,76 \text{ г/м}^3$, а плотность насыщенного пара при этой же температуре $27,2 \text{ г/м}^3$.

Контрольная работа №3

«Электрическое поле. Законы постоянного тока»

Задача №1. В керосине расположены два точечных заряда по $6 \cdot 10^6$ Кл. На каком расстоянии друг от друга надо расположить заряды чтобы, сила взаимодействия между ними была равна 0,6 Н.

Задача №2. Определите силу тока, проходящего по медному проводу длиной 100 м и площадью поперечного сечения $0,5 \text{ мм}^2$ при напряжении 6,8В.

Задача №3. Чему равны ЭДС и внутреннее сопротивление батареи, если три одинаковые гальванических элемента с ЭДС 1,5 В и внутренним сопротивлением 0,3 Ом соединены: а) последовательно; б) параллельно.

Задачи с профессиональной направленностью

1. При разрядке плоского воздушного конденсатора выделилось 5,8 мДж энергии. Определите, до какого напряжения был заряжен конденсатор, если площадь его пластин 12 мм, расстояние между ними 6 мм.

2. Для изготовления линии электропередачи, длиной 100 км использован провод из алюминия сечением 130 мм^2 . Определите падение напряжения в линии, если сила тока равна 150 А. Какая потеря энергии в виде тепла происходит на этом участке ЛЭП в течение часа?

3. Заводской цех освещается 8 параллельно соединенными между собой лампочками. Определить силу тока в подводящих проводах, если напряжение в сети 220 В, а сопротивление каждой лампочки 640 Ом. Сопротивлением подводящих проводов пренебречь.

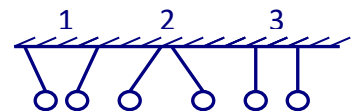
Контрольная работа №4 «Электродинамика»

1. Какая физическая величина является силовой характеристикой электрического поля? Выберите правильный ответ.

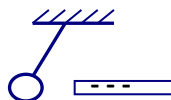
А. Емкость Б. Разность потенциалов В. Напряженность

2. Два металлических шарика с зарядами $1 \cdot 10^{-6}$ Кл и $3 \cdot 10^{-6}$ Кл, находятся на расстоянии 10 см. Найти силу их взаимодействия.

3. Три пары шариков подвешены на нитях. Какая пара шариков имеет разноименные заряды?



4. Какой заряд имеет шарик, если к нему поднесли наэлектризованную палочку? (1 балл)



5. Какая единица используется для измерения электрического заряда?

А. метр Б. Кулон В. Вольт

6. Электрический ток в полупроводниках представляет собой упорядоченное движение

А. электронов и ионов Б. только электронов
В. электронов и дырок Г. положительных и отрицательных ионов

7. Основателем гальванотехники является... (1 балл)

А. Майкл Фарадей Б. Гальвани В. Б.С. Якоби Г. Ампер

8. Векторная физическая величина, характеризующая магнитное поле – это

А. вектор магнитной индукции Б. магнитный поток
В. Линии магнитной индукции

9. Единица измерения силы Лоренца

А. Вб Б. Н В. Тл

10. Электрический ток -

А. направленное движение частиц Б. хаотическое движение заряженных частиц
В. изменение положения одних частиц относительно других

Г. направленное движение заряженных частиц

11. Закону Ома для полной цепи соответствует формула

А. $\frac{\varepsilon}{R + r}$ Б. $IU\Delta t$ В. $\frac{U}{R}$ Г. $R + r$

12. Математическим выражением закона Ома для участка цепи является следующая формула:

А. $I = \frac{\Delta q}{\Delta t}$; Б. $I = \frac{U}{R}$; В. $I = jS$; Г. $I = \frac{\varepsilon}{R + r}$.

13. Распад нейтральных молекул вещества на ионы в растворителе называется...

А) ионизацией Б) рекомбинацией В) диссоциацией
Г) гальванизацией

14. По какой формуле вычисляется мощность электрического тока?

А) $A = IUt$ Б) $P = IU$ В) $I = U/R$ Г) $Q = I^2 R t$

15. По какой формуле вычисляется электрическое сопротивление?

А) $Q = I^2 R t$ Б) $P = IU$ В) $I = U/R$ Г) $R = \rho l/S$

16. Чему равно общее напряжение на последовательно соединенных участках цепи?

а) $U = U_1 = U_2$. в) $U = U_1 - U_2$ б) $U = U_1 + U_2$. г) $U = U_1 \cdot U_2$.

17. Чему равно общее сопротивление R цепи с последовательно включенными электроприборами?

а) $R = R_1 + R_2$. в) $R = R_2 - R_1$. б) $R = R_1 - R_2$ г) $R = R_1 \cdot R_2$

18. При последовательном соединении постоянной величиной является

а) напряжение в) сопротивление б) сила тока

19. При параллельном соединении постоянной величиной является

- а) напряжение в) сопротивление б) сила тока

20. Найдите соответствие между физическими величинами и единицами их измерения:

1) сила тока	А) ватт
2) напряжение	Б) ампер
3) сопротивление	В) вольт
4) мощность	Г) ом
5) работа тока	Д) джоуль
6) магнитная индукция	Е) Вебер
7) магнитный поток	Ж) Тесла

21. Найдите соответствие между физическими величинами и приборами для их измерения:

1) сила тока	А) ваттметр
2) напряжение	Б) омметр
3) сопротивление	В) вольтметр

Контрольная работа №5 «Колебания и волны»

Задача №1. Ток в колебательном контуре изменяется со временем по закону $i = 0,02 \cos 628t$. Найдите индуктивность контура, зная, что емкость его конденсатора $2 \cdot 10^{-5}$ Ф.

Задача №2. Трансформатор, содержащий в первичной обмотке 720 витков, повышает напряжение с 220 В до 600 В. Определите коэффициент трансформации, число витков во вторичной обмотке? Выясните, в какой обмотке провод имеет большую площадь поперечного сечения?

Задача №3. В цепь переменного тока со стандартной частотой включена катушка с индуктивностью 80 мГн. Найдите действующее значение напряжения на данном участке цепи, если действующее значение силы тока равно 2 А.

Задачи с профессиональной направленностью

1. Цепь, состоящая из последовательно включенных активного сопротивления 120 Ом и конденсатора ёмкостью 45 мкФ, присоединена к городской сети переменного тока с частотой 50 Гц и напряжением 127 В. Определите амплитудное значение силы тока в цепи.
2. Число витков первичной обмотки трансформатора для электрического звонка равно 880 при напряжении в сети 220 В. Вторичная обмотка имеет три вывода на напряжение соответственно 4 В, 6 В и 9 В. Определите число витков во вторичной обмотке.
3. Для координации работы на стройке используют профессиональные рации для строителей. Радиосвязь осуществляется в гражданском диапазоне частот. На какой частоте работают рации, если длина волны 0,69 м.

Контрольная работа №6 «Оптика»

Задача №1. Под каким углом виден первый максимум? Дифракционная решётка содержит 600 штрихов на 1 мм. На решётку падает свет длиной волны 500 нм.

Задача №2. В некоторую точку пространства приходит излучение с оптической разностью хода волн 1,9 мкм. Определить, усилится или ослабнет свет в этой точке, если длина волны 500 нм.

Задача №3. Длина волны желтого света паров натрия в воздухе равна 589 нм. Какова длина волны желтого света паров натрия в стекле с показателем преломления 1,56.

Задачи с профессиональной направленностью

1. Скипидар применяют для разбавления лаков и красок. Предельный угол полного отражения для луча света при переходе из скипидара в воздух равен 42° . Определите скорость распространения света в скипидаре.
2. На строительной площадке, на высоте 30м установлен прожектор. Освещенность равна 10 лк. Определите светоотдачу прожектора, если мощность его лампы 200Вт.
3. При отделке помещения для улучшения освещенности используют два источника света, дающие световые потоки по 300 лм каждый. Они помещены на высоте 2м и на расстоянии 1м друг от друга над горизонтальной поверхностью. Чему равна освещенность на поверхности на середине расстояния между ними и в точках под источниками света.

Контрольная работа №7 «Квантовая физика»

Задача №1. Найти величину запирающего напряжения для фотоэлектронов при освещении металла светом с длиной волны 350 нм. Красная граница фотоэффекта для металла $6,2 \cdot 10^{-5}$ см.

Задача №2. Рассчитайте, за какое время количество атомов йода-131 уменьшится в 2000 раз. Период полураспада радиоактивного йода-131 равен 8 сут.

Задача №3. Рассчитайте энергию связи и удельную энергию связи, дефект массы ядра углерода $^{12}_6\text{C}$.

Задачи с профессиональной направленностью

1. Датчики движения используют для управления светом в подъезде, на входе в дом и в других местах. Кадмиевые фотоэлементы лежат в основе их устройства. Будет ли работать фотоэлемент, то есть, возникнет ли фотоэффект в кадмии под действием облучения, имеющего длину волны 450 нм?

2. Лазерный нивелир используется строителями для соблюдения правильной геометрии стен, потолков, откосов, отделочниками для ровной укладки стеновых покрытий, выравнивания пола и стен, переноса на стены и потолки элементов дизайна с дизайн-проекта. Более распространены нивелиры с лазером красного цвета (650 нм). Определить мощность излучения лазерного нивелира, если за 1 с излучается $9 \cdot 10^{24}$ фотонов.

3. При проведении строительных и отделочных работ используют лазерные уровни и лазерные рулетки. Мощность излучения лазерной рулетки с длиной волны $\lambda = 600$ нм равна $P = 2$ мВт. Определите число фотонов, излучаемых рулеткой за 1 с.

4. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Критерии оценки

За каждое задание **первой части** выставляется 1 балл при правильном ответе, 0 баллов – при неправильном ответе.

Задание №19 **второй части**:

2 балла – приведено полное правильное решение, включающее следующие элементы:

- Записаны физические закономерности, применение которых необходимо и достаточно для решения данной задачи;

- Выполнены необходимые математические преобразования и расчёты (возможно, с вычислением промежуточных величин, то есть «по частям»), получен верный ответ (при округлении погрешность не должна превышать 10%) с указанием единиц измерения.

1 балл – приведено неполное решение или решение, содержащее ошибки:

- Записаны не все необходимые для решения физические закономерности;

ИЛИ

- В записях необходимых для решения физических закономерностях имеются ошибки;

ИЛИ

- Допущены ошибки в математических преобразованиях или вычислениях.

0 баллов – решение задачи полностью неверное ИЛИ отсутствует.

Задание №20 **второй части**:

2 балла – приведено полное правильное решение, включающее следующие элементы:

- Верно указаны физические явления ИЛИ записаны физические закономерности, применение которых необходимо и достаточно для решения данной задачи;

- Проведены корректные рассуждения, сформулирован верный ответ.

1 балл – приведено неполное решение или решение, содержащее ошибки:

- Записаны не все необходимые для решения физические явления и закономерности;

ИЛИ

- Верно указаны все необходимые для решения физические явления и закономерности, но ответ явно не сформулирован;

ИЛИ

- Указаны физические явления и закономерности, но в приведённых рассуждениях содержатся ошибки.

0 баллов – решение задачи полностью неверное ИЛИ отсутствует.

Перевод в пятибалльную систему:

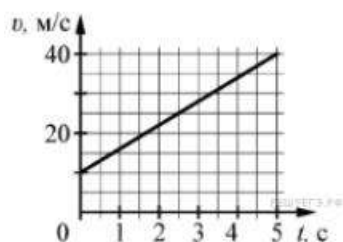
«5»	«4»	«3»	«2»
19-22 баллов	15-18 баллов	11-14 баллов	10 баллов и меньше

Пример экзаменационного варианта

Часть 1

(напишите краткое решение задачи и выберите букву правильного ответа):

1.



На графике приведена зависимость скорости тела от времени при прямолинейном движении. Определите по графику ускорение тела. (Ответ дайте в метрах в секунду в квадрате.)

А. 6 м/с^2 Б. 8 м/с^2 В. 15 м/с^2 Г. 20 м/с^2

2. Автомобиль массой 1000 кг движется с постоянной по модулю скоростью по выпуклому мосту. Автомобиль действует на мост в верхней его точке с силой $F = 9000 \text{ Н}$. Сила, с которой мост действует на автомобиль, равна

- А) 1000 Н и направлена вертикально вверх
- Б) $19\,000 \text{ Н}$ и направлена вертикально вниз
- В) 9000 Н и направлена вертикально вниз
- Г) 9000 Н и направлена вертикально вверх

3. С балкона с высоты 5 м бросают мяч в горизонтальном направлении. Начальная скорость мяча 7 м/с , его масса $0,1 \text{ кг}$. Через 2 с после броска импульс мяча приблизительно равен

- А) 0
- Б) $2,1 \text{ кг} \cdot \text{м/с}$
- В) $0,7 \text{ кг} \cdot \text{м/с}$
- Г) $1,4 \text{ кг} \cdot \text{м/с}$

4. В каких телах — твёрдых, жидких или газообразных — происходит диффузия?

- А) только в жидких
- Б) только в твёрдых
- В) только в газообразных
- Г) в твёрдых, жидких и газообразных

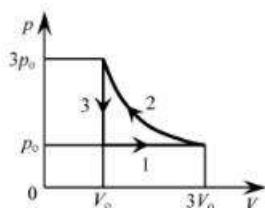
5. Сколько молекул содержится в капле воды массой $0,3 \text{ г}$?

А. 10^{23} Б. 10^{22} В. $3 \cdot 10^{22}$ Г. $6 \cdot 10^{22}$

6. Как изменится давление разреженного одноатомного газа, если при увеличении концентрации молекул газа в 3 раза его абсолютная температура увеличится в 2 раза?

- А) увеличится в 6 раз
- Б) увеличится в 2 раза
- В) уменьшится в 6 раз
- Г) останется без изменений

7.



На pV -диаграмме изображена последовательность трёх процессов ($1 \rightarrow 2 \rightarrow 3$) изменения состояния 2 моль идеального газа. Какова эта последовательность процессов в газе?

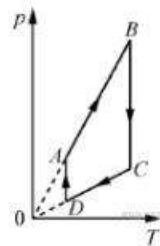
- А) расширение → нагревание → охлаждение
- Б) расширение → охлаждение → сжатие при постоянной температуре
- В) нагревание → сжатие при постоянной температуре → охлаждение
- Г) нагревание → расширение → сжатие

8. Относительная влажность воздуха в закрытом сосуде 30% . Какой станет относительная влажность, если объём сосуда при неизменной температуре уменьшить в 3 раза?

А) 60% Б) 90% В) 120% Г) 100%

9. На рисунке представлен график циклического процесса, проведённого с одноатомным идеальным газом. На каком из участков внутренняя энергия газа увеличивалась? Количество вещества газа постоянно.

А) DA ; Б) BC ; В) AB ; Г) CD



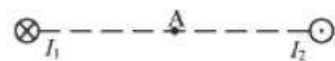
10. Силы электростатического взаимодействия между двумя точечными заряженными телами равны по модулю F . Как изменится модуль сил электростатического взаимодействия между этими телами, если заряд каждого тела увеличить в 3 раза?

- А) увеличится в 3 раза
- Б) увеличится в 9 раз
- В) уменьшится в 9 раз
- Г) уменьшится в 3 раза

11. Как изменится величина заряда, прошедшего через поперечное сечение проводника, если сила тока уменьшится в 2 раза, а время протекания тока в проводнике увеличится в 2 раза?

- А) не изменится
- Б) увеличится в 4 раза
- В) увеличится в 2 раза
- Г) уменьшится в 4 раза

12. Магнитное поле $\vec{B} = \vec{B}_1 + \vec{B}_2$ создано в точке А двумя параллельными длинными проводниками с токами I_1 и I_2 , расположенными перпендикулярно плоскости чертежа. Векторы $\vec{B}_1$ и $\vec{B}_2$ в точке А направлены в плоскости чертежа следующим образом:



- А) $\vec{B}_1$ — вниз, $\vec{B}_2$ — вверх
- Б) $\vec{B}_1$ — вверх, $\vec{B}_2$ — вверх
- В) $\vec{B}_1$ — вниз, $\vec{B}_2$ — вниз
- Г) $\vec{B}_1$ — вверх, $\vec{B}_2$ — вниз

13. Магнит выносится из алюминиевого кольца. Направление тока в кольце против часовой стрелки со стороны магнита. Каким полюсом магнит обращен к кольцу?

- А) положительным;
- Б) отрицательным;
- В) северным;
- Г) южным

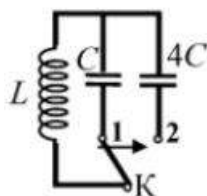
14.



Математический маятник с периодом колебаний T отклонили на небольшой угол от положения равновесия и отпустили с начальной скоростью, равной нулю (см. рисунок). Через какое время после этого потенциальная энергия маятника в первый раз вновь достигнет максимума? Сопротивлением воздуха пренебречь.

- А) $\frac{1}{4}T$ Б) $\frac{1}{8}T$ В) $\frac{1}{2}T$ Г) T

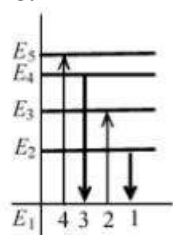
15.



Как изменится период собственных электромагнитных колебаний в контуре (см. рисунок), если ключ K перевести из положения 1 в положение 2?

- А) уменьшится в 4 раза
- Б) увеличится в 4 раза
- В) уменьшится в 2 раза
- Г) увеличится в 2 раза

16.



На рисунке изображена диаграмма энергетических уровней атома. Какой цифрой обозначен переход, который соответствует излучению фотона с наименьшей энергией?

- А) 1 Б) 2 В) 3 Г) 4

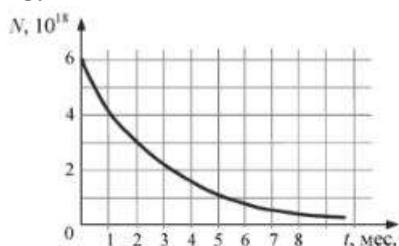
17. На рисунке представлен фрагмент Периодической системы элементов Д. И. Менделеева. Под названием каждого элемента приведены массовые числа его основных стабильных изотопов. При этом нижний индекс около массового числа указывает (в процентах) распространённость изотопа в природе.

2	II	Li литий 7 ₉₃ 67,4	3	Be бериллий 9 ₁₀₀	4	5	B бор 11 ₈₀ 10 ₂₀
3	III	Na натрий 23 ₁₀₀	11	Mg магний 24 ₇₉ 26 ₁₁ 25 ₁₀	12	13	Al алюминий 27 ₁₀₀
4	IV	K калий 39 ₉₃ 41 _{6,7}	19	Ca кальций 40 ₉₇ 44 _{2,1}	20	21	Sc скандий 45 ₁₀₀
	V	29 Cu медь 63 ₆₉ 65 ₃₁	30	31 Zn цинк 64 ₄₉ 66 ₂₈ 68 ₁₉	31		Ga галлий 69 ₆₀ 71 ₄₀

Число протонов и число нейтронов в ядре самого распространённого изотопа галлия соответственно равно

- А) 31 протон, 38 нейтронов
- Б) 69 протонов, 31 нейтрон
- В) 38 протонов, 31 нейтрон
- Г) 38 протонов, 60 нейтронов

18.



На рисунке представлен график изменения числа ядер находящегося в пробирке радиоактивного изотопа с течением времени. Каков период полураспада этого изотопа?

- А) 1 месяц Б) 2 месяца В) 4 месяца Г) 8 месяцев

Часть 2 (напишите полное решение задачи):

Задачи с профессиональной направленностью

19. При проведении облицовочных работ внутри помещений поддерживают температуру воздуха не менее 10°C . Можно ли проводить облицовочные работы, если внутренняя энергия $12 \cdot 10^3 \text{ Дж}$ воздуха в ванной комнате 1800 кг . Молярная масса воздуха равна $0,029 \text{ кг/моль}$. Плотность воздуха $1,2 \text{ кг/м}^3$.

20. Когда масляную краску разливают на поверхность воды, наблюдается радужная окраска тонкой плёнки при освещении её параллельными лучами. Чем можно объяснить наблюдаемое явление?

ОТВЕТЫ

Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
Ответ	А	Г	А	Г	Б	А	А	Б	В	Б	А	В	Г	В	Г	А	А	Б	18° С Да, мо жно	Интерф еренция в тонких плёнках

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Поурочный тематический план базовый уровень
2. Опорные конспекты
3. Технологические карты занятий

1. Поурочный тематический план базовый уровень

Учебный год 2026-2027

Дисциплина Физика

Профессия 35.01.27 «Мастер сельскохозяйственного производства»

Преподаватель _____

№	Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи	Дополнительная Литература*	Оснащение (специальное, дополнительное)	Тип оценочных мероприятий
1.	Входное тестирование	1	практическое занятие				Тестирование
	Раздел 1. Физика и методы научного познания	2					
2.	Введение	2	лекция				
	Раздел 2. Механика	16			Дмитриева В.Ф. Физика: Технологический профиль: В 2 ч.: Ч. 1: учебное издание / Дмитриева В.Ф. - Москва: Академия, 2024. - 320 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». - Текст: электронный		
	Тема 2.1 Кинематика	4					
3.	Кинематика	2	лекция	ОДП.11 Математика			Устный индивидуальный опрос
4.	Кинематика	2	практическое занятие				Письменная проверочная работа
	Тема 2.2. Динамика	4					
5.	Динамика	2	лекция				Устный фронтальный опрос Тестирование
6.	Динамика	2	Практическое занятие				
	Тема 2.3 Законы сохранения в механике	6					
7.	Законы сохранения в механике	2	практическое занятие				Оценка решения расчетных задач

8.	Решение задач с профессиональной направленностью	2	практическое занятие				Оценка решения качественных задач.
9.	Контрольная работа №1 «Механика»	2	практическое занятие				Оценка контрольной работы
	Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика	31			Дмитриева В.Ф. Физика: Технологический профиль: В 2 ч.: Ч. 1: учебное издание / Дмитриева В.Ф. - Москва: Академия, 2024. - 320 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». - Текст: электронный		
	Тема 3.1 Основы молекулярно-кинетической теории	8					
10.	Основные положения молекулярно-кинетической теории.	4	лекция	ОДБ.10 Химия			Тестирование
11.	Диффузия. Температура и ее измерение. Термодинамическая шкала температуры. Абсолютный нуль температуры	2	лекция	ОДБ.10 Химия МДК.01.01 МДК.02.01 МДК.03.01 МДК.04.01 МДК.05.01			Устный фронтальный опрос
12.	Лабораторная работа №1 Изучение одного из изопроцессов	2	Лабораторное занятие				Оценка выполнения лабораторной работы
	Тема 3.2 Основы термодинамики	6			Дмитриева В.Ф. Физика: Технологический профиль: В 2 ч.: Ч. 1: учебное издание / Дмитриева В.Ф. - Москва: Академия, 2024. - 320 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная		
13.	Основы термодинамики	2	практическое занятие				Тестирование
14.	Решение задач	2	практическое занятие	ОП.08 Экологические основы природопользования			Оценка решения качественных и расчетных задач
15.	Охрана окружающей среды	2	лекция	ОП.13 Основы бережливого производства			
	Тема 3.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	15					

16.	Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления	2	лекция	МДК.01.01 МДК.02.01 МДК.03.01 МДК.04.01 МДК.05.01	библиотека «Academiamoscow». - Текст: электронный		Тестирование
17.	Фазовые переходы: плавление-кристаллизация, парообразование-конденсация	2	лекция	ОДБ.10 Химия МДК.01.01 МДК.02.01 МДК.03.01 МДК.04.01 МДК.05.01			
18.	Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел	2	лекция				Письменная практическая работа
19.	Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха	1	Лабораторное занятие				Оценка выполнения лабораторной работы
20.	Решение задач с профессиональной направленностью	6	Практическое занятие				Оценка решения качественных задач.
21.	Контрольная работа №2 «Молекулярная физика и термодинамика»	2	Проверка и контроль знаний				Оценка контрольной работы
	Раздел 4. Электродинамика	36			Дмитриева В.Ф. Физика: Технологический профиль: В 2 ч.: Ч. 1: учебное издание / Дмитриева В.Ф. - Москва: Академия, 2024. - 320 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-		
	Тема 3.1 Электростатика	8					
22.	Электростатика	2	Лекция				Фронтальный письменный опрос
23.	Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле	2	Лекция	МДК.01.01 МДК.02.01 МДК.03.01 МДК.04.01 МДК.05.01			Проверочная работа
	Тема 4.2	16					

	Постоянный электрический ток. Токи в различных средах				moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». - Текст: электронный		
24.	Постоянный электрический ток.	4	лекция		«Academiamoscow». - Текст: электронный		Тестирование
25.	Лабораторная работа №3 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников	2	Лабораторное занятие				Оценка выполнения лабораторной работы
26.	Решение задач с профессиональной направленностью	4	практическое				
27.	Ток в различных средах	4	лекция		Дмитриева В.Ф. Физика: Технологический профиль: В 2 ч.: Ч. 1: учебное издание / Дмитриева В.Ф. - Москва: Академия, 2024. - 320 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academiamoscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». - Текст: электронный		Письменная работа Оценка контрольной работы
28.	Контрольная работа №3 «Электрическое поле. Законы постоянного тока»	2	Проверка и контроль знаний				
	Тема 4.3 Магнитное поле. Электромагнитная индукция	12					
29.	Магнитное поле.	2	лекция				стирование
30.	Магнитное поле	2	Практическое занятие				Оценка решения качественных и расчетных задач
31.	Явления электромагнитной индукции	2	лекция				Фронтальный опрос
32.	Лабораторная работа №4 Изучение явления электромагнитной индукции	2	Лабораторное занятие				Оценка решения расчетных задач Устный фронтальный опрос

33.	Решение задач	2	Практическое занятие				Оценка решения качественных задач.
34.	Контрольная работа №4 «Электродинамика»	2	Проверка и контроль знаний				Оценка контрольной работы
	Раздел 5. Колебания и волны	30			Дмитриева В.Ф. Физика: Технологический профиль: В 2 ч.: Ч. 2: учебное издание / Дмитриева В.Ф. - Москва: Академия, 2024. - 320 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». - Текст: электронный		
	Тема 5.1 Механические и электромагнитные колебания	4					
35.	Механические колебания	2	лекция				
36.	Электромагнитные колебания	2	Практическое занятие				Устный фронтальный опрос
	Тема 5.2 Механические и электромагнитные волны	8					
37.	Механические волны	2	лекция				Тестирование. Фронтальный устный опрос
38.	Решение задач	2	Практическое занятие				
39.	Электромагнитные волны	2	лекция				
40.	Электромагнитные волны	2	Практическое занятие				Оценка решения качественных и расчетных задач. Оценка устных сообщений
	Тема 5.3 Оптика	12					
41.	Оптика	6	лекция				Тестирование Письменная проверочная
42.	Оптика	2	Практическое занятие				Оценка решения качественных и расчетных задач. Фронтальный письменный опрос

43.	Лабораторная работа №5 Определение показателя преломления стекла	2	Лабораторное занятие				Оценка выполнения лабораторной работы
44.	Лабораторная работа №6 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки	2	Лабораторное занятие				Оценка выполнения лабораторной работы
45.	Контрольная работа № 5 «Колебания и волны»	2	Проверка и контроль знаний				Оценка контрольной работы
	Раздел 6. Основы специальной теории относительности				Дмитриева В.Ф. Физика: Технологический профиль: В 2 ч.: Ч. 2: учебное издание / Дмитриева В.Ф. - Москва: Академия, 2024. - 320 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academiamoscow». - Текст: электронный		
	Тема 6.1 Основы теории относительности	2					
46.	Основы теории относительности	2	лекция				
	Раздел 7. Квантовая физика	12					
	Тема 7.1 Элементы квантовой оптики	4					
47.	Элементы квантовой оптики	2	лекция				Устный опрос
48.	Элементы квантовой оптики	2	Практическое занятие				Оценка решения качественных и расчетных задач.
	Тема 7.2 Строение атома	2					
49.	Строение атома	2	лекция				Тестирование. Фронтальный устный опрос
	Тема 7.3 Атомное ядро	6					
50.	Атомное ядро	2	лекция				Тестирование

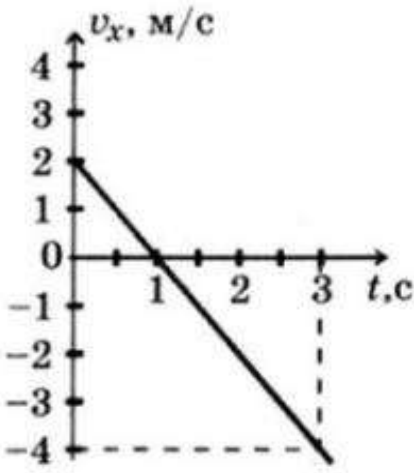
51.	Решение задач	2	Практическое занятие				
52.	Контрольная работа №6 «Квантовая физика»	2	Проверка и контроль знаний				Оценка решения количественных задач
	Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики	6					
	Тема 8.1. Элементы астрономии и астрофизики	6					
53.	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна	2	лекция				Устный фронтальный опрос
54.	Эволюция Вселенной	4	лекция				Тестирование
	Итого	136					

2. Опорные конспекты

Раздел 2. Механика ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 2.1

1.	Тема занятия	Кинематика
2.	Содержание темы	Понятия: механическое движение; материальная точка; траектория; путь; перемещение; прямолинейное равноускоренное движение; мгновенная скорость; ускорение; ускорение свободного падения; центростремительное ускорение; угловая скорость; абсолютно твёрдое тело. Закономерности: принцип относительности Галилея; уравнение (закон) прямолинейного равноускоренного движения; уравнение (закон) скорости прямолинейного равноускоренного движения – в одной из форм записи: координатной, скалярной, векторной (на усмотрение преподавателя); уравнения свободного падения как частные случаи прямолинейного равноускоренного движения; графики прямолинейного равноускоренного движения, скорости (проекции скорости) при прямолинейном равноускоренном движении; закономерности движения тела по окружности с постоянной по модулю скоростью: связь центростремительного ускорения с модулем линейной скорости; определения периода вращения и частоты; связь угловой скорости движения с линейной
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • применять модель прямолинейного равномерного движения для описания и объяснения этого вида движения; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • использовать уравнение прямолинейного равноускоренного движения, уравнение скорости при прямолинейном равноускоренном движении, закономерности движения тела по окружности с постоянной по модулю скоростью с учетом границ их применимости; • решать качественные задачи (в том числе и междисциплинарного характера); • решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью на расчёт величин, характеризующих прямолинейное равноускоренное движение, на определение параметров движения по графику движения и графику скорости (проекции скорости), закономерности движения тела по окружности с постоянной по модулю скоростью
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя)
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменная самостоятельная работа на уроке

7.	Задания для самостоятельного выполнения	Расчётные задачи: 1. (ВПр) Лодка движется со скоростью 7 км/ч относительно воды по течению реки. Скорость течения равна 4 км/ч. Какой путь пройдёт лодка за полчаса? <u>Ответ:</u> 5,5 км. 2. Автомобиль, двигаясь с ускорением 2 м/с^2, увеличил свою скорость с 10 м/с до 15 м/с. Сколько времени двигался автомобиль? Какой путь он за это время прошёл? <u>Ответ:</u> 2,5 с; 31,25 м 2. При подходе к остановке поезд, двигавшийся со скоростью 30 м/с, затормозил и остановился в течение 1 мин. Чему равно ускорение поезда? Каков его тормозной путь? <u>Ответ:</u> $0,5 \text{ м/с}^2$; 900 м 3. Материальная точка движется по закону: $x = -2 + 3t - t^2$ (все величины в СИ). Ответьте на вопросы: 1) Каков характер движения точки? 2) Чему равна начальная скорость движения? 3) Чему равна проекция ускорения точки на ось ox? 4) Чему равна координата точки через 5с? 5) Составьте уравнение зависимости проекции скорости точки на ось ox от времени её движения. <u>Ответы:</u> 1) Прямолинейное равноускоренное движение 2) $V_0 = 3 \text{ м/с}$ 3) $a_x = -2 \text{ м/с}^2$ 4) $x = -2 + 3 \cdot 5 - 5^2 = -12 \text{ (м)}$ 5) $V_x = 3 - 2t$ 4. Будем считать, что парашютист во время затяжного прыжка свободно падает. При этом он пролетает расстояние 45 м. Сколько времени длится затяжной прыжок? Какую скорость приобретает парашютист в конце этого пути? <u>Ответ:</u> $t = 3 \text{ с}$; $v = 30 \text{ м/с}$. 5. При отжиме барабан стиральной машины вращается с частотой 600 об/мин. Радиус барабана составляет 15 см. Определите период вращения барабана, угловую скорость вращения, линейную скорость и центростремительное ускорение. <u>Ответ:</u> 0,1 с; 62,8 рад/с; 9,42 м/с; 592 м/с^2. Графические задачи: 1. Материальная точка движется так, что проекция её скорости меняется по графику:

		 Из приведённых утверждений выберите <u>все</u> верные ответы: 1) Начальная скорость точки равна 0 2) В момент времени $t = 1$ с точка остановилась 3) Точка всё время двигалась в положительном направлении оси ox 4) Модуль ускорения точки равен 2 м/с^2 5) Проекция перемещения точки на ось ox за время от 1 с до 3 с равно $S_x = -4$ м Ответ: 2, 4, 5

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 2.2

1	Тема занятия	Динамика
2.	Содержание темы	Понятия: инерция; взаимодействие; инерциальная система отсчета; сила; масса; силы в природе; сила тяжести и сила всемирного тяготения; первая космическая скорость; движение планет и малых тел Солнечной системы; сила упругости; вес тела; невесомость; силы трения; Закономерности: законы механики Ньютона; закон всемирного тяготения; формула первой космической скорости; закон Гука; формулы для расчета силы трения. Физические опыты: опыт Кавендиша
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия
	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между физикой и другими естественными науками; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент, выдвижение гипотезы, моделирование и т. д.) и формы научного познания (факты, законы, теории), демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании;

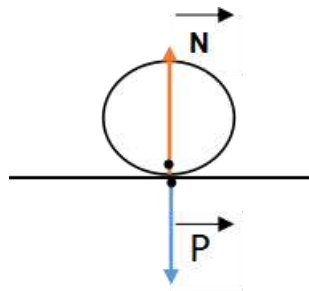
		• проводить прямые и косвенные измерения физических величин (массы, силы, плотности, объема, ускорения, силы всемирного тяготения, силы упругости, веса тела, силы трения), выбирая измерительные приборы с учетом необходимой точности измерений; планировать ход измерений; получать значение измеряемой величины и оценивать относительную погрешность по заданным формулам; • проводить исследования зависимостей между физическими величинами: силы от ускорения, ускорения от массы; силы всемирного тяготения от масс взаимодействующих тел и расстояния между ними; силы трения от силы нормального давления - и делать вывод с учетом погрешности измерений; • использовать для описания характера протекания физических процессов физические законы (I, II и III законы Ньютона, закон всемирного тяготения, законы трения) с учетом границ их применимости; • решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления); • решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью: на законы Ньютона, закон всемирного тяготения, на расчет веса тела, силы трения; • учитывать границы применения законов Ньютона, закона всемирного тяготения при решении физических и межпредметных задач; • использовать знания о физических объектах и процессах в повседневной жизни (например, учет инерции, трения при движении по различным поверхностям, невесомости и перегрузок при движении в неинерциальных системах отсчета /лифт, самолет, поезд/) для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя)
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменная самостоятельная работа на уроке
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1. Назовите силы, действие которых компенсируется в следующих случаях: 1) айсберг плавает в океане; 2) парашютист спускается на землю равномерно и прямолинейно. <u>Ответ:</u> 1) сила тяжести компенсируется выталкивающей силой, а сила течения воды – силой сопротивления воды;

2) сила тяжести компенсируется силой сопротивления воздуха и выталкивающей силой.

2. О ветровое стекло движущегося автомобиля ударился комар. Сравнить силы, действующие на комара и автомобиль во время удара.
Ответ: по 3 закону Ньютона силы равны по модулю.

3. На столе лежит шар. Покажите на рисунке силу упругости, возникающую в шаре, и силу упругости стола. Что можно сказать о величине и направлении этих сил?

Ответ:



N – сила реакции опоры, приложена к телу;

P – сила веса, приложена к столу.

$P = N$;

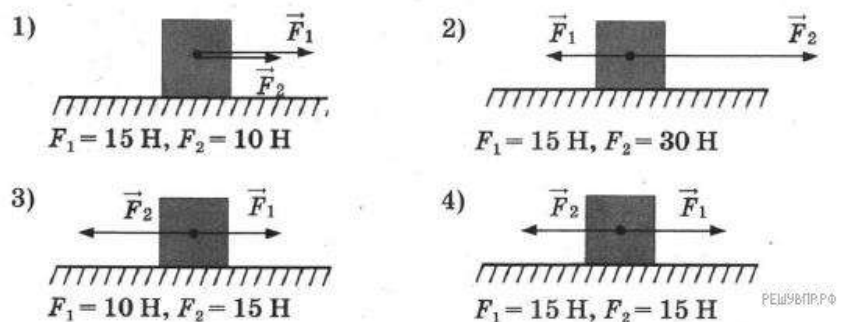
4. Как изменится сила тяготения между двумя телами, если массу одного из тел увеличить вдвое, а расстояние между телами сохранить прежним?

Ответ: сила увеличится вдвое.

5. Какими способами можно уменьшить или увеличить силу трения?

Ответ: можно уменьшить коэффициент трения, сделав сухое трение жидким; для увеличения силы трения необходимо увеличить давление на тело.

6 (ВПР). Две силы, лежащие на одной прямой, действуют на тело массой m . На каком рисунке изображена ситуация с расположением сил, дающих наибольшее ускорение

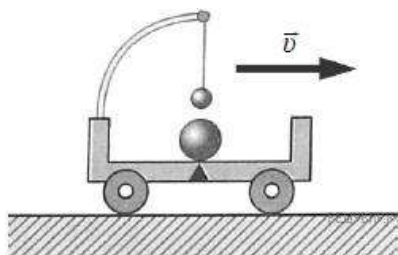


Возможное решение:

По второму закону Ньютона тело будет обладать наибольшим ускорением тогда, когда на него действует наибольшая сила. Наибольшая равнодействующая сила действует на тело, изображенное на рисунке 1.

Ответ: 1.

7 (ВПР). Прочитайте текст и вставьте на места пропусков слова (словосочетания) из приведённого списка.



Посередине тележки лежит металлический шарик. Над ним подвешен на нити другой маленький шарик. Пока тележка движется _____, шарики покоятся относительно тележки. В некоторый момент времени скорость тележки начала уменьшаться. При этом металлический шарик покати́лся, а шарик на нити отклонился _____ движения тележки (см. рис.). Этот опыт демонстрирует явление _____.

Список слов (словосочетаний)

- 1) равномерно и прямолинейно
- 2) равноускоренно и прямолинейно
- 3) вправо, по ходу
- 4) влево, против хода
- 5) гармонических колебаний
- 6) инерции

Возможное решение:

На месте первого пропуска должно быть словосочетание «равномерно и прямолинейно», на месте второго — слова «вправо, по ходу», на месте третьего — слово «инерции».

Ответ: 136

Расчётные задачи:

1. Определите массу футбольного мяча, если после удара он приобрел ускорение 500 м/с^2 , а сила удара была равна 420 Н .

Ответ: $0,84 \text{ кг}$.

2. На тело массой 500 г действуют две силы, направленные в противоположные стороны: 10 Н и 8 Н . Определите модуль и направление ускорения.

Ответ: 4 м/с^2 и направлено в сторону большей по модулю силы.

3. На каком расстоянии друг от друга находятся два одинаковых шара массами по 20 т , если сила тяготения между ними $6,67 \cdot 10^{-5} \text{ Н}$?

Ответ: 20 м

4 (ВПР). Стальной брусок массой 500 г равномерно скользит по горизонтальной поверхности. Сила трения скольжения равна $(1,2 \pm 0,1) \text{ Н}$. Из каких материалов, представленных в таблице, может быть изготовлена горизонтальная поверхность? Запишите решение и ответ.

Материалы	Коэффициент трения скольжения
Сталь – сталь	0,40–0,70
Сталь – медь	0,23–0,29
Сталь – чугун	0,17–0,24
Сталь – кожа	0,20–0,25
Сталь – дерево	0,30–0,60

Возможное решение:

Модуль силы трения скольжения при движении тела по горизонтальной плоскости вычисляется по формуле $F = mg\mu$. По условию задачи $F = (1,2 \pm 0,1)$ Н. Для крайних значений силы (1,1 Н и 1,3 Н) находим значения коэффициента трения скольжения и получаем возможный интервал значений для μ : от 0,22 до 0,26. Данный интервал пересекается с интервалами значений для чугуна, меди и кожи.

Ответ: чугун, медь, кожа.

5. На брусок массой 5 кг, движущийся по горизонтальной поверхности, действует сила трения скольжения 20 Н. Чему будет равна сила трения скольжения после уменьшения массы тела в 2 раза, если коэффициент трения не изменится?

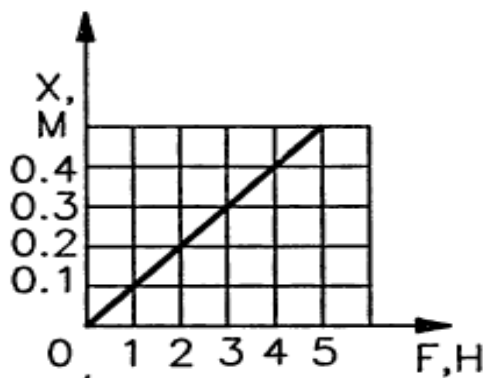
Ответ: 10 Н.

6. Определите среднее расстояние от Сатурна до Солнца, если период обращения Сатурна вокруг Солнца равен 29,5 лет. Масса Солнца равна $2 \cdot 10^{30}$ кг.

Ответ: $1,42 \cdot 10^{12}$ м.

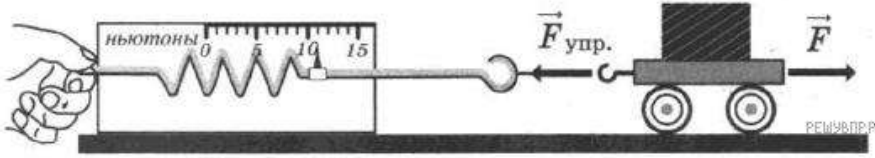
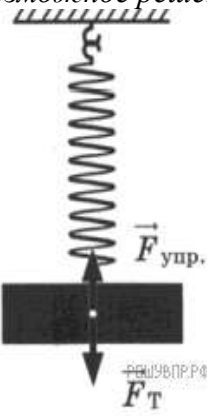
Графические задачи:

1. На рисунке приведен график зависимости удлинения резинового жгута от модуля приложенной к нему силы. Найти жесткость жгута.



Ответ: 10 Н/м.

Задачи на методы научного познания:

		1 (ВПР). С помощью динамометра проводились измерения силы. Шкала прибора проградуирована в ньютонах. Погрешность измерений силы равна цене деления шкалы динамометра. Запишите в ответ показания динамометра с учётом погрешности измерений. В ответе укажите значение с учётом погрешности измерений через точку с запятой. Например, если показания прибора $(5,0 \pm 0,5)$, то в ответе следует записать «5,0;0,1».  Возможное решение: Для начала определим цену деления динамометра, в данном случае она составляет 1 Н. Далее определяем показание прибора: 11 Н. Таким образом, значение измеренной этим динамометром силы составляет (11 ± 1) Н. <u>Ответ:</u> 11;1. 2 (ВПР). Вам необходимо исследовать, как зависит сила тяжести от массы груза. Имеется следующее оборудование: — весы электронные; — динамометры с пределом измерений 5 Н и 1 Н; — набор из трёх тел различной массы; — штатив с муфтой и лапкой. Опишите порядок проведения исследования. В ответе: 1. Зарисуйте или опишите экспериментальную установку. 2. Опишите порядок действий при проведении исследования. Возможное решение:  1. Используется установка, изображённая на рисунке. Одна из пружин, несколько грузов и весы электронные 2. Измеряется масса одного груза, затем второго и т. д. К пружине подвешивается один груз и определяется сила тяжести груза. 3. К пружине подвешивается два груза и определение силы тяжести повторяется. Можно провести аналогичные измерения добавляя ещё грузы. 4. Полученные значения сил тяжести сравниваются

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 2.3

1.	Тема занятия	Законы сохранения в механике
2.	Содержание темы	Понятия: импульс тела; импульс силы; механическая работа; мощность; кинетическая энергия; консервативные силы; потенциальная энергия; консервативные системы тел; момент инерции абсолютно твёрдого тела; момент силы. Закономерности: закон сохранения импульса; формула механической работы; определение механической мощности; работа силы тяжести и силы упругости; формула кинетической энергии; формула потенциальной

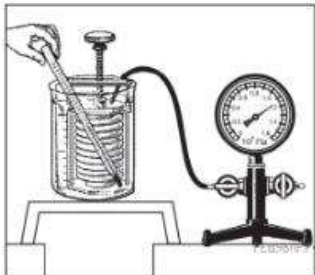
		энергии тела, поднятого над землёй; формула потенциальной энергии упруго деформированного тела; закон сохранения механической энергии; основной закон динамики вращательного движения; формула кинетической энергии абсолютно твёрдого тела, вращающегося относительно неподвижной оси
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия, Контрольная работа
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах роль законов сохранения в развитии современной техники и технологий, применение законов сохранения в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах применения законов сохранения взаимосвязь между физикой и другими естественными науками; • использовать для описания характера протекания физических процессов законы сохранения импульса, механической энергии с учетом границ их применимости; • решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера); • решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью: на использование закона сохранения импульса; определение механической работы, мощности, кинетической и потенциальной энергии; использование закона сохранения механической энергии; использование основного закона динамики вращательного движения; расчёт кинетической энергии абсолютно твёрдого тела, вращающегося относительно неподвижной оси; • учитывать границы применения изученных физических моделей при решении физических и межпредметных задач; • использовать информацию и применять знания о принципах реактивного движения и основных характеристиках гироскопа для решения практических, учебно-исследовательских и проектных задач
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя). При выполнении контрольной работы – индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменная контрольная работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1. Объясните принцип движения рыбы, работающей хвостовым плавником. <u>Ответ:</u> Рыба отбрасывает хвостом ближние к ней слои воды назад, а сама движется вперед, поскольку сохраняется импульс системы рыба–ближние слои воды. 2. Может ли тело обладать ненулевым импульсом, но нулевой энергией? И наоборот, энергией без импульса? Поясните свой ответ. <i>Возможное решение:</i> Полная механическая энергия тела $E = \frac{mv^2}{2} + mgh$. Выроним тело из рук в колодец с нулевым начальным импульсом. В соответствии с законом сохранения энергии $E = \text{const} = 0$. Тело будет в процессе

		свободного падения увеличивать импульс, но при этом его механическая энергия будет равна 0. Так как $p = mv$, а кинетическая энергия $E_k = \frac{mv^2}{2} = \frac{p^2}{2m}$, то если импульс равен нулю, то и кинетическая энергия тела равна нулю. Потенциальная энергия тела не связана с его скоростью. Поэтому, обладая нулевым импульсом, тело может обладать ненулевой потенциальной энергией. Например, тело, покоящееся в выбранной системе отсчёта и поднятое над некоторым горизонтальным уровнем или покоящееся тело, подвешенное на пружине. 3. (ВПр) Автомобиль на большой скорости въехал на выпуклый «горбатый» мост, при этом скорость его движения по мосту остаётся постоянной по модулю. Как изменились в верхней точке моста (увеличился, уменьшился, не изменился) модуль импульса и полная механическая энергия автомобиля по сравнению с тем, какими они были на горизонтальном участке дороги? <u>Ответ:</u> модуль импульса не изменился, полная механическая энергия увеличилась. Расчётные задачи: 1. Железнодорожный вагон массой 40 тонн, движущийся по рельсам со скоростью 3 м/с, сталкивается с цистерной массой 60 тонн, движущейся ему навстречу со скоростью 1,5 м/с и сцепляется с ней. Определить скорость движения системы после сцепки. <u>Ответ:</u> 0,3 м/с. 2. Сердце человека, перекачивая кровь, за одну минуту совершает около 60 Дж работы. С какой высоты должна упасть гиря массой 5 кг, чтобы сила тяжести, действующая на неё, совершила такую же работу? <u>Ответ:</u> 1,2 м 3. Ударный гидромолот имеет массу 1 т. Его поднимают над сваей на высоту 3, 2 м. Какова будет скорость гидромолота перед ударом? Сопротивлением воздуха пренебречь. <u>Ответ:</u> 8 м/с 4. При сжатии спусковой пружины на 5 см из игрушечного пистолета вылетел шарик. Масса шарика составляет 20 г, а его скорость достигла 2 м/с. Определите жёсткость пружины. <u>Ответ:</u> 32 Н/м. 5. Неподвижный блок представляет собой однородный диск массой 3 кг радиусом 20 см, закреплённый в центре. К ободу диска приложена сила, равная 2,4 Н и направленная по касательной. Определите угловое ускорение вращения диска. <u>Ответ:</u> 8 м/с²

Раздел 3. Молекулярная физика и термодинамика ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 3.1

1.	Тема занятия	Основы молекулярно-кинетической теории
2.	Содержание темы	Понятия: размеры и масса молекул и атомов; броуновское движение; диффузия; силы и энергия межмолекулярного взаимодействия; идеальный газ; давление газа; температура и ее измерение; абсолютный нуль температуры; термодинамическая шкала температуры; скорости движения молекул и их измерение; изопроцессы и их графики; универсальная газовая постоянная.

		Закономерности: основные положения молекулярно-кинетической теории; строение газообразных, жидких и твердых тел; основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов; газовые законы; уравнение состояния идеального газа. Физические опыты: опыт Штерна
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия Лабораторная работа
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между физикой и другими естественными науками; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент, выдвижение гипотезы, моделирование и т. д.) и формы научного познания (факты, законы, теории), демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании; • проводить прямые и косвенные измерения физических величин (массы и размеров молекул и атомов, давления газа, скорости движения молекул, температуры, объема идеального газа), выбирая измерительные приборы с учетом необходимой точности измерений; планировать ход измерений; получать значение измеряемой величины и оценивать относительную погрешность по заданным формулам; • проводить исследования зависимостей между физическими величинами: давлением, температурой и объемом газа, кинетической энергии молекул от температуры - и делать вывод с учетом погрешности измерений; • использовать для описания характера протекания физических процессов физические законы и уравнения (основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов; газовые законы; уравнение состояния идеального газа) с учетом границ их применимости; • решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления); • решать расчетные задачи на газовые законы, на основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов, на уравнение состояния идеального газа; • учитывать границы применения основного уравнения молекулярно-кинетической теории газов, газовых законов, уравнения состояния идеального газа при решении физических и межпредметных задач; • соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-

		исследовательской деятельности (с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования); • использовать знания о физических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами (термометр, манометр и др.), для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни				
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя). При выполнении лабораторной работы – парная (групповая)				
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменный отчёт о выполнении лабораторной работы				
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1 (ВПр). Гофрированный цилиндр, в котором под закреплённым поршнем находится воздух, начинают охлаждать, поместив в сосуд с холодной водой (см. рис.). Как будет изменяться концентрация молекул воздуха, а также давление воздуха в цилиндре по мере охлаждения? Установите соответствие между физическими величинами и их возможными изменениями. Для каждой величины определите соответствующий характер изменения: 1) увеличится; 2) уменьшится; 3) не изменится.  Запишите в таблицу выбранные цифры для каждой физической величины. Цифры в ответе могут повторяться. <table border="1" data-bbox="732 1438 1323 1597"><thead><tr><th>Концентрация молекул воздуха в цилиндре</th><th>Давление воздуха в цилиндре</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td></tr></tbody></table> <i>Возможное решение:</i> 1. Концентрация молекул воздуха в цилиндре. Так как поршень закреплён, то объём воздуха внутри цилиндра не меняется. В закрытом сосуде так же не меняются масса воздуха и число молекул. Поэтому концентрация молекул не меняется. 2. Давление воздуха в цилиндре. Процесс охлаждения в цилиндре изохорный. Поэтому по закону Шарля: $p/T = const$. Следовательно, при уменьшении температуры воздуха его давление уменьшается. <u>Ответ:</u> 32. 2 (ВПр). Частицы вещества участвуют в непрерывном тепловом хаотическом движении. К каким объектам (газам, жидкостям или твёрдым телам) относится это положение молекулярно-кинетической теории строения вещества?	Концентрация молекул воздуха в цилиндре	Давление воздуха в цилиндре		
Концентрация молекул воздуха в цилиндре	Давление воздуха в цилиндре					

Ответ: в твердом, жидком, газообразном.

3 (ВПр). Положения молекулярно-кинетической теории формулируются следующим образом.

1. Вещество состоит из частиц.
2. Частицы находятся в непрерывном хаотическом движении.
3. Частицы взаимодействуют друг с другом.

Жидкости испаряются при любой температуре. Каким из положений молекулярно-кинетической теории строения вещества можно объяснить этот факт?

Ответ: 2

4 (ВПр). Прочитайте текст и вставьте на место пропусков слова (словосочетания) из приведённого списка.

Для исследования зависимости давления газа от занимаемого им объёма, соберём установку, состоящую из соединённых тонким шлангом гофрированного сосуда и манометра. Когда давление газа в сосуде равно атмосферному, стрелка манометра стоит против нулевого деления. Объём гофрированного сосуда может изменяться. Изменение объёма газа связано с изменением _____. Масса воздуха в сосуде не меняется. В процессе сжатия газа в сосуде показания манометра _____. Если сжатие происходит медленно, то процесс можно считать _____.

Список слов и словосочетаний

- 1) площади поперечного сечения сосуда
- 2) высоты сосуда
- 3) остаются неизменными
- 4) увеличиваются
- 5) уменьшаются
- 6) адиабатным
- 7) изотермическим



Возможное решение:

Для исследования зависимости давления газа от занимаемого им объёма, соберём установку, состоящую из соединённых тонким шлангом гофрированного сосуда и манометра. Когда давление газа в сосуде равно атмосферному, стрелка манометра стоит против нулевого деления. Объём гофрированного сосуда может изменяться. Изменение объёма газа связано с изменением высоты сосуда. Масса воздуха в сосуде не меняется. В процессе сжатия газа в сосуде показания манометра увеличиваются. Если сжатие происходит медленно, то процесс можно считать изотермическим.

Ответ: 247.

Расчётные задачи:

1. Найти число молекул в 2 кг углекислого газа.

Ответ: $2,74 \cdot 10^{25}$ молекул.

2. Баллон содержит 50 л кислорода, температура 27°C , давление 2 МПа. Найти массу кислорода.

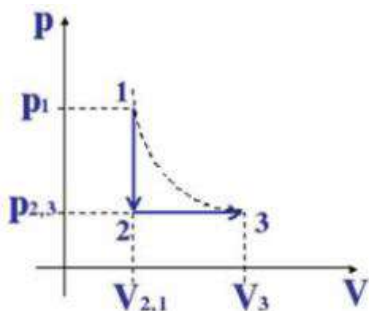
Ответ: 1,28 кг.

3. В запаянной пробирке находится воздух при атмосферном давлении и температуре 300 К. При нагревании пробирки на 100 °С она лопнула. Определите, какое максимальное давление выдерживает пробирка.

Ответ: $9,38 \cdot 10^5 \text{ Па}$.

Графические задачи:

1. На рисунке изображены процессы изменения состояния некоторой массы газа. Назовите эти процессы. Изобразите графики процессов в осях $p(T)$ и $V(T)$.

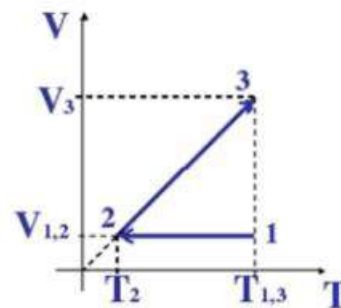
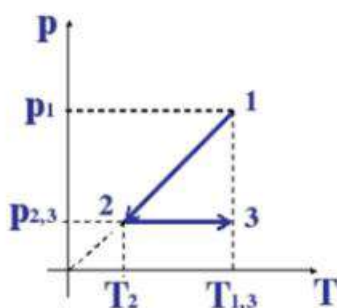


Возможное решение:

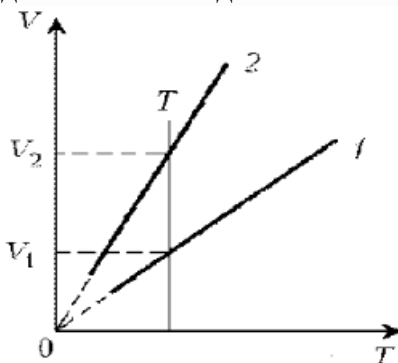
1-2: $V = \text{const}$, по закону Шарля $p_1/T_1 = p_2/T_2$, значит, если давление уменьшается, то уменьшается и температура, т.е. происходит *изохорное охлаждение*.

2-3: $p = \text{const}$, по закону Гей-Люссака $V_2/T_2 = V_3/T_3$, объём увеличивается и температура увеличивается, т.е. происходит *изобарное расширение*.

Нарисуем изопроцессы газа в координатах $p(T)$ и $V(T)$.



2. Какая из двух линий графика соответствует большему давлению данной массы идеального газа?



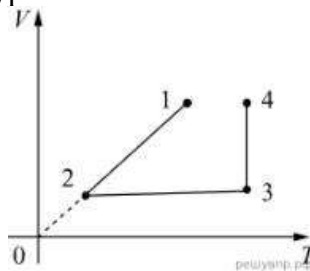
Возможное решение:

Прежде всего установим, что это за линии. Эти линии выражают прямо пропорциональную зависимость между объемом газа и его

температурой, а это возможно для идеального газа только при изобарическом процессе, следовательно, изображенные линии графика – изобары.

Проведем изотерму до пересечения с обеими изобарами, а точки их пересечения спроецируем на ось ординат (объемов). Из построения видно, что $V_2 > V_1$. Поскольку при изотермическом процессе газ подчиняется закону Бойля–Мариотта: $p_1 V_1 = p_2 V_2$, то $p_1 > p_2$. Напомним, что все точки, лежащие на одной изобаре, соответствуют состояниям с одинаковым давлением.

3 (ВПр). В сосуде под тяжёлым поршнем находится воздух. На графике представлена зависимость объёма воздуха от его температуры.



Выберите два верных утверждения, соответствующих данным графика. Запишите в ответе их номера.

- 1) В процессе 1–2 воздух сжимали при постоянном давлении.
- 2) В процессе 2–3 давление воздуха уменьшалось прямо пропорционально изменению его абсолютной температуры.
- 3) В процессе 3–4 наблюдалось изотермическое расширение воздуха.
- 4) В процессе 1–2 давление воздуха уменьшалось.
- 5) В процессе 3–4 поршень опускался и совершал работу по сжатию воздуха.

Ответ: 13

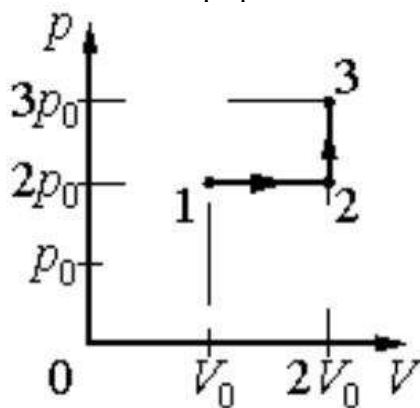
ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 3.2

1.	Тема занятия	Основы термодинамики
2.	Содержание темы	Понятия: внутренняя энергия идеального газа, работа газа, количество теплоты, теплоёмкость, удельная теплоёмкость, адиабатный процесс. Закономерности: уравнение теплового баланса, первое начало термодинамики, КПД теплового двигателя, второе начало термодинамики. Принципы действия технических устройств: теплового двигателя, холодильной машины
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах открытий законов термодинамики, истории усовершенствования тепловых машин роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать методы научного познания и формы научного познания, демонстрируя на примерах (формирования представлений о сохранении энергии) их роль и место в научном познании; • использовать для описания характера протекания физических процессов физические законы с учетом границ их применимости: первое и второе начала термодинамики, уравнение теплового баланса; формулы КПД теплового двигателя; • решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера); • решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью; • учитывать границы применения изученных физических моделей (идеальный газ, теплоизолированная система, двигатель Карно) при решении физических и межпредметных задач; • использовать информацию и применять знания о принципах работы и основных характеристиках изученных машин (теплового двигателя, холодильной машины) для решения практических, учебно-исследовательских и проектных задач; • использовать знания о физических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя)

6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменная самостоятельная работа на уроке
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1. Медная и железная заклёпки имеют одинаковую массу и начальную температуру. Их опускают в ванну с большим количеством воды. Какая из заклёпок быстрее охладится? <u>Ответ:</u> медная, т.к. теплоёмкость меди меньше. 2. Почему быстрые реки ещё не замерзают на морозе в несколько градусов? <u>Ответ:</u> происходит превращение механической энергии в тепловую. 3. Почему теплоёмкость идеального газа при изобарном процессе больше, чем при изохорном? <u>Ответ:</u> при изобарном процессе часть подводимого количества теплоты расходуется на совершение работы газом, при изохорном – всё полученное газом тепло идёт на его нагревание. Аналогичные рассуждения можно привести и в случае, когда газ отдаёт положительное количество теплоты. Расчётные задачи: 1. Определите внутреннюю энергию 3 моль одноатомного идеального газа при нормальных условиях. <u>Ответ:</u> 10,2 кДж 2. В цилиндре теплового двигателя газ, находясь под постоянным давлением $3 \cdot 10^5$ Па, совершил работу 0,4 кДж. Насколько увеличился объём газа в этом процессе? <u>Ответ:</u> на 1,3 л. 3. В ходе некоторого процесса газ отдал 500 Дж теплоты, совершив при этом работу 200 Дж. Насколько уменьшилась внутренняя энергия газа в этом процессе? <u>Ответ:</u> на 700 Дж 4. В процессе расширения 1 моль разреженного гелия его внутренняя энергия всё время остаётся неизменной. Как изменяются при этом (увеличивается, уменьшается, не изменяется) температура гелия, его давление и объём? <u>Ответ:</u> температура не изменяется, давление уменьшается, объём увеличивается. 5. Идеальный одноатомный газ количеством 6 моль нагревают на 100°C. В этом процессе газ расширяется, совершив работу 500 Дж. Какое количество теплоты получил газ? <u>Ответ:</u> 7979 Дж 6. Тепловая машина за один цикл получает от нагревателя количество теплоты 500 Дж и совершает работу 200 Дж. Какое количество теплоты она отдаёт холодильнику за <u>три</u> цикла? <u>Ответ:</u> 900 Дж 7. В идеальном тепловом двигателе температура нагревателя 1200°C, а температура холодильника -10°C (минус десять градусов по шкале Цельсия). Чему равен КПД этого двигателя? <u>Ответ:</u> 81%

Графические задачи:

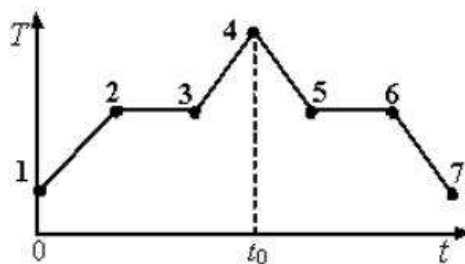
1. Идеальный газ переводят из состояния 1 в состояние 3 так, как показано на графике зависимости давления газа от объёма.



Чему равна работа газа в процессе 1-2-3?

Ответ: $2p_0V_0$

2. На графике показана зависимость температуры T вещества от времени t . Вещество равномерно нагревали от момента времени $t = 0$ до $t = t_0$. Потом нагреватель выключили и вещество равномерно охлаждалось. В начальный момент времени вещество находилось в кристаллическом состоянии.



Выберите все верные ответы.

- 1) В момент времени $t = t_0$ вещество находилось в газообразном состоянии
- 2) Процессу плавления соответствует участок графика 2-3
- 3) На участке графика 5-6 происходил процесс конденсации пара
- 4) В точке 6 вещество находилось в кристаллическом состоянии
- 5) На участке графика 2 – 3 внутренняя энергия вещества не изменялась

Ответ: 2, 4

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 3.3

1.	Тема занятия	Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы
2.	Содержание темы	Понятия: испарение и конденсация; насыщенный пар; абсолютная и относительная влажность воздуха; точка росы; кипение; критическое состояние вещества; перегретый пар; поверхностный слой жидкости; энергия поверхностного слоя; ближний порядок; поверхностное натяжение; смачивание; капиллярные явления; кристаллические и аморфные тела; пластическая (остаточная) деформация; механические свойства твердых тел; коэффициент линейного расширения; коэффициент объёмного расширения; плавление и кристаллизация. Закономерности: свойства насыщенного пара; зависимость температуры кипения от давления; определение относительной влажности воздуха; закон Гука; диаграмма растяжения; тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Практическое применение перегретого пара в технике; в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел; учет расширения газа в технике; Принципы действия приборов и технических устройств: приборов для определения влажности воздуха
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия Лабораторная работа Контрольная работа
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между физикой и другими естественными науками; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент, выдвижение гипотезы, моделирование и т. д.) и формы научного познания (факты, законы, теории), демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании; • проводить прямые и косвенные измерения физических величин (абсолютной и относительной влажности воздуха; точки росы; энергии поверхностного слоя; поверхностного натяжения; коэффициента линейного расширения; коэффициента объёмного расширения), выбирая измерительные приборы с учетом необходимой точности измерений; планировать ход измерений; получать значение измеряемой величины и оценивать относительную погрешность по заданным формулам; • проводить исследования зависимостей между физическими величинами: температуры кипения от давления, силы упругости

		от деформации (смещения) – и делать вывод с учетом погрешности измерений; • использовать для описания характера протекания физических процессов (испарения и конденсации; кипения; плавления и кристаллизации) физические величины и демонстрировать взаимосвязь между ними; • использовать для описания характера протекания физических процессов физические законы (закон Гука) с учетом границ их применимости; • решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления); • решать расчетные задачи на закон Гука, расчет абсолютной и относительной влажности воздуха; точки росы; энергии поверхностного слоя; поверхностного натяжения; коэффициента линейного расширения; коэффициента объемного расширения; • учитывать границы применения закона Гука при решении физических и межпредметных задач; • использовать информацию и применять знания о принципах работы и основных характеристиках изученных приборов и других технических устройств для решения практических, учебно-исследовательских и проектных задач; • соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности (с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования); • использовать знания о физических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя). При выполнении лабораторной работы – парная (групповая)
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменный отчет о выполнении лабораторной работы; письменная контрольная работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1 (ВПР). При проектировании больших мостов необходимо учитывать возможность перепада температур в пределах от -40°C до $+60^{\circ}\text{C}$ в течение года. Такие перепады вызывают заметное изменение общей длины моста, и, чтобы мост не вздыбливался летом и не испытывал мощных нагрузок «на разрыв» зимой, его составляют из отдельных секций, соединяя их буферными сочленениями. Какое явление учитывают при проектировании мостов, вводя буферные соединения? <u>Ответ:</u> тепловое расширение тел или тепловое расширение.

2 (ВПр). Зимой стёкла движущегося автомобиля могут изнутри «запотеть» даже в сухую погоду. Стоит отметить, что чем меньше людей в салоне и чем меньше они разговаривают, тем медленнее влага оседает на стёклах. Благодаря какому явлению происходит «запотевание» стёкол изнутри?

Возможное решение:

«Запотевание» стёкол изнутри происходит благодаря конденсации насыщенного пара при охлаждении или, что здесь то же самое, при конденсации пара.

Ответ: конденсация насыщенного пара при охлаждении или конденсация пара.

3 (ВПр). В пересыщенный раствор поваренной соли опустили шерстяную нить. Через некоторое время на нити образовались твердые частицы соли. Какое явление наблюдалось в этом опыте?

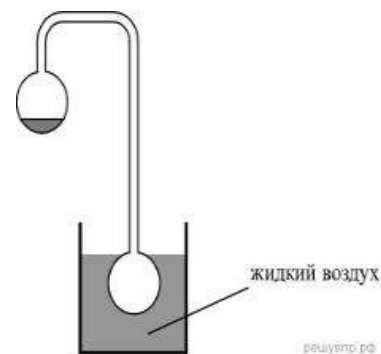
Ответ: кристаллизация.

4 (ВПр). Прочитайте текст и вставьте на места пропусков слова (словосочетания) из приведённого списка.

Два полых, герметически запаянных шара соединены трубкой, как показано на рисунке. Воздух из шаров откачан. В верхнем шаре находится небольшое количество воды. Если нижний пустой шар поместить в жидкий воздух, то через некоторое время вода в верхнем шаре замёрзнет. Это объясняется тем, что из-за охлаждения нижнего шара в нём начинают _____ . Это вызывает в верхнем шаре _____. При этом температура воды в верхнем шаре _____ .

Список слов (словосочетаний)

- 1) нагреваться водяные пары
- 2) конденсироваться водяные пары
- 3) испарение воды
- 4) повышение концентрации водяных паров
- 5) повышается
- 6) понижается
- 7) остаётся неизменной



Ответ: 236

5 (ВПр). Герметично закрытый сосуд, частично заполненный водой, длительное время хранился при комнатной температуре, а затем был переставлен в холодильник. Как изменятся в холодильнике плотность водяного пара, относительная влажность и абсолютная влажность воздуха в сосуде?

Для каждой величины определите соответствующий характер её изменения:

- 1) увеличится;
- 2) уменьшится;
- 3) не изменится

Плотность пара	Относительная влажность	Абсолютная влажность

Возможное решение:

При уменьшении температуры водяной пар, находящийся в сосуде, частично конденсируется и переходит в воду. Объем сосуда не изменился, следовательно, плотность пара уменьшится.

Относительная влажность — отношение парциального давления паров воды в воздухе к равновесному давлению насыщенных паров при данной температуре. Для герметично закрытого сосуда с неизменным объемом жидкости эта величина не изменится. Абсолютная влажность воздуха — физическая величина, показывающая массу водяных паров, содержащихся в 1 м^3 воздуха. Другими словами, это плотность водяного пара в воздухе, и она также уменьшается.

Ответ: 232.

6 (ВПР). Системы труб водяного отопления всегда снабжаются расширительным баком, присоединённым к системе отопления и сообщаемым с атмосферой. При нагревании воды в трубах она частично переходит в расширительный бак, и трубы не разрывает. Какое явление может привести к разрыву труб при отсутствии расширительного бака?

Ответ: тепловое расширение жидкости.

7 (ВПР). Газ нагревают в закрытом сосуде с прочными стенками. Как называется процесс такого нагревания газа?

Ответ: изохорным или изохорическим.

8 (ВПР). В таблице приведены температуры плавления и кипения некоторых веществ при нормальном атмосферном давлении.

Вещество	Температура плавления	Температура кипения
Хлор	171 К	−34 °С
Спирт	159 К	78 °С
Ртуть	234 К	357 °С
Нафталин	353 К	217 °С

Какое(-ие) из данных веществ будет(-ут) находиться в жидком состоянии при температуре 360 К и нормальном атмосферном давлении?

Возможное решение:

Переведем температуру кипения в кельвины. Тогда при температуре 360 К хлор с температурой кипения $T = 239$ К находится в газообразном состоянии, спирт с температурой кипения $T = 351$ К — в газообразном состоянии, ртуть с температурой кипения $T = 630$ К — в жидком состоянии, нафталин с температурой кипения $T = 490$ К — в жидком состоянии.

Ответ: ртуть и нафталин.

Расчётные задачи:

1. Из 450 г водяного пара с температурой 373 К образовалась вода. Сколько теплоты при этом выделилось?

Ответ: 1017 кДж.

2. Закрытый сосуд объемом $V_1 = 0,5$ м³ содержит воду массой $m = 0,5$ кг. Сосуд нагрели до температуры $t = 147$ °С. На сколько следует изменить объем сосуда, чтобы в нем содержался только насыщенный пар? Давление насыщенного пара при температуре $t = 147$ °С равно $p_{н.п} = 4,7 \cdot 10^5$ Па.

Ответ: 0,3 м³.

3. Относительная влажность воздуха в закрытом сосуде при температуре $t_1 = 5$ °С равна $\phi_1 = 84$ %, а при температуре $t_2 = 22$ °С равна $\phi_2 = 30$ %. Во сколько раз давление насыщенного пара воды при температуре t_2 больше, чем при температуре t_1 ?

Возможное решение:

Давление водяного пара в сосуде при $T_1 = 278$ К равно

$$p_1 = \frac{\phi_1}{100 \% } p_{н. п1},$$

где $p_{н. п1}$ — давление насыщенного пара при температуре T_1 .

При температуре $T_2 = 295$ К давление $p_2 = \frac{\phi_2}{100 \% } p_{н. п2}.$

Так как объем постоянен, то по закону Шарля $\frac{p_1}{p_2} = \frac{T_1}{T_2}.$

$$\frac{p_{н. п2}}{p_{н. п1}} = \frac{\phi_1}{\phi_2} \frac{T_2}{T_1} \approx 3.$$

Отсюда

Ответ: 3.

4 (ВПр). В кубическом метре воздуха в помещении при температуре 18 °С находится 7,7 г водяных паров. Пользуясь таблицей плотности насыщенных паров воды, определите относительную влажность воздуха.

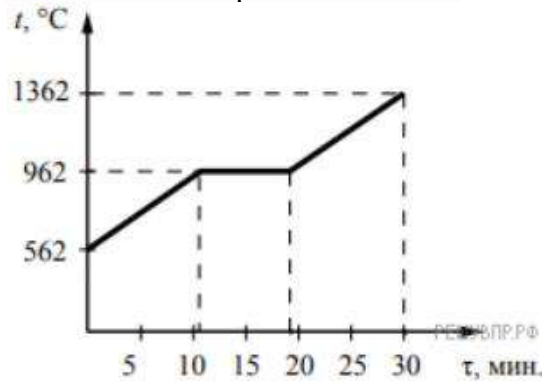
$t, ^\circ\text{C}$	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
$\rho, 10^{-2} \text{ кг/м}^3$	1,36	1,45	1,54	1,63	1,73	1,83	1,94	2,06	2,18	2,30

Ответ: 50%.

Графические задачи:

1 (ВПр). На рисунке представлен график зависимости температуры серебряной детали от времени её нагревания.

Мощность нагревателя постоянна. Первоначально серебро находилось в твёрдом состоянии.



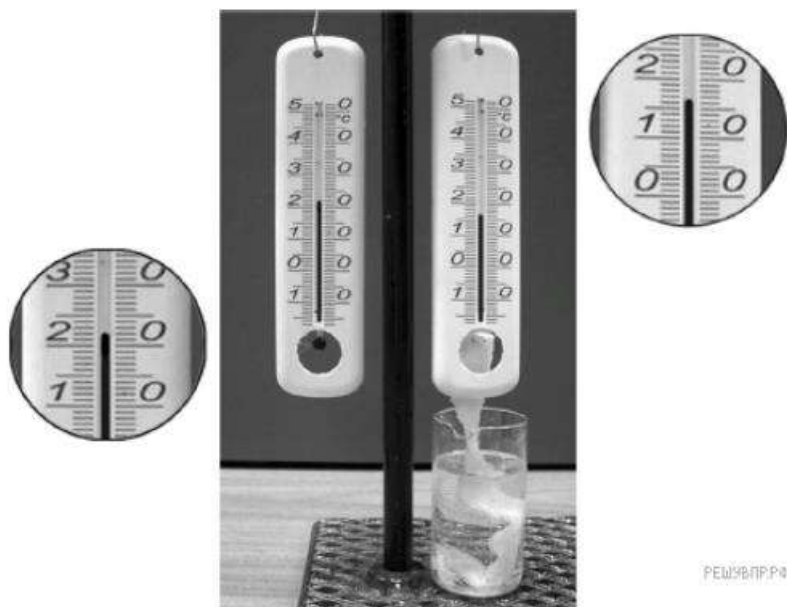
Выберите два верных утверждения, соответствующих данным графика. Запишите в ответе их номера.

- 1) Температура плавления серебра составляет 962 °С.
- 2) В промежуток времени от 12 до 18 мин. внутренняя энергия серебра не изменяется.
- 3) Для плавления серебряной детали потребовалось большее количество теплоты, чем для дальнейшего нагревания расплава на 400 °С.
- 4) Через 15 мин. после начала нагревания всё серебро ещё находилось в твёрдом состоянии.
- 5) Через 20 мин. после начала нагревания серебро находилось в жидком состоянии.

Ответ: 15.

Задачи на методы научного познания:

1 (ВПр). С помощью психрометрического гигрометра проводились измерения относительной влажности воздуха в помещении. Погрешность измерений температуры равна цене деления шкалы термометра (см. рис.).



Запишите в ответе показания сухого термометра с учётом погрешности измерений. В ответе укажите значение и

погрешность измерения слитно без пробела. Ответ приведите в °С.

Возможное решение:

Заметим, что цена одного деления термометра равна 1 °С. Тогда измеренное значение можно записать как $(22 \pm 1) ^\circ\text{C}$, или $(21 \pm 1) ^\circ\text{C}$, или $(23 \pm 1) ^\circ\text{C}$.

Ответ: 211, 221 или 231

2 (ВПР). Вам необходимо исследовать силу, необходимую для отрыва от поверхности жидкости, смачиваемого этой жидкостью, диска в зависимости от плотности жидкости. Имеется следующее оборудование:

- линейка;
- деревянный диск с креплением в центре;
- неограниченный набор из грузов, масса каждого 1 г;
- штатив с нитью, блоками и подвесом для дисков и легкой чашей для грузов;
- пять емкостей с жидкостями известных плотностей.

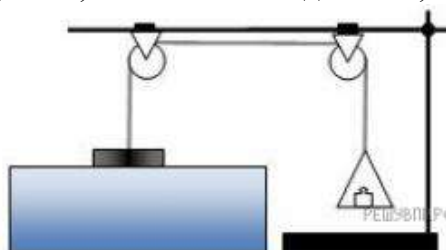
Опишите порядок проведения исследования.

В ответе:

1. Зарисуйте или опишите экспериментальную установку.
2. Опишите порядок действий при проведении исследования.

Возможное решение:

1. Используется установка, изображённая на рисунке: один из дисков, емкость с жидкостью, несколько грузов и линейка.

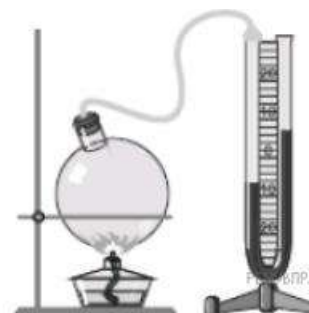
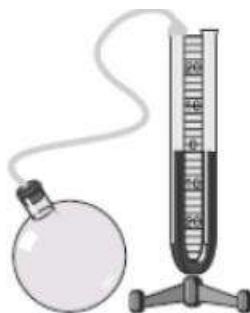


2. Диаметр диска измеряется линейкой и вычисляется его площадь. Затем диск подвешивается к нити и погружается в жидкость так, чтобы она смочила его поверхность. Затем на чашу для грузов, подвешенную к другому концу нити докладываются по одному грузу до того момента, пока диск не оторвется от поверхности жидкости. Сила, вычисляется умножением массы подвешенного груза на ускорение свободного падения.

3. Диск тщательно обрабатывается от жидкости, после чего так же погружается в следующую емкость с жидкостью. Вычисления силы при отрыве диска повторяются.

4. Полученные значения сил сравниваются.

3 (ВПР). Учитель на уроке закрыл пробкой колбу и через шланг подсоединил её к жидкостному U-образному манометру (см. рис.). Затем он поместил колбу над огнём спиртовки и обратил внимание учащихся на показания манометра.



С какой целью был проведён данный опыт?

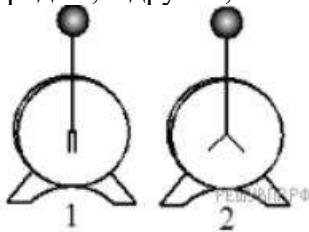
Возможное решение:

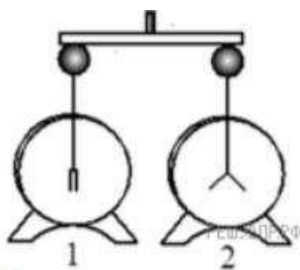
Опыт был проведён с целью показать, что давление газа зависит от его температуры. (Показать, что при нагревании давление газа увеличивается. Или, что при нагревании газ расширяется.)

Раздел 4. Электродинамика ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ №4.1

1.	Тема занятия	Электростатика
2.	Содержание темы	Понятия: электрические заряды; элементарный электрический заряд; электрическая постоянная; электрическое поле; напряженность электрического поля; работа сил электростатического поля; потенциал; разность потенциалов; эквипотенциальные поверхности; электроемкость; конденсаторы; соединение конденсаторов в батарею. Физические явления: проводники в электрическом поле; диэлектрики в электрическом поле; поляризация диэлектриков. Закономерности: закон сохранения заряда; закон Кулона; определение напряженности; напряженность поля точечного заряда; принцип суперпозиции полей; формула работы сил электростатического поля; определение потенциала; определение напряжения; связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля; определение ёмкости конденсатора; формула ёмкости плоского конденсатора; законы последовательного и параллельного соединения конденсаторов; энергия электрического поля заряженного конденсатора. Практическое применение конденсаторов. Физические опыты: опыт Кулона
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примере электрического поля роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между физикой и другими естественными науками; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая;

	• различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент, выдвижение гипотезы, моделирование и т. д.) и формы научного познания (факты, законы, теории), демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании; • проводить прямые и косвенные измерения физических величин (электрического заряда, напряженности, работы сил электростатического поля, потенциала, разности потенциалов, емкости, энергии заряженного конденсатора, энергии электрического поля), выбирая измерительные приборы с учетом необходимой точности измерений; планировать ход измерений; получать значение измеряемой величины и оценивать относительную погрешность по заданным формулам; • проводить исследования зависимостей между физическими величинами: напряженностью и разностью потенциалов электрического поля – и делать вывод с учетом погрешности измерений; • использовать для описания характера протекания физических процессов физические законы (закон сохранения заряда, закон Кулона) с учетом границ их применимости; • решать качественные задачи (в том числе и междисциплинарного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления); • решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью: на закон сохранения заряда, закон Кулона, расчет напряженности, работы сил электростатического поля, потенциала, разности потенциалов, емкости, энергии заряженного конденсатора, энергии электрического поля, принцип суперпозиции полей; • учитывать границы применения закона сохранения заряда, закона Кулона при решении физических и междисциплинарных задач; • использовать информацию и применять знания о принципах работы и основных характеристиках изученных приборов и других технических устройств для решения практических, учебно-исследовательских и проектных задач; • соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности (с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования); • соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности (с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования); • соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности (с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования); • использовать знания о физических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности при

		обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя). При выполнении лабораторной работы – парная (групповая)
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменный отчёт о выполнении лабораторной работы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1 (ВПР). Прочитайте текст и вставьте на место пропусков слова (словосочетания) из приведённого списка. Для исследования электризации тел возьмём мелко нарезанную бумагу, стеклянную палочку и кусок шёлка. Если натереть стеклянную палочку о шёлк, а затем поднести её к мелко нарезанным бумажкам, то наблюдается _____. Это взаимодействие объясняется электризацией кусочков бумаги посредством _____. Объясняется электризация _____ перераспределением _____ между телами или внутри тела. <u>Ответ:</u> 267. 2 (ВПР). Прочитайте текст и вставьте на место пропусков слова (словосочетания) из приведённого списка. Для изучения электрических свойств стержня проведём следующий опыт. Возьмём два электрометра. Один из них зарядим, а другой, наоборот, разрядим (см. рис.).  Надев прорезиненную перчатку, возьмём стержень и соединим с помощью него шары электрометров. Резина является диэлектриком и выполняет роль изолятора между стержнем и кожей человека, являющейся _____. Если материал стержня относится к _____, то после соединения стержнем шаров электрометров совершенно ничего не происходит. То есть второй электрометр остаётся незаряженным. Это объясняется тем, что _____.



Список слов и словосочетаний

- 1) проводник
- 2) диэлектрик
- 3) материал
- 4) вещество
- 5) проводники проводят электрический заряд
- 6) диэлектрики не проводят электрический заряд
- 7) стержень электризуется при соприкосновении

Ответ: 126.

3. Во сколько раз увеличится сила притяжения между двумя точечными зарядами, если модуль первого заряда увеличить в 2 раза, а расстояние между ними уменьшить в 3 раза? Величина второго заряда остаётся неизменной.

Ответ: сила Кулона увеличится в 18 раз.

4. Точка В лежит в середине отрезка АС. Неподвижные точечные заряды $+q$ и $-2q$ расположены в точках А и С соответственно (см. рисунок).



Постройте вектор напряжённости поля в точке В.

Ответ: вектор напряжённости поля в точке В лежит на отрезке ВС и направлен из точки В к точке С.

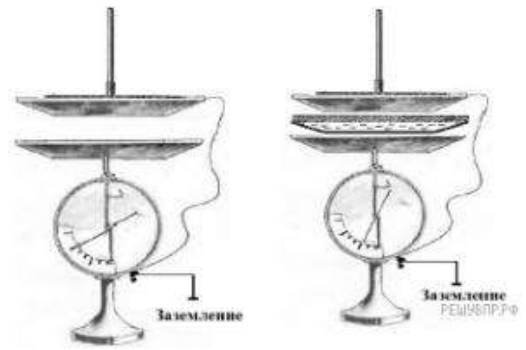
5. (ВПр). Прочитайте текст и вставьте на место пропусков слова (словосочетания) из приведённого списка.

При демонстрации свойств воздушного конденсатора (см. рис.) одна из его обкладок была соединена со стержнем _____ и заряжена, а другая, прикреплённая к ручке и соединённая с заземлённым корпусом, также оказалась заряженной вследствие явления _____. При введении в пространство между пластинами листа плексигласа стрелка опустилась, потому что ёмкость системы двух пластин, разделённых _____, увеличилась.

Список слов
(словосочетаний)

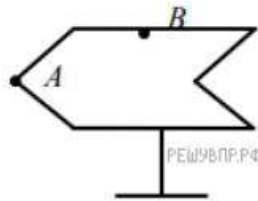
- 1) гальванометра
- 2) электрометра

- 3) электромагнитной индукции
- 4) электростатической индукции
- 5) проводником
- 6) диэлектриком



Ответ: 246.

6. (ВПР). Полому металлическому телу на изолирующей подставке (см. рис.) сообщён положительный заряд. Каково соотношение между потенциалами точек А и В?



Возможное решение:

На поверхности проводника все точки имеют равные потенциалы. Следовательно, потенциал точки А равен потенциалу точки В.

Ответ: потенциалы точек равны.

Расчётные задачи:

1. Двум одинаковым шарикам сообщили одинаковые заряды по $q = 2,0 \cdot 10^{-8}$ Кл и поместили их на расстояние $r = 8$ см. Определите силу Кулона, действующую на первый шарик.

Ответ: $5,6 \cdot 10^{-4}$ Н.

2. Электрон влетает в электрическое поле напряжённостью 500 кВ/м. Чему равна кулоновская сила, действующая на электрон?

Ответ: $8 \cdot 10^{-14}$ Н.

3. Точечный заряд создаёт в точке, удалённой от него на расстояние 5 см электрическое поле напряжённостью 90 В/м. Чему равен модуль этого заряда?

Ответ: $25 \cdot 10^{-12}$ Кл.

4. Альфа-частица зарядом $3,2 \cdot 10^{-19}$ Кл взаимодействует с электроном, находящемся от неё в точке на расстоянии $1,6 \cdot 10^{-10}$ м. Найдите напряжённость электрического поля, создаваемого альфа-частицей и электроном в точке, являющейся серединой отрезка, который соединяет эти заряды.

Ответ: $67,5 \cdot 10^{10}$ В/м.

5. Чему равна работа А, совершаемая однородным электрическим полем при переносе заряда $q = 3 \cdot 10^{-8}$ Кл вдоль

силовых линий поля на расстояние $l = 0,9$ м? Напряжённость поля равна 200 В/м.

Ответ: 5,4 мкДж.

6. Определите напряжение между двумя точками электрического поля, если при перемещении в нём заряда 50 нКл полем была совершена работа 20 мкДж.

Ответ: 400 В.

7. Плоский конденсатор подключён к источнику напряжением 100 В. Ёмкость конденсатора составляет 0,25 мкФ. Определите заряд конденсатора.

Ответ: 25 мКл.

8. Плоский воздушный конденсатор состоит из обкладок площадью 0,02 м². Обкладки находятся на расстоянии 0,9 см друг от друга. Определите ёмкость этого конденсатора.

Ответ: 20 пФ.

9. Два конденсатора ёмкостями C и $4C$ соединяют. Определите ёмкость получившейся батареи конденсаторов в случаях:

- 1) последовательного соединения;
- 2) параллельного соединения.

Ответ: 1) $0,8C$; 2) $5C$.

10. Конденсатору, ёмкость которого равна 0,5 мкФ, сообщили заряд 5 мКл. Определите энергию электрического поля конденсатора.

Ответ: 25 мкДж.

Задачи на методы научного познания:

1 (ВПр). Для проведения опыта учитель взял стеклянную палочку, лист бумаги и бумажный султан, закреплённый на железном стержне. Трением о лист бумаги он зарядил стеклянную палочку, а затем дотронулся ею до бумажного султана. Далее он обратил внимание на поведение полосок султана при поднесении одноимённо заряженной палочки.

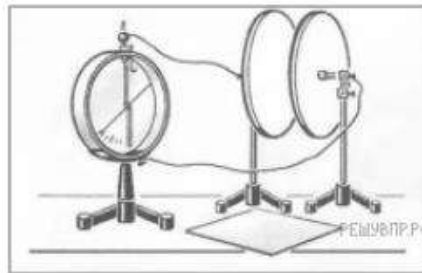


Какой вывод можно было сделать из данного опыта?

Ответ: Одноимённо заряженные тела отталкиваются.

2 (ВПр). На рисунке представлена установка по изучению свойств плоского конденсатора. Пластины конденсатора присоединяют к электрометру, корпус которого заземлён. Наэлектризованной палочкой касаются пластины конденсатора. При этом конденсатор приобретёт некоторый заряд, а

электрометр будет показывать разность потенциалов между пластинами конденсатора. В соответствии с определением электроёмкости $C = \frac{q}{U}$, где q — заряд конденсатора, U — разность потенциалов между пластинами конденсатора.



Вам необходимо исследовать, зависит ли электроёмкость плоского конденсатора от площади его пластин.

Имеется следующее оборудование:

- электрометр;
- пластины на подставках, образующие плоский конденсатор;
- эбонитовая палочка и шерсть для сообщения конденсатору электрического заряда;
- пластины из стекла и полистирола;
- соединительные провода.

В ответе:

1. Опишите экспериментальную установку.
2. Опишите порядок действий при проведении исследования.

Возможное решение:

1. Используется установка, изображённая на рисунке. Конденсатор подключают к электрометру и сообщают электрический заряд от наэлектризованной палочки. В процессе проведения опытов заряд конденсатора остаётся неизменным.
2. Площади пластин изменяют, сдвигая пластины относительно друг друга.
3. Об изменении электроёмкости конденсатора судят по изменению показаний электрометра (чем больше разность потенциалов, тем меньше электроёмкость конденсатора)

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 4.2

1 .	Тема занятия	Постоянный электрический ток
2 .	Содержание темы	Понятия: сила тока и плотность тока; электрическое сопротивление; электродвижущая сила источника тока; соединение проводников; электрические цепи; параллельное и последовательное соединение проводников; соединение источников электрической энергии в батарею; работа и мощность постоянного тока; тепловое действие тока; температурный коэффициент сопротивления; сверхпроводимость. Закономерности: закон Ома для участка цепи; закон Ома для полной цепи; закон Джоуля—Ленца; условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока; зависимость электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника; зависимость электрического сопротивления проводников от температуры; законы Кирхгофа для узла и контура

3	Типы занятия	Комбинированные занятия Лабораторные работы
4	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между физикой и другими естественными науками; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент, выдвижение гипотезы, моделирование и т. д.) и формы научного познания (факты, законы, теории), демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании; • проводить прямые и косвенные измерения физических величин (силы тока, электродвижущей силы источника тока, работы и мощности постоянного тока, температурного коэффициента сопротивления, удельного сопротивления проводника, КПД электроплитки), выбирая измерительные приборы с учетом необходимой точности измерений; планировать ход измерений; получать значение измеряемой величины и оценивать относительную погрешность по заданным формулам; • проводить исследования зависимостей между физическими величинами: силы тока от электрического напряжения и сопротивления; силы тока от ЭДС и полного сопротивления цепи; электрического сопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника; электрического сопротивления проводников от температуры; мощности лампы накаливания от напряжения на её зажимах – и делать вывод с учетом погрешности измерений; • использовать для описания характера протекания физических процессов физические законы (закон Ома для участка цепи; закон Ома для полной цепи; закон Джоуля—Ленца; законы Кирхгофа для узла и контура) с учетом границ их применимости; • решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления); • решать расчетные задачи на закон Ома для участка цепи; закон Ома для полной цепи; закон Джоуля—Ленца; законы Кирхгофа для узла и контура; законы параллельного и последовательного соединения проводников и источников тока, расчет силы тока; плотности тока; электродвижущей силы источника тока; работы и мощности постоянного тока; температурного коэффициента сопротивления; • учитывать границы применения закона Ома для участка цепи; закона Ома для полной цепи; закона Джоуля—Ленца; законов

		Кирхгофа для узла и контура при решении физических и межпредметных задач; • использовать информацию и применять знания о принципах работы и основных характеристиках изученных приборов и других технических устройств для решения практических, учебно-исследовательских и проектных задач; • соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности (с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования); • использовать знания о физических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни
5	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя). При выполнении лабораторной работы – парная (групповая)
6	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменный отчёт о выполнении лабораторной работы; письменная контрольная работа
7	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1 (ВПР). Проводник, состоящий из медной, железной и никелиновой проволок одного диаметра и одной длины, включили в электрическую цепь. При определённом напряжении, поданном на него, наблюдали, что никелиновая проволока сильно раскалена, железная раскалена гораздо меньше, а медная проволока не раскалена вовсе. Это объясняется тем, что проволоки соединены _____. При таком соединении на участках цепи сила тока одинаковая, а выделяющееся количество теплоты прямо пропорционально _____ проволок. Из опыта на основании закона Джоуля–Ленца можно сделать вывод, что у медной _____ проволоки _____, а у никелиновой _____, а у никелиновой _____. Список слов (словосочетаний) 1) последовательно 2) параллельно 3) сопротивлению 4) напряжению 5) удельное сопротивление 6) значение плотности <u>Ответ:</u> 135. 2 (ВПР). В мастерской Ивана Петровича электрическая линия для розеток оснащена автоматическим выключателем, который размыкает линию, если сила тока в ней превышает 16 А. Напряжение электрической сети 220 В.

В таблице представлены электрические приборы, используемые в мастерской, и потребляемая ими мощность.

Электрические приборы	Потребляемая мощность, Вт
Электрический рубанок	800
Электрическая ударная дрель	1400
Электрический лобзик	600
Шлифовальная машина	1900
Циркулярная пила	1600
Торцовочная пила	2200

В мастерской работает торцовочная пила. Какой(-ие) из указанных выше приборов можно включить в сеть дополнительно к торцовочной пиле? Запишите решение и ответ (порядковый номер(-а) прибора(-ов)).

Возможное решение:

Максимальная мощность, на которую рассчитана проводка равна

$$P = IU = 16 \cdot 220 = 3520 \text{ Вт}$$

Суммарная мощность всех включенных в сеть электроприборов не должна превышать 3,5 кВт. Мощность, которую потребляет торцовочная пила составляет 2200 Вт. Дополнительно к ней можно включить либо рубанок, либо лобзик.

Ответ: 1 или 3.

Расчётные задачи:

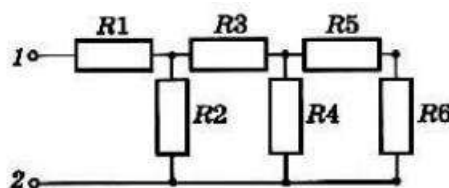
1 (ВІР). В паспорте электрического фена написано, что мощность его двигателя составляет 1,6 кВт при напряжении в сети 220 В. Определите силу тока, протекающего по электрической цепи фена при включении его в розетку.

Ответ: 7,3 А.

2. На рисунке представлена схема электрической цепи. Все сопротивления резисторов одинаковы и равны R.

1) Определите эквивалентное сопротивление цепи.

2) Чему равна полная сила тока в цепи, если на клеммы 1, 2 подано напряжение U?



Ответ: 1) $(13/8) R$; 2) $8U/13R$.

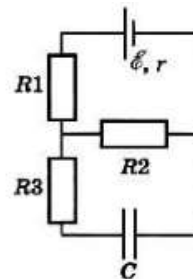
3. Резистор сопротивлением 20 Ом подключён к источнику с ЭДС 12 В. Внутреннее сопротивление источника равно 4 Ом. Определите силу тока в цепи.

Ответ: 0,5 А.

4. Аккумулятор с ЭДС 6,0 В и внутренним сопротивлением 0,1 Ом питает внешнюю цепь с сопротивлением 12,4 Ом. Какое количество теплоты Q выделится во всей цепи за время 10 мин?

Ответ: 1728 Дж.

5. Конденсатор ёмкостью 2 мкФ включён в цепь (рис. 15.12), содержащую три резистора и источник постоянного тока с ЭДС 3,6 В и внутренним сопротивлением 1 Ом. Сопротивления резисторов $R_1 = 4$ Ом, $R_2 = 7$ Ом, $R_3 = 3$ Ом. Чему равен заряд на правой обкладке конденсатора?



Возможное решение:

Участок цепи, в котором находится конденсатор, разомкнут, и ток через резистор R_3 не идёт. Разность потенциалов между пластинами конденсатора равна падению напряжения на резисторе R_2 : $U = IR_2$.

Сила тока, идущего по цепи, согласно закону Ома, равна

$$I = \frac{\mathcal{E}}{R_2 + R_1 + r}.$$

$$U = \frac{\mathcal{E}}{R_2 + R_1 + r} R_2.$$

Заряд на обкладках конденсатора

$$q = CU = C \frac{\mathcal{E}}{R_2 + R_1 + r} R_2 = 4,2 \cdot 10^{-6} \text{ Кл.}$$

На правой обкладке конденсатора накопится отрицательный заряд, так как она подключена к отрицательному полюсу источника.

Ответ: $4,2 \cdot 10^{-6}$ Кл.

Графические задачи:

1 (ВПР). Учащиеся изучали протекание электрического тока в цепи, изображённой на схеме (рис. 1). Передвигая рычажок реостата, они следили за изменением силы тока и построили график зависимости силы тока от времени (рис. 2).

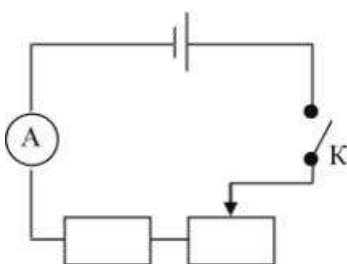


Рис. 1

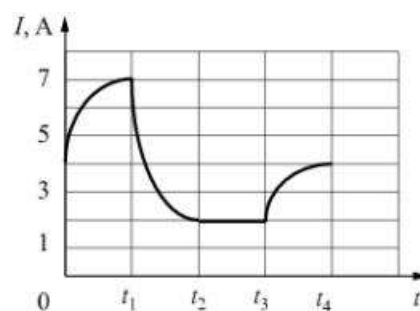


Рис. 2

reshuwp.ru

Выберите два верных утверждения, соответствующих данным графика. Запишите в ответе их номера.

- 1) в процессе опыта сила тока в цепи изменялась в пределах от 2 до 7 А.
- 2) в промежутке времени от t_2 до t_3 сопротивление реостата увеличивалось.
- 3) в промежутке времени от 0 до t_1 рычажок реостата перемещали влево.
- 4) в промежутке времени от t_3 до t_4 рычажок реостата перемещали вправо.
- 5) в промежутке времени от t_1 до t_2 напряжение на резисторе увеличилось в 3 раза.

Ответ: 13.

Задачи на методы научного познания:

1 (ВПр). С помощью амперметра проводились измерения силы тока в электрической цепи. Погрешность измерений силы тока равна цене деления шкалы амперметра (см. рис.).



Запишите в ответ показания амперметра с учётом погрешности измерений. В ответе укажите значение и погрешность измерения слитно без пробела. Ответ приведите в амперах.

Возможное решение:

Заметим, что цена одного деления амперметра равна 1 А. Тогда измеренное значение можно записать как (3 ± 1) А или (2 ± 1) А.

Ответ: 31 или 21.

2 (ВПр). Запишите результат измерения электрического напряжения (см. рис.), учитывая, что погрешность измерения равна цене деления вольтметра.



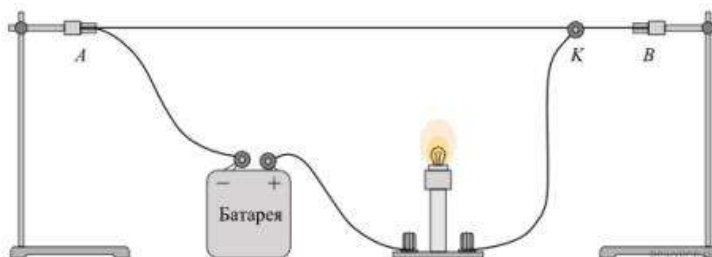
Запишите в ответ показания вольтметра с учётом погрешности измерений. В ответе укажите значение и погрешность измерения слитно без пробела.

Возможное решение:

Заметим, что клеммы вольтметра подключены так, что наибольшее показываемое напряжение равно 3 В, то есть считывать показания нужно по нижней шкале вольтметра. Как видно из рисунка, вольтметр показывает значение 1,4 В, при этом цена деления составляет 0,1 В. Таким образом, показания вольтметра можно записать как $(1,4 \pm 0,1)$ В.

Ответ: 1,40,1.

3 (ВПр). Исследуя электрическое сопротивление металлической проволоки, учитель на уроке собрал электрическую цепь, представленную на рисунке. При передвижении ползунка *K* вдоль проволоки учащиеся наблюдали изменение яркости свечения лампы накаливания.



С какой целью был проведён данный опыт?

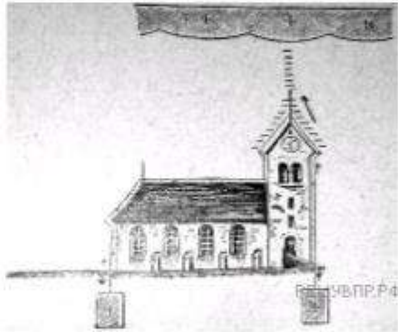
Возможное решение:

Опыт был проведён с целью показать, что электрическое сопротивление проводника (металлической проволоки) зависит от длины проводника

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 4.2

1.	Тема занятия	Токи в различных средах
2.	Содержание темы	Понятия: электрохимический эквивалент; виды газовых разрядов; плазма; электрический ток в полупроводниках; собственная и примесная проводимости; р-п переход. Физические явления: электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме: сверхпроводимость; электролиз; термоэлектронная эмиссия. Закономерности: закон электролиза Фарадея. Практическое применение полупроводников, дугового разряда. Принципы действия приборов и устройств: полупроводникового диода; полупроводниковых приборов; вакуумного диода; газоразрядной трубки; сварочного аппарата
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между физикой и другими естественными науками;

		• использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент, выдвижение гипотезы, моделирование и т. д.) и формы научного познания (факты, законы, теории), демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании; • проводить прямые и косвенные измерения физических величин (электрохимического эквивалента), выбирая измерительные приборы с учетом необходимой точности измерений; планировать ход измерений; получать значение измеряемой величины и оценивать относительную погрешность по заданным формулам; • использовать для описания характера протекания физических процессов физические законы (закон электролиза Фарадея) с учетом границ их применимости; • решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления); • решать расчетные задачи на закон электролиза Фарадея; расчет электрохимического эквивалента; • учитывать границы применения закона электролиза Фарадея при решении физических и межпредметных задач; • использовать информацию и применять знания о принципах работы и основных характеристиках изученных приборов и других технических устройств (вакуумный диод; полупроводниковый диод; полупроводниковые приборы) для решения практических, учебно-исследовательских и проектных задач; • соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности (с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования); • использовать знания о физических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя). При выполнении лабораторной работы – парная (групповая)
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменный отчет о выполнении лабораторной работы

7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1. Объясните, почему при дуговом разряде при увеличении силы тока напряжение уменьшается. <u>Ответ:</u> при увеличении силы тока возрастает термоэлектронная эмиссия с катода, носителей заряда становится больше, а, следовательно, сопротивление промежутка между электродами уменьшается. При этом уменьшение сопротивления происходит быстрее, чем увеличение силы тока (в газах нарушается линейный закон Ома $U = IR$), поэтому напряжение уменьшается. 2 (ВПР). Вблизи заострённых частей проводников, подключённых к высоковольтным источникам тока или находящихся во влажном атмосферном воздухе во время грозы, можно наблюдать слабое свечение и небольшой шум. Такое свечение иногда появляется на концах корабельных мачт (так называемые огни святого Эльма). Благодаря какому физическому явлению возникает такое свечение? <u>Ответ:</u> электрический разряд в газах или коронный разряд. 3 (ВПР). Прочитайте текст и вставьте на места пропусков слова (словосочетания) из приведённого списка. В XVIII в. Бенджамин Франклин установил электрическую природу молнии, а также создал и разработал принципы элементарной грозозащиты (см. рис.). Он предложил устанавливать _____, который соединяли с землёй, размещая на высоких точках зданий. При этом основную _____ роль играли _____ явление _____ металлических частей _____ конструкции _____ и _____ электрического поля вблизи острия. Список слов (словосочетаний) 1) громоотвод 2) изолятор 3) электризации 4) электромагнитной индукции 5) высокая напряжённость 6) короткая длина волны  <u>Ответ:</u> 135. 4 (ВПР). Какими носителями электрического заряда создаётся ток в водном растворе поваренной соли? <u>Ответ:</u> ионы. Расчётные задачи: 1. Проводящая сфера радиусом $R = 5$ см помещена в электролитическую ванну, наполненную раствором медного купороса. Насколько увеличится масса сферы, если отложение меди длится $t = 30$ мин, а электрический заряд, поступающий на каждый квадратный сантиметр поверхности сферы за 1 с, q

		$= 0,01 \text{ Кл?}$ Молярная масса меди $M = 0,0635 \text{ кг/моль}$. Площадь поверхности сферы $S = 4\pi R^2$. Ответ: $\approx 2 \cdot 10^{-3} \text{ кг}$

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 4.3

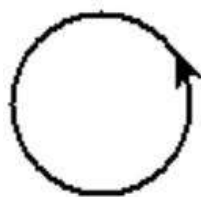
1.	Тема занятия	Магнитное поле
2.	Содержание темы	Понятия: магнитное поле (однородное, неоднородное), вектор индукции магнитного поля, сила Ампера, сила Лоренца, магнитная проницаемость вещества; солнечная активность, магнитные бури. Закономерности: закон Ампера, формула силы Лоренца, правило буравчика, правило левой руки. Практическое применение силы Ампера, силы Лоренца. Принципы действия приборов и технических устройств: электродвигателя постоянного тока, ускорителя заряженных частиц, электроизмерительных приборов. Физические опыты: опыт Эрстеда, опыт Ампера
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах развития представлений о магнитном поле и магнитных свойствах вещества роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • различать методы научного познания и формы научного познания, демонстрируя на примерах (опыт Эрстеда, опыт Ампера) их роль и место в научном познании; • использовать для описания характера протекания физических процессов физические законы с учетом границ их применимости: закон Ампера, формулу силы Лоренца; • решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера); • решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью на закон Ампера, расчет силы Лоренца; • использовать информацию и применять знания о принципах работы и основных характеристиках изученных машин, приборов и других технических устройств (электродвигателя постоянного тока, ускорителя заряженных частиц, электроизмерительных приборов) для решения практических, учебно-исследовательских и проектных задач
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя)
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменная самостоятельная работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1. Внутренняя поверхность приводного ремня в результате трения о шкив приобрела положительный заряд. Существует ли магнитное поле вокруг вращающегося ремня?

Ответ: Да. Заряды, расположенные на поверхности ремня, имеют направленное движение. Поэтому ремень в целом можно рассматривать как виток катушки, по которой течёт ток.

2. В плоскости, перпендикулярной рисунку, расположен прямой длинный проводник. Сила тока по нему течёт от наблюдателя. Изобразите одну из линий индукции магнитного поля этого проводника. Как направлена эта линия?

Ответ: Линия индукции является окружностью, лежащей в плоскости рисунка и направленной по часовой стрелке.

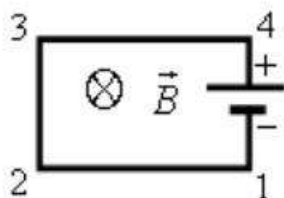
3. В плоскости рисунка расположен круговой виток с током, направленном так, как показано на рисунке.



Куда направлен вектор магнитной индукции поля витка в его центре?

Ответ: к наблюдателю.

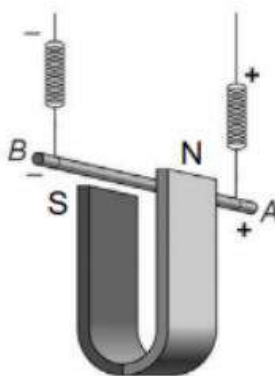
4. Электрическую цепь, состоящую из прямых проводников, поместили в однородное магнитное поле (см. рисунок).



Куда направлена сила Ампера, действующая со стороны магнитного поля на проводник 1-2?

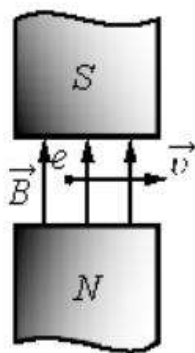
Ответ: вверх в плоскости рисунка.

5. (ВПр) Медный проводник подвесили на упругих пружинках и поместили между полюсами магнита (см. рисунок).



Как изменится (увеличится, уменьшится, не изменится) модуль силы Ампера и растяжение пружинок при изменении направления электрического тока, пропускаемого через проводник? Сила тока через проводник остаётся неизменной.
Ответ: Сила Ампера не изменится, растяжение пружинок уменьшится.

6. Электрон влетел в зазор между полюсами магнита и движется так, как показано на рисунке.



Куда направлена сила Лоренца, действующая на электрон?

Ответ: от наблюдателя.

7. Можно ли транспортировать раскаленные стальные болванки в цехе металлургического завода с помощью электромагнитного крана?

Ответ: можно, если их температура ниже точки Кюри ($753\text{ }^{\circ}\text{C}$). В противном случае они потеряют свои ферромагнитные свойства и применять электромагниты нельзя.

Расчётные задачи:

1. Проводник с током 10 А и длиной 10 см висит неподвижно в однородном магнитном поле. Линии индукции магнитного поля перпендикулярны проводнику. Масса проводника 5 г . Чему должен быть равен модуль вектора магнитной индукции, чтобы нити, на которых подвешен проводник, оказались ненапрянутыми?

Ответ: $0,05\text{ Тл}$.

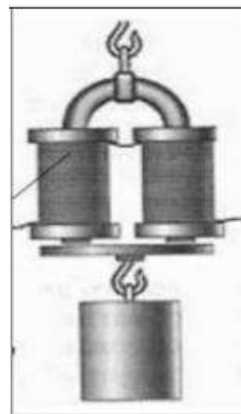
2. Протон влетает в однородное магнитное поле индукцией 10 мТл и движется в нём по окружности радиусом 3 мм .

Определите скорость, с которой протон влетел в магнитное поле.

Ответ: 2,9 км/с.

Задачи на методы научного познания:

1. (ВПр) На рисунке изображена установка для изучения подъёмной силы электромагнита. Катушка электромагнита подключается к источнику тока через реостат, при помощи которого можно изменять силу тока через электромагнит. Электромагнит способен притягивать металлическую пластину с грузом.



Вам необходимо показать, что подъёмная сила электромагнита зависит от силы тока, протекающего по его обмотке. Имеется следующее оборудование:

- набор из 10 грузов по 100 г;
- электромагнит;
- реостат;
- ключ;
- источник тока;
- соединительные провода.

В ответе: 1. Опишите экспериментальную установку. 2. Опишите порядок действий при проведении исследования.

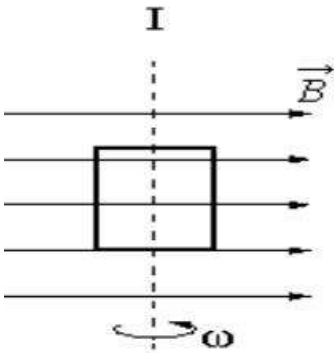
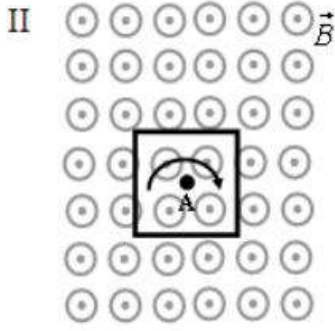
Возможное решение.

1. Соберём цепь, состоящую из последовательно соединённых источника, ключа, электромагнита и реостата. Ползунок реостата установим так, чтобы его сопротивление было максимальным. К электромагниту прикрепляем наибольшее возможное количество грузов.

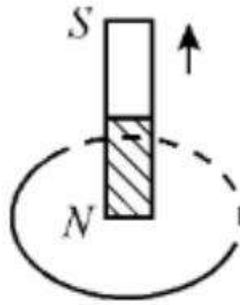
2. Перемещая ползунок реостата, уменьшаем его сопротивление. При этом по закону Ома сила тока в цепи возрастает. Прикрепляя к электромагниту дополнительно грузы, наблюдаем увеличение его подъёмной силы

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 4.3

1.	Тема занятия	Электромагнитная индукция
2.	Содержание темы	Понятия: магнитный поток, электромагнитная индукция (далее – ЭМИ), вихревое электрическое поле, самоиндукция, индуктивность, электромагнитное поле Закономерности: определение магнитного потока, правило Ленца, закон ЭМИ, ЭДС индукции в движущихся проводниках, связь магнитного потока и индуктивности катушки с током,

		закон ЭМИ для самоиндукции, энергия магнитного поля катушки с током. Физические опыты: по наблюдению ЭМИ, самоиндукции
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия Лабораторная работа Контрольная работа
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах открытия ЭМИ и самоиндукции роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • использовать для описания характера протекания физических процессов физические величины и демонстрировать взаимосвязь между ними (ЭДС индукции в движущихся проводниках, связь магнитного потока и индуктивности катушки с током, энергия магнитного поля катушки с током); • использовать для описания характера протекания физических процессов физические законы с учетом границ их применимости (закон ЭМИ, правило Ленца); • решать качественные задачи; • решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью на закон ЭМИ, самоиндукции, правило Ленца. • соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности (с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования)
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя). При выполнении лабораторной работы – парная (групповая)
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменный отчет о выполнении лабораторной работы, письменная контрольная работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1. На рисунке показаны два способа вращения плоской рамки в однородном магнитном поле. I  II  Будет ли возникать индукционный ток в рамке на рисунке 1? Будет ли возникать индукционный ток в рамке на рисунке 2? <u>Ответ:</u> ЭМИ возникает только в рамке на рисунке 1.

2. Постоянный магнит перемещают относительно замкнутого проводящего кольца так, как показано на рисунке.



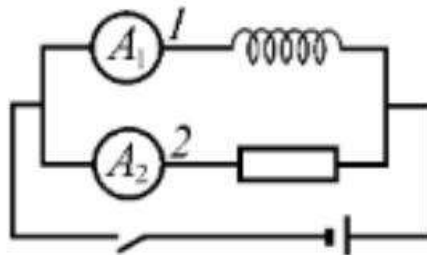
Определите направление индукционного тока в кольце.

Ответ: по часовой стрелке

3. В однородном магнитном поле движется проводник так, что скорость его движения перпендикулярна силовым линиям магнитного поля. Скорость проводника увеличивают в 9 раз по сравнению с первоначальной. Как и во сколько раз изменится модуль напряжения, возникающего на концах проводника?

Ответ: увеличится в 9 раз.

4. Электрическая цепь собрана по схеме, представленной на рисунке.



Сопротивление участка цепи 1 равно сопротивлению участка цепи 2. Сравните токи, которые покажут амперметры A_1 и A_2 сразу после замыкания ключа.

Ответ: амперметр A_1 покажет меньший ток.

Расчётные задачи:

1. В однородном магнитном поле расположена проволочная рамка в форме прямоугольника со сторонами 4 см и 5 см. Модуль вектора индукции магнитного поля равен 20 мТл. Рамка расположена так, что силовые линии магнитного поля перпендикулярны её плоскости. Чему равен магнитный поток через рамку?

Ответ: 40 мкВб

2. Магнитный поток через рамку меняется от 40 мВб до 10 мВб за 0,15 с. Чему равна ЭДС индукции, возникающая в рамке?

Ответ: 0,2 В

3. Проволочная рамка сопротивлением 0,1 Ом расположена в однородном магнитном поле, модуль вектора магнитной индукции которого уменьшается со скоростью 0,2 Тл/с. Площадь рамки равна 0,05 м². Линии магнитной индукции

перпендикулярны плоскости рамки. Определите ЭДС индукции, возникающей в рамке и силу индукционного тока.

Ответ: 10^{-2} В; 0,1 А.

4. Определите скорость самолёта Сухой Суперджет-100, если на концах его крыльев длиной 27,8 м возникает ЭДС индукции 33 В. Самолёт летит горизонтально. Вертикальная составляющая индукции магнитного поля Земли 5 мТл.

Ответ: 237 м/с

5. По горизонтальным рельсам, расположенным в вертикальном магнитном поле с модулем вектора магнитной индукции 200 мкТл, скользит проводник длиной 0,2 м. Концы рельсов замкнуты на резистор сопротивлением 0,1 Ом. Скорость движения проводника постоянна и равна 5 м/с.



Чему равна сила тока, протекающего через резистор?

Ответ: $2 \cdot 10^{-3}$ А

6. При пропускании через катушку тока силой 3 А магнитный поток внутри неё составил 15 мВб. Определите индуктивность катушки.

Ответ: 5 мГн.

7. В катушке индуктивностью 0,5 мГн за 2 с сила тока уменьшается от 15 до 5 А. Чему равна ЭДС самоиндукции, возникающей в катушке?

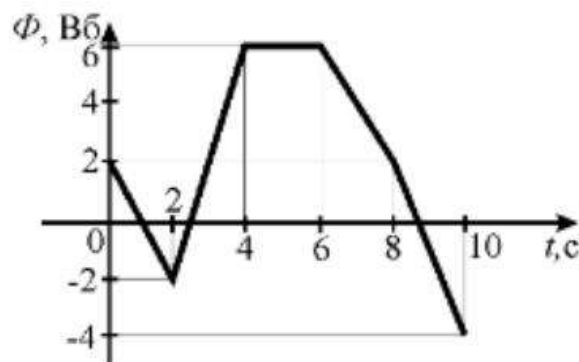
Ответ: 2,5 мВ.

8. При прохождении тока через катушку индуктивностью 200 мкГн энергия магнитного поля катушки составила 2,5 мДж. Определите силу тока в катушке.

Ответ: 5 А.

Графические задачи:

1. Магнитный поток в металлическом кольце меняется по графику:

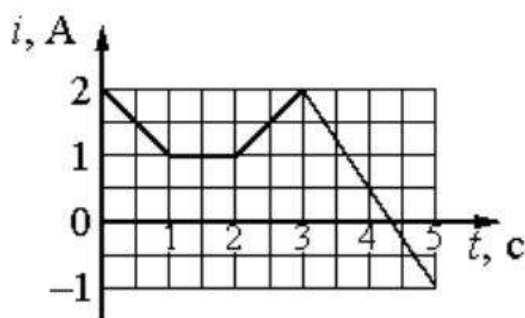
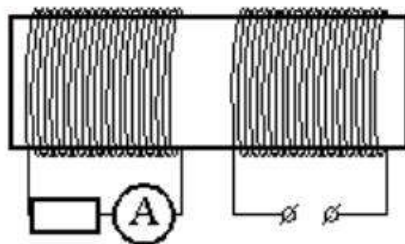


Определите модуль ЭДС индукции, возникающей в кольце в промежутках времени:

- 1) (0; 2) с
- 2) (2; 4) с
- 3) (4; 6) с

Ответ: 1) 2 В; 2) 4 В; 3) 0

2. На железный сердечник надеты две катушки, как показано на рисунке. По правой катушке пропускают ток, который меняется согласно приведённому графику.



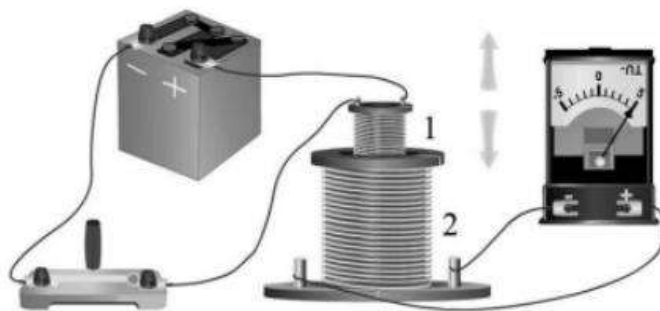
Выберите все верные ответы.

- 1) В сердечнике в промежуток времени от 0 до 4 с существует магнитное поле
- 2) Индукция магнитного поля, создаваемого правой катушкой, постоянна в течение всего времени наблюдения
- 3) В цепи катушки, изображённой на рисунке слева, существует индукционный ток в течение всего времени наблюдения
- 4) В катушке, изображённой на рисунке слева, максимальный ток наблюдается в промежутке от 3 до 5 с
- 5) В промежутках времени (0; 1) с и (2; 3) с индукционный ток в катушке, изображённой на рисунке слева, имеет различное направление

Ответ: 1, 4, 5

Задачи на методы научного познания:

1. (ВПР) На рисунке представлена установка по исследованию явления электромагнитной индукции. В катушку индуктивности 2 вносят катушку 1, по которой протекает постоянный ток. При этом в обмотке катушки 2 возникает индукционный ток, который фиксируется амперметром (на шкале которого «0» посередине). В установке можно изменять ЭДС источника тока.



Вам необходимо исследовать, зависит ли направление индукционного тока, возникающего в катушке 2, от величины модуля вектора магнитной индукции, пронизывающего катушку 2. Имеется следующее оборудование:

- две катушки;
- амперметр (на шкале которого «0» посередине);
- источник тока;
- ключ;
- соединительные провода.

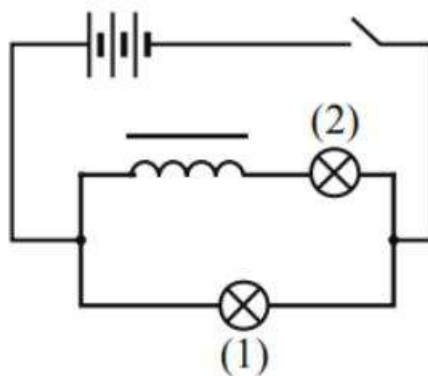
В ответе: 1. Опишите экспериментальную установку. 2. Опишите порядок действий при проведении исследования.

Возможное решение.

1. Катушку 1 соединим с источником через ключ. Катушку 2 соединим с амперметром.

2. В опыте изменяем ЭДС источника. По закону Ома в цепи катушки 1 изменяется ток. Следовательно, изменяется величина магнитной индукции, пронизывающей катушку 2. При изменении величины модуля вектора магнитной индукции наблюдаем появление индукционного тока в катушке 2. При возрастании и убывании модуля вектора магнитной индукции индукционный ток имеет различное направление.

2. (ВПр) На уроке учитель провёл опыт, схема которого представлена на рисунке. Он параллельно соединил две одинаковые лампы 1 и 2, к одной из них последовательно подключил катушку с большим количеством витков и сердечником. При замыкании цепи лампа 1 загоралась раньше лампы 2.



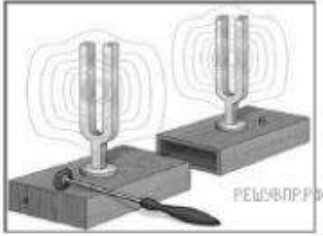
Какой вывод можно сделать на основании данного опыта?

Возможное решение.

При замыкании ключа в катушке возникает ЭДС самоиндукции, направленная против ЭДС источника

Раздел 5. Колебания и волны
ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 5.1

1.	Тема занятия	Механические колебания
2.	Содержание темы	Понятия: колебательное движение; гармонические колебания; свободные механические колебания; свободные затухающие механические колебания; математический маятник; пружинный маятник; вынужденные механические колебания; резонанс. Закономерности: превращение энергии при колебательном движении.
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между физикой и другими естественными науками; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент, выдвижение гипотезы, моделирование и т. д.) и формы научного познания (факты, законы, теории), демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании; • проводить прямые и косвенные измерения физических величин, характеризующих механические колебания, выбирая измерительные приборы с учетом необходимой точности измерений; планировать ход измерений; получать значение измеряемой величины и оценивать относительную погрешность по заданным формулам; • проводить исследования зависимостей между физическими величинами: периода колебаний математического (нитяного) маятника от длины нити, амплитуды и ускорения свободного падения; периода колебаний пружинного маятника от массы груза, амплитуды и жесткости пружины – и делать вывод с учетом погрешности измерений; • решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления); • решать задачи на расчет основных характеристик колебательного движения; • использовать информацию и применять знания о принципах работы и основных характеристиках изученных приборов и других технических устройств (маятник) для решения практических, учебно-исследовательских и проектных задач; • использовать знания о физических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности при

		обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя)
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменная самостоятельная работа на уроке
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1 (ВПР). Каждому человеческому органу соответствует определённая собственная частота свободных колебаний: для желудка эта частота лежит в интервале от 2 до 3 Гц, для сердца — от 1 до 6 Гц, для глаз — от 40 до 100 Гц и т. д. Воздействие инфразвуковых волн определённых частот может привести к повреждениям внутренних органов, органов эндокринной системы и др. Какое явление проявляется в этих случаях? <u>Ответ:</u> резонанс. 2 (ВПР). Шарик опустили на край лунки и отпустили. Шарик движется, периодически проходя положение равновесия, в котором он в конце концов останавливается. Какой вид движения наблюдается в этом случае?  <u>Ответ:</u> затухающее периодическое движение. 3 (ВПР). Два одинаковых камертона устанавливают друг напротив друга (см. рис.). Когда по одному из них ударяют резиновым молоточком, то начинает звучать и второй камертон. Какое явление наблюдается в этом опыте?  <u>Ответ:</u> резонанс. Расчётные задачи: 1. Сколько колебаний совершает математический маятник длиной $l = 4,9$ м за время $t = 5$ мин? <u>Ответ:</u> 68 колебаний.

2. К пружине жёсткостью 80 Н/м прикреплен груз массой 200 г. Чему равен период T свободных колебаний груза? (Массой пружины пренебречь.)

Ответ: $\approx 0,314$ с.

3. Груз, прикрепленный к пружине, колеблется на горизонтальном гладком стержне. Определите отношение кинетической энергии груза к потенциальной энергии системы в момент, когда груз находится в точке, расположенной посередине между крайним положением и положением равновесия.

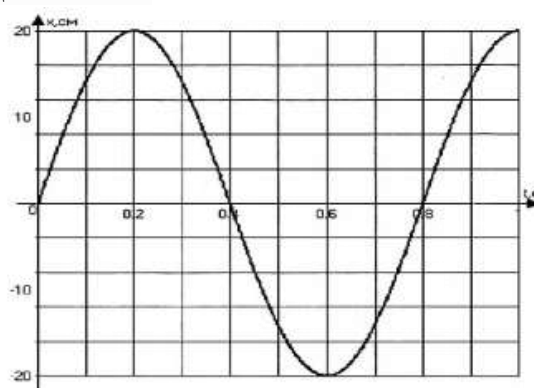
Ответ: 3.

Графические задачи:

1. На рисунке изображен график зависимости координаты от времени колеблющегося тела.

По графику определите:

- 1) амплитуду колебаний;
- 2) период колебаний;
- 3) частоту колебаний;
- 4) запишите уравнение координаты.



Ответ:

1) $A = 20 \text{ см} = 0,2 \text{ м};$

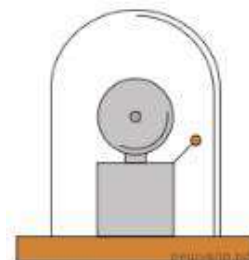
2) $T = 0,8 \text{ с};$

3) $\nu = \frac{1}{T} = \frac{1}{0,8} = 1,25 \text{ Гц};$

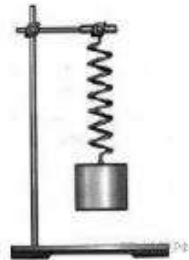
4) $x(t) = A \sin 2\pi \nu t = 0,2 \sin 2\pi \cdot 1,25t = 0,2 \sin 2,5\pi t.$

Задачи на методы научного познания:

1 (ВПр). Учитель на уроке проделал следующий опыт. Он поместил электрический звонок под стеклянный колокол, соединённый с воздушным насосом. Включив звонок, он начал откачивать воздух. По мере откачивания звук становился всё тише, хотя сквозь стекло было видно, что молоточек по-прежнему ударяет в чашку звонка.



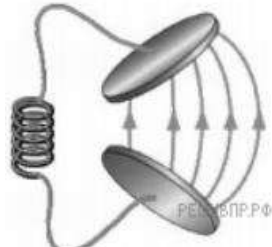
Какой вывод можно сделать по результатам данного опыта?

	<u>Ответ:</u> опыт был проведён с целью показать, что звук не распространяется в вакууме (для распространения звуковой волны необходима упругая среда). 2 (ВПр). Вам необходимо исследовать, как зависит период колебаний пружинного маятника от массы груза. Имеется следующее оборудование: — секундомер электронный; — набор из трёх пружин разной жесткости; — набор из пяти грузов по 100 г; — штатив с муфтой и лапкой. Опишите порядок проведения исследования. В ответе: 1. Зарисуйте или опишите экспериментальную установку. 2. Опишите порядок действий при проведении исследования. <i>Возможное решение:</i> 1. Используется установка, изображённая на рисунке: одна из пружин, несколько грузов и секундомер. 2. К пружине подвешивается один груз и измеряется время 10 колебаний. Полученное время делится на количество колебаний, и получается период. 3. К пружине подвешиваются два груза, и измерения периода повторяются. Можно провести аналогичные измерения, добавляя ещё грузы. 4. Полученные значения периодов сравниваются	

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 5.1

1.	Тема занятия	Электромагнитные колебания
2.	Содержание темы	Понятия: период свободных электрических колебаний; ёмкостное и индуктивное сопротивления переменного тока; активное сопротивление; работа и мощность переменного тока; резонанс в электрической цепи; токи высокой частоты; электромагнитное поле как особый вид материи; электромагнитные волны; вибратор Герца; открытый колебательный контур; понятие о радиосвязи; телевидение. Физические явления: свободные электромагнитные колебания; затухающие электромагнитные колебания; вынужденные электрические колебания; переменный ток; принципы радиосвязи. Закономерности: превращение энергии в колебательном контуре; формула Томсона; закон Ома для электрической цепи переменного тока; свойства электромагнитных волн. Практическое применение электромагнитных волн; получение, передача и распределение электроэнергии; изобретение радио А.С. Поповым. Принципы действия приборов и устройств: генератора незатухающих электромагнитных колебаний; генератора переменного тока; трансформатора; радиоприёмника
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия

4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах электромагнитного поля роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между физикой и другими естественными науками; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент, выдвижение гипотезы, моделирование и т. д.) и формы научного познания (факты, законы, теории), демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании; • проводить прямые и косвенные измерения физических величин, характеризующих электромагнитные колебания и волны, выбирая измерительные приборы с учетом необходимой точности измерений; планировать ход измерений; получать значение измеряемой величины и оценивать относительную погрешность по заданным формулам; • использовать для описания характера протекания физических процессов физические законы (закон Ома для электрической цепи переменного тока) с учетом границ их применимости; • проводить исследования зависимостей между физическими величинами: силы тока от электрического напряжения и сопротивления (активного, емкостного, индуктивного); длины волны от частоты; периода колебаний от индуктивности и емкости колебательного контура – и делать вывод с учетом погрешности измерений; • решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления); • решать задачи на расчет основных характеристик колебательного и волнового движений; на закон Ома для электрической цепи переменного тока; на формулу Томсона; • использовать информацию и применять знания о принципах работы и основных характеристиках изученных приборов и других технических устройств (вибратор Герца; открытый колебательный контур; генераторы тока; трансформаторы; генератор незатухающих электромагнитных колебаний; телевидение) для решения практических, учебно-исследовательских и проектных задач; • соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности (с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования);

		использовать знания о физических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами (трансформаторы, генераторы, линии электропередач и др.), для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни				
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя). При выполнении лабораторной работы – парная (групповая)				
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменный отчёт о выполнении лабораторной работы; письменная контрольная работа				
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1 (ВПР). Вставьте пропущенное слово в текст. «Радиосвязь между радиолюбителями, находящимися на противоположных сторонах Земли, осуществляется на коротких волнах. Это возможно благодаря тому, что _____ отражает короткие радиоволны». <u>Ответ:</u> ионосфера Земли. 2 (ВПР). В колебательном контуре раздвинули пластины конденсатора. Как при этом изменятся частота и период собственных колебаний электрического заряда в контуре? Для каждой величины определите соответствующий характер изменения: 1) увеличится; 2) уменьшится; 3) не изменится.  Запишите в таблицу выбранные цифры для каждой физической величины. Цифры в ответе могут повторяться. <table border="1"><thead><tr><th>Частота колебаний заряда</th><th>Период колебаний заряда</th></tr></thead><tbody><tr><td></td><td></td></tr></tbody></table> <u>Ответ:</u> 12 Расчётные задачи: 1. Колебательный контур состоит из катушки индуктивностью 0,02 мкГн и конденсатора ёмкостью 32 мкФ. Определите период собственных электромагнитных колебаний, возникающих в контуре. <u>Ответ:</u> 5 мкс. 2. Максимальный заряд на обкладках конденсатора колебательного контура $q_m = 10^{-6}$ Кл. Амплитудное значение	Частота колебаний заряда	Период колебаний заряда		
Частота колебаний заряда	Период колебаний заряда					

силы тока в контуре $I_m = 10^{-3}$ А. Определите период колебаний. (Потерями на нагревание проводников можно пренебречь.)
Ответ: $6,3 \cdot 10^{-3}$ с.

3. Рамка площадью $S = 3000 \text{ см}^2$ имеет $N = 200$ витков и вращается в однородном магнитном поле с индукцией $B = 1,5 \cdot 10^{-2}$ Тл. Максимальная ЭДС в рамке $\mathcal{E}_m = 1,5 \text{ В}$. Определите время одного оборота.
Ответ: 3,8 с.

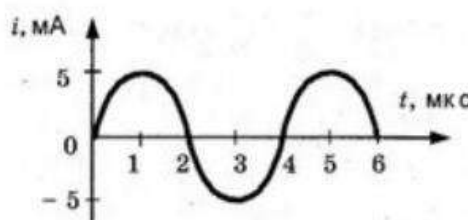
4. В цепь переменного тока с частотой $\nu = 500$ Гц включена катушка индуктивностью $L = 10$ мГн. Определите ёмкость конденсатора, который надо включить в эту цепь, чтобы наступил резонанс.
Ответ: 10 мкФ.

5. Радиостанция ведёт вещание на несущей частоте 150 МГц. Определите длину волны, на которой вещает радиостанция.
Ответ: 2 м.

4. Определить длину электромагнитных волн в воздухе, излучаемых колебательным контуром с емкостью 3 нФ и индуктивностью 0,012 Гн. Активное сопротивление контура принять равным нулю.
Ответ: 11304 м.

Графические задачи:

1. На рисунке приведен график изменения силы тока со временем. Определить период колебаний и амплитуду силы тока. Записать уравнение колебаний силы тока.



Ответ: 4 мкс, 5 мА, $i = 5 \cdot 10^{-3} \sin 500000\pi t$.

Задачи на методы научного познания:

1 (ВПр). В 1896 г. А. С. Поповым была передана первая телеграмма с использованием электромагнитных волн. Им был изобретён первый _____. В декабре 1901 г. Маркони передал сигнал через Атлантический океан. По сути, он поставил в повестку дня задачу исследовать распространение радиоволн вокруг Земли. В первых «трансатлантических» опытах он нашёл, что можно передавать сообщения на значительные расстояния не только с помощью _____ (с длиной волны около 8 км), которые вследствие _____ огибают Землю, но и с помощью волн с длиной волны около 300 м,

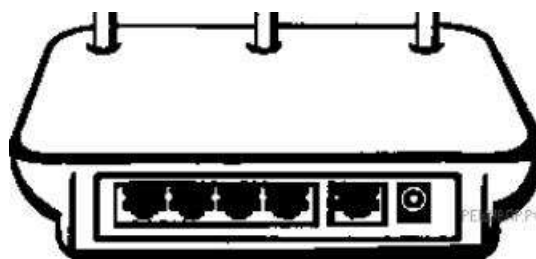
которые, как мы сегодня знаем, способны отражаться от ионосферы Земли.

Список слов (словосочетаний)

- 1) беспроводный телеграф
- 2) аппарат Морзе
- 3) длинных радиоволн
- 4) коротких радиоволн
- 5) явления дифракции
- 6) явления дисперсии

Ответ:135.

2 (ВПР). Роутер (маршрутизатор)



Для работы мобильной связи, модемов, спутниковых систем и многих других устройств используются беспроводные технологии. Одним из примеров использования беспроводных технологий является Wi-Fi. Обязательным условием беспроводной связи устройства с сетью Интернет является наличие точки доступа — роутера или маршрутизатора. Связь между точкой доступа (роутером) и устройством осуществляется с помощью электромагнитного излучения определённого диапазона, которое излучается роутером, распространяется в воздухе со скоростью света и принимается устройством (например, ноутбуком). Каждый роутер работает в определённом диапазоне частот, в котором выделяется центральная частота. На сегодняшний день стандарты Wi-Fi сети поддерживаются двумя центральными частотами: 2,4 ГГц и 5 ГГц (ГГц — гигагерц — 10^9 Гц). Наиболее часто встречающаяся рабочая центральная частота — это 2,4 ГГц.

1. Какое физическое явление лежит в основе работы роутера (маршрутизатора)?

2. Выберите из предложенного перечня два верных утверждения, которые определяют преимущества беспроводной связи перед проводной, и запишите номера, под которыми они указаны.

- 1) Небольшие задержки во время соединения.
- 2) Подключение нескольких устройств одновременно.
- 3) Ограниченное расстояние между точками связи устройств.
- 4) В диапазоне 2,4 ГГц работает множество устройств (например, Bluetooth, микроволновые печи).
- 5) Излучение от Wi-Fi-устройств в момент передачи данных в несколько раз меньше, чем у сотового телефона.

Ответ:

	1. В основе работы роутера лежит процесс излучения, распространения и приёма электромагнитного излучения определённого радиодиапазона. 2. Преимущества беспроводной связи перед проводной указаны под номерами 2 и 5

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 5.3

1.	Тема занятия	Оптика
2.	Содержание темы	Понятия: точечный источник света; скорость распространения света; полное отражение; линзы; увеличение линзы; глаз как оптическая система; сила света; освещённость. Закономерности: законы прямолинейного распространения, отражения и преломления света; построение изображения в линзах; принцип Гюйгенса; формула тонкой линзы; законы освещенности; солнечные и лунные затмения. Практическое применение оптических приборов
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия Лабораторная работа
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05 • демонстрировать на примерах природы света роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между физикой и другими естественными науками; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент, выдвижение гипотезы, моделирование и т. д.) и формы научного познания (факты, законы, теории), демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании; • проводить прямые и косвенные измерения физических величин, характеризующих оптические явления, выбирая измерительные приборы с учетом необходимой точности измерений; планировать ход измерений; получать значение измеряемой величины и оценивать относительную погрешность по заданным формулам; • проводить исследования зависимостей между физическими величинами: фокусным расстоянием и оптической силой – и делать вывод с учетом погрешности измерений; • использовать для описания характера протекания физических процессов физические законы (законы отражения и преломления света; законы освещенности) с учетом границ их применимости; • решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления);

		• решать задачи на расчет фокусного расстояния, оптической силы линзы, силы света, освещенности; на построение изображения в линзах, на формулу тонкой линзы; • использовать информацию и применять знания о принципах работы и основных характеристиках изученных приборов и других технических устройств (оптических приборов) для решения практических, учебно-исследовательских и проектных задач; • соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности (с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования); • использовать знания о физических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя). При выполнении лабораторной работы – парная (групповая)
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменный отчет о выполнении лабораторной работы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1 (ВПР). В середине XX в. инженер-физик Чарльз Као сделал открытие, проложившее дорогу оптическим волокнам, которые используются сегодня для телевидения и интернет-связи. Оптическое волокно способно передавать цифровую информацию в форме светового импульса. Какое явление объясняет ход светового луча вдоль оптического волокна (см. рис.)?  <u>Ответ:</u> При прохождении света внутри оптического волокна свет отражается от внутренних стенок волокна. В данном случае проявляется явление полного внутреннего отражения. 2 (ВПР). Установите соответствие между примерами и физическими явлениями, которые эти примеры иллюстрируют. Для каждого примера проявления физических явлений из первого столбца подберите соответствующее название физического явления из второго столбца. ПРИМЕРЫ А) дно в воде кажется ближе, чем на самом деле

Б) свет от лампочки освещает комнату

ФИЗИЧЕСКИЕ ЯВЛЕНИЯ

- 1) диффузия
- 2) переход механической энергии в тепловую
- 3) преломление света в воде
- 4) распространение света в атмосфере

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

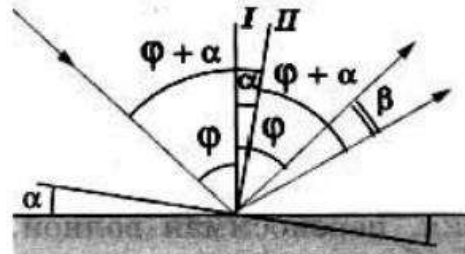
А	Б

Ответ: 34

Расчётные задачи:

1. Плоское зеркало повернули на угол $\alpha = 17^\circ$ вокруг оси, лежащей в плоскости зеркала. На какой угол β повернется отражённый от зеркала луч, если направление падающего луча осталось неизменным?

Возможное решение:



Пусть φ — первоначальный угол падения луча.

По закону отражения угол отражения также равен φ , и, следовательно, угол между падающим лучом и отражённым лучом равен 2φ .

При повороте зеркала на угол α перпендикуляр I к зеркалу, восстановленный в точке падения, также повернётся на угол α и займет положение II .

Значит, новый угол падения будет равен $\varphi + \alpha$.

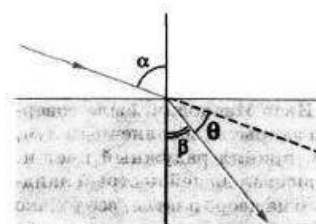
Таким же будет и новый угол отражения.

Поэтому угол, на который повернётся отражённый луч

$$\beta = (\varphi + \alpha) + \alpha - \varphi = 2\alpha = 34^\circ.$$

Ответ: 34° .

2. Определите, на какой угол θ отклоняется световой луч от своего первоначального направления при переходе из воздуха в воду, если угол падения $\alpha = 75^\circ$.



Ответ: $28^\circ 27'$.

3. Определите, во сколько раз истинная глубина водоёма больше кажущейся, если смотреть по вертикали вниз.

Ответ: в 1,3 раза.

4. В качестве лупы используется тонкая собирающая линза оптическая сила которой равна 4 дптр. Предмет находится на расстоянии 5 см от плоскости линзы. Определите:

1) Каким – действительным или мнимым – является изображение предмета?

2) На каком расстоянии от плоскости линзы находится его изображение?

3) Чему равна увеличение линзы в данном случае?

Ответ: 1) мнимое изображение; 2) 6,25 см; 3) 1,25.

5. Изображение предмета имеет высоту $H = 2$ см. Какое фокусное расстояние F должна иметь линза, расположенная на расстоянии $f = 4$ м от экрана, чтобы изображение данного предмета на экране имело высоту $h = 1$ м?

Ответ: 8 см.

6. Предельный угол полного отражения в системе стекло-воздух равен 42° . Чему равна скорость света в этом сорте стекла?

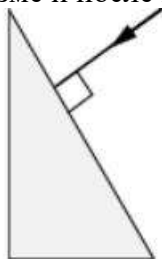
Ответ: $2 \cdot 10^8$ м/с.

7. Стол освещен лампой, расположенной на высоте 1,2 м прямо над столом. Определите освещенность стола непосредственно под лампой, если полный световой поток лампы составляет 750 лм. Лампу считайте точечным источником света.

Ответ: $E = 41,5$ лк.

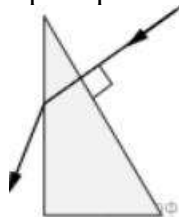
Графические задачи:

1 (ВПР). На одну из граней стеклянной призмы из воздуха падает луч света (см. рис., вид сбоку). Изобразите примерный ход луча в призме и после выхода света из стекла в воздух.



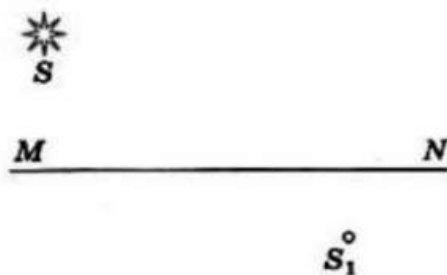
Возможное решение:

Примерный ход лучей изображён на рисунке.



2 (ВПР). На рисунке показано расположение главной оптической оси MN линзы, светящейся точки S и ее изображения S_1 . Нарисуйте линзу и ход лучей. Найдите на рисунке оптический

центр линзы и ее фокусы. Определите, собирающей или рассеивающей является эта линза, действительным или мнимым является изображение.

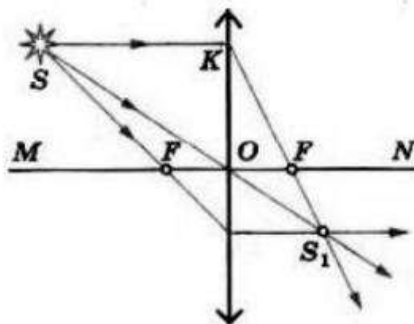


Возможное решение:

Луч, проходящий через оптический центр линзы, не отклоняется от своего направления. Поэтому оптический центр O совпадает с точкой пересечения прямых SS_1 и MN .

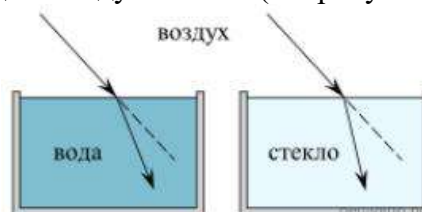
Проведем луч SK , параллельный главной оптической оси. Преломленный луч KS_1 пройдет через фокус.

Зная, что луч, падающий на линзу через фокус, после преломления идет параллельно главной оптической оси, находим другой фокус. Линза является собирающей, а изображение — действительным



Задачи на методы научного познания:

1 (ВПР). Учитель на уроке провёл серию опытов по преломлению светового луча на границе различных прозрачных сред: воздух–вода и воздух–стекло (см. рисунок).

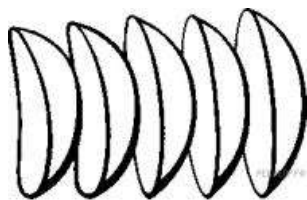


Какой вывод можно сделать на основании проведённых опытов?

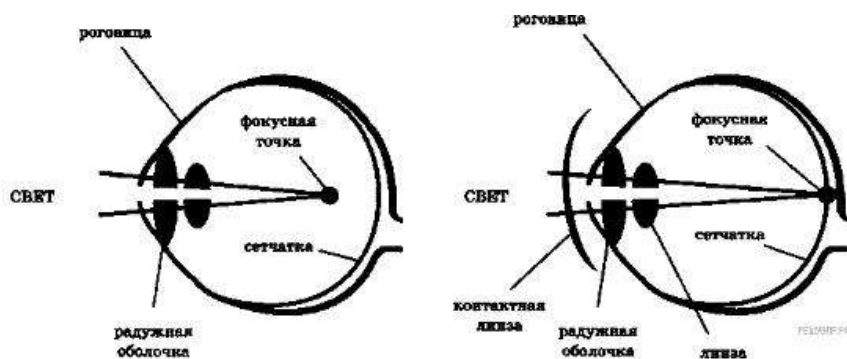
Возможное решение:

Опыт был проведён с целью показать, что абсолютный показатель преломления у стекла больше, чем у воды (преломление зависит от оптических свойств среды).

2 (ВПР). **Контактные линзы**



Световые лучи, идущие в глаз, испытывают первое преломление, проходя через роговицу, далее в передней глазной камере, хрусталике, задней глазной камере. Преломлённые лучи собираются на сетчатке. Если изображение предмета получается не на сетчатке (перед ней или за ней), то человек видит предмет нечётким, размытым, без деталей. Контактные линзы, как и очки, корректируют близорукость, дальнозоркость, астигматизм. Контактные линзы имеют форму «чаши», изготавливаются из проницаемого для кислорода материала. Поверхность, контактирующая с роговицей, соответствует форме роговицы, передняя поверхность исправляет неправильную оптическую систему глаза, фокусирует изображение на сетчатке, не искажает форму предметов. Контактные линзы соприкасаются через слёзную плёнку с роговицей глаза и находятся с ним «в контакте». Глаза дальнозоркие исправляются контактными собирающими линзами, глаза близорукие — контактными рассеивающими линзами. Диапазон коррекции контактных линз достаточно широкий: от +20 до -20 диоптрий.



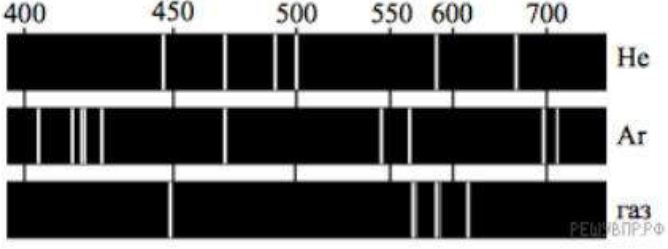
1. Какое физическое явление лежит в основе работы контактных линз?
2. Выберите из предложенного перечня два верных утверждения и запишите номера, под которыми они указаны.
 - 1) корректирующая зрение поверхность контактной линзы — внешняя;
 - 2) исправление близорукости требует декоративную контактную линзу;
 - 3) исправление дальнозоркости требует линзу, усиливающую фокусирование световых лучей;
 - 4) одна из задач контактной линзы состоит в отражении падающего на глаз светового потока;
 - 5) при ношении контактных линз происходит уменьшение интенсивности попадающего в глаз светового потока.

Возможное решение:

		1. Контактные линзы необходимы для коррекции возможных проблем со зрением. В основе их работы лежит изменение фокусного расстояния оптической системы глаза. 2. Верные утверждения, характеризующие контактные линзы, указаны под номерами 1 и 3. Ответ: 13

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 5.3

1.	Тема занятия	Оптика
2.	Содержание темы	Понятия: интерференция света; когерентность световых лучей; интерференция в тонких пленках; полосы равной толщины; кольца Ньютона; дифракция света; дифракция на щели в параллельных лучах; дифракционная решетка; понятие о голографии; поляризация поперечных волн; поляризация света; двойное лучепреломление; дисперсия света; виды излучений; виды спектров; спектры испускания; спектры поглощения; спектральный анализ; ультрафиолетовое излучение; инфракрасное излучение; рентгеновские лучи; их природа и свойства; шкала электромагнитных излучений. Закономерности: условия минимума и максимума интерференционной и дифракционной картин; электромагнитная теория света; механизм излучения света веществом. Практическое применение интерференции в науке и технике; поляроидов; спектрального анализа
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия Лабораторная работа Контрольная работа
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05 • демонстрировать на примерах волновых свойств света роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между физикой и другими естественными науками; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент, выдвижение гипотезы, моделирование и т. д.) и формы научного познания (факты, законы, теории), демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании; • проводить прямые и косвенные измерения физических величин (длины световой волны), выбирая измерительные приборы с учетом необходимой точности измерений; планировать ход измерений; получать значение измеряемой величины и оценивать относительную погрешность по заданным формулам; • проводить исследования зависимостей между физическими величинами: длины световой волны от периода дифракционной решетки – и делать вывод с учетом погрешности измерений; • использовать для описания характера протекания физических процессов физические законы (условия минимума и максимума

		интерференционной и дифракционной картин, электромагнитная теория света; механизм излучения света веществом) с учетом границ их применимости; • решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления); • решать задачи на расчет максимума и минимума интерференционной и дифракционной картин, величин, характеризующих волновые свойства света; • использовать информацию и применять знания о принципах работы и основных характеристиках изученных приборов и других технических устройств (дифракционная решетка, поляризатор, спектрометр, голографические приборы) для решения практических, учебно-исследовательских и проектных задач; • соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности (с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования); • использовать знания о физических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя). При выполнении лабораторной работы – парная (групповая)
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменный отчет о выполнении лабораторной работы, письменная контрольная работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1 (ВПР). Узкий пучок белого света после прохождения через стеклянную призму даёт на экране спектр. Запишите цвета спектра в правильной последовательности: синий, фиолетовый, зелёный, голубой. <u>Ответ:</u> последовательность цветов в спектре: фиолетовый, синий, голубой, зеленый. 2 (ВПР). На рисунке приведены спектры излучения атомарных паров гелия, аргона и неизвестного газа. Какое(-ие) вещество(-а) — гелий или аргон — входит(-ят) в состав неизвестного газа?  <u>Ответ:</u> ни гелия, ни аргона.

3 (ВПР). Вставьте пропущенное слово (словосочетание) в текст.
«Образование радуги при прохождении света через мелкие капли воды происходит благодаря _____. При этом электромагнитные волны различной длины волны движутся в воде с разными скоростями и поэтому по-разному преломляются».

Ответ: дисперсия.

4(ВПР) Установите соответствие между устройствами и видами электромагнитных волн, которые используются в этих устройствах. Для каждого устройства из первого столбца подберите соответствующий вид электромагнитных волн из второго столбца.

УСТРОЙСТВА	ВИДЫ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ВОЛН
А) лампы в соляриях, способствующие образованию в коже человека витамина D	1) световые
	2) инфракрасные
Б) приборы для исследования атомной кристаллической решётки монокристаллов	3) рентгеновские
	4) ультрафиолетовые

Ответ: А – 4; Б – 3.

Расчётные задачи:

1. В тонком воздушном зазоре между двумя стеклянными пластинами наблюдают интерференционную картину в зелёных лучах длиной волны 550 нм. Определите толщину плёнки, если в ней наблюдают максимумы 4 порядка.

Ответ: 1100 нм.

2. Период дифракционной решетки 3 мкм. Найдите наибольший порядок спектра для желтого света с длиной волны 580 нм.

Ответ: 5.

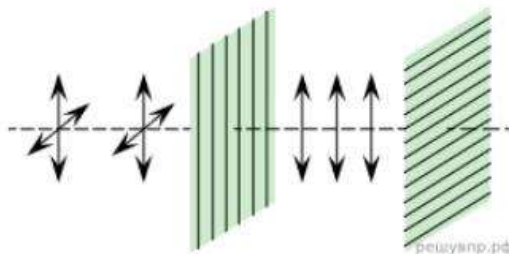
3. Тонкая мыльная пленка освещается светом с длиной волны 0,6 мкм. На сколько отличаются разности хода двух отраженных волн для светлой и следующей за ней темной интерференционных полос?

Ответ: 0,3 мкм.

Задачи на методы научного познания:

1 (ВПР). Изучая свойства световой волны, учитель на уроке провёл опыты с кристаллами турмалина (одноосными прозрачными кристаллами зелёной окраски, изготовленными в форме пластины, см. рис.). Он направил перпендикулярно поверхности пластины пучок света от электрической лампы, при этом свет частично ослаб по интенсивности и приобрёл зеленоватую окраску. Далее пучок света был направлен через второй точно такой же кристалл турмалина, параллельный первому. При одинаково направленных осях кристаллов световой

пучок несколько более ослаблялся за счёт поглощения во втором кристалле. Но когда учитель начал вращать второй кристалл, оставляя первый неподвижным, то наблюдалось удивительное явление — гашение света. И когда оси кристаллов были перпендикулярны друг другу, свет через вторую пластину не проходил совсем.



С какой целью был проведён данный опыт?

Возможное решение:

Опыт был проведён с целью показать, что световая волна является поперечной волной (показать возможность поляризации световых волн).

2 (ВПР). Вставьте в предложение пропущенные слова, используя информацию из текста.

На рисунке показана схема опыта по разложению света в спектр с помощью _____.

Согласно опыту, в наибольшей степени преломляются _____.

В ответ запишите слова (сочетания слов) по порядку, без дополнительных символов.

Цвет предметов

Вопрос о причине различной окраски тел занимал ум человека уже давно. Большое значение в понимании этого вопроса имели работы Ньютона (начавшиеся около 1666 г.) по разложению белого света в спектр (см. рисунок).

Свет от фонаря освещает узкое прямоугольное отверстие S (щель). При помощи линзы L изображение щели получается на экране MN в виде узкого белого прямоугольника S' . Поместив на пути лучей призму P , обнаружим, что изображение щели сместится и превратится в окрашенную полоску, переходы цветов в которой от красного к фиолетовому подобны наблюдаемым в радуге. Это радужное изображение Ньютон назвал спектром.

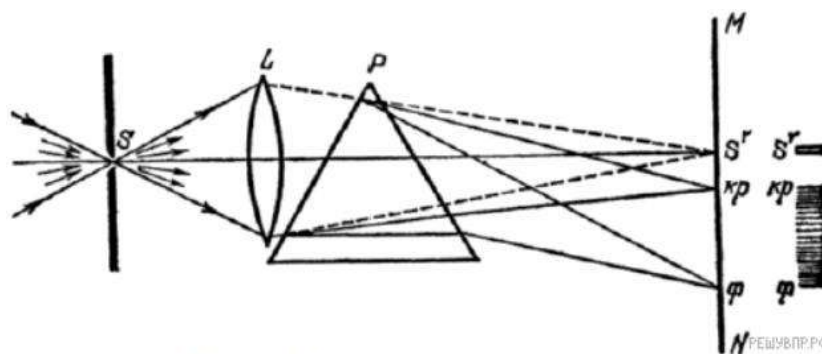


Рисунок. Наблюдение дисперсии света

В таблице приведены в качестве примера значения показателя преломления в зависимости от длины волны для двух сортов стекла и воды.

Длина волны, нм (цвет)	Показатель преломления		
	Стекло, тяжёлый флинт	Стекло, лёгкий крон	Вода
656,3 (красный)	1,6444	1,5145	1,3311
589,3 (жёлтый)	1,6499	1,5170	1,3330
486,1 (голубой)	1,6657	1,5230	1,3371
404,7 (фиолетовый)	1,6852	1,5318	1,3428

Цвет окружающих нас предметов может быть различным благодаря тому, что световые волны разной длины в луче белого цвета рассеиваются, поглощаются и пропускаются предметами по-разному. Доля светового потока, участвующая в каждом из этих процессов, определяется с помощью соответствующих коэффициентов: отражения ρ , пропускания τ и поглощения α .

Если, например, у какого-либо тела для красного света коэффициент пропускания велик, коэффициент отражения мал, а для зелёного — наоборот, то это тело будет казаться красным в проходящем свете и зелёным в отражённом. Такими свойствами обладает, например, хлорофилл — вещество, содержащееся в листьях растений и обуславливающее их цвет. Раствор (вытяжка) хлорофилла в спирту оказывается на просвет красным, а на отражение — зелёным.

Для очень белого непрозрачного тела коэффициент отражения близок к единице для всех длин волн, а коэффициенты поглощения и пропускания очень малы. Прозрачное стекло имеет малые коэффициенты отражения и поглощения, а коэффициент пропускания близкий к единице для всех длин волн.

Различие в значениях коэффициентов α , τ и ρ и их зависимость от цвета (длины волны) падающего света обуславливают чрезвычайное разнообразие в цветах и оттенках различных тел.

Возможное решение:

На месте первого пропуска должно быть слово «призмы» или словосочетание «стеклянной призмы», на месте второго — словосочетание «фиолетовые лучи».

Ответ: стеклянной призмы, фиолетовые лучи

Раздел 6. Основы теории относительности

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 6.1

1.	Тема занятия	Основы теории относительности
2.	Содержание темы	Понятия: энергия покоя. Закономерности: постулаты СТО; формула энергии покоя; связь массы и энергии свободной частицы; элементы релятивистской динамики
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия

4.	Планируемые образовательные результаты	• демонстрировать на примерах развития релятивистских представлений роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • решать качественные задачи; • решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью на постулаты СТО, расчет энергии покоя; • учитывать границы применения закономерностей СТО при решении физических и междисциплинарных задач
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя)
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменная самостоятельная работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1. На земле проводится исследование зависимости частоты электромагнитных колебаний настроенного контура радиоприёмника от его индуктивности. Такое же исследование проводится на борту ракеты, движущейся равномерно от центра Земли со скоростью 0,6c. Будут ли отличаться результаты исследований? Землю считайте ИСО. <u>Ответ:</u> результаты исследований будут одинаковыми. 2. Две частицы летят со скоростями, равными скорости света 1) навстречу друг другу; 2) перпендикулярно друг другу. Чему равна скорость второй частицы относительно первой в каждом случае? <u>Ответ:</u> 1) c; 2) c. 3. (ВПр) В инерциальной системе отсчёта свет от неподвижного источника распространяется в вакууме со скоростью $c = 300\,000$ км/с. Какова скорость отражённого света в инерциальной системе отсчёта, связанной с зеркалом, которое удаляется от источника со скоростью v? <u>Ответ:</u> c. Расчётные задачи: 1. Масса покоя протона равна $1,67 \cdot 10^{-27}$ кг. Протон разгоняется в ускорителе до скорости 0,65c. 1) Чему равна энергия покоя протона? 2) Чему равна кинетическая энергия протона? <u>Ответ:</u> 1) $E_0 = mc^2 = 15,03 \cdot 10^{-11}$ Дж = 936 МэВ

		$2) E_k = \frac{mc^2}{\sqrt{1-\frac{v^2}{c^2}}} = 19,7810^{-11} \text{ Дж} = 1232 \text{ МэВ}$

Раздел 7. Квантовая физика
ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 7.1

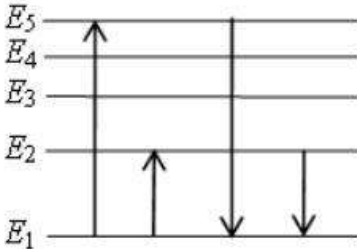
1.	Тема занятия	Элементы квантовой оптики
2.	Содержание темы	Понятия: корпускулярно-волновой дуализм; фотон; волновые свойства частиц; давление света; химическое действие света; фотоэффект. Закономерности: формула Планка; соотношение неопределённостей Гейзенберга; уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Физические опыты: опыты Лебедева и Вавилова; опыты Столетова по исследованию фотоэффекта. Принципы действия приборов и устройств: фотоэлементов.
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах развития квантовых представлений роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • применять модель частицы для описания и объяснения законов фотоэффекта; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания и формы научного познания; • проводить прямые и косвенные измерения физических величин при исследовании фотоэффекта, выбирая измерительные приборы с учетом необходимой точности измерений, планировать ход измерений, получать значение измеряемой величины и оценивать относительную погрешность по заданным формулам; • использовать уравнение Эйнштейна для фотоэффекта; • решать качественные задачи; • решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью; • использовать знания о физических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя)
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменная самостоятельная работа

7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1. Фотокатод освещают светом. Как изменятся (увеличится, уменьшится, не изменится) при замене в установке жёлтого светофильтра на синий следующие величины: 1) Сила тока насыщения 2) Скорость фотонов 3) Частота фотонов 4) Энергия фотонов 5) Кинетическая энергия выбитых электронов 6) Задерживающее напряжение? <u>Ответ:</u> 1) Не изменится 2) Не изменится 3) Увеличится 4) Увеличится 5) Увеличится 6) Увеличится 2. Придумайте способ сортировки микрочастиц с помощью давления света. <u>Ответ:</u> (Возможный) Под действием силы светового давления частицы, имеющие разные массы, будут приобретать разные ускорения. Расчётные задачи: 1. Определите энергию фотона частотой $2 \cdot 10^{15}$ Гц. <u>Ответ:</u> $13,2 \cdot 10^{-19}$ Дж 2. Энергия фотона составляет $3,3 \cdot 10^{-19}$ Дж. Чему равна длина волны этого фотона? <u>Ответ:</u> $6 \cdot 10^{-7}$ м 3. Определите импульс фотона, длина волны которого равна $4 \cdot 10^{-9}$ м. <u>Ответ:</u> $1,65 \cdot 10^{-25}$ кг·м/с 4. Чему равна частота излучения, падающего на фотоэлемент, если задерживающее напряжение составляет 0,5 В. Работа выхода электронов из данного вещества составляет 1,5 эВ. <u>Ответ:</u> $4,8 \cdot 10^{14}$ Гц. Задачи на читательскую грамотность: 1. (ВПР) Фоторезисторы Фоторезисторами называются полупроводниковые приборы, проводимость (и, соответственно, электрическое сопротивление) которых меняется под действием света. Причина фотопроводимости – внутренний фотоэффект – увеличение концентрации электронов в зоне проводимости и дырок в валентной зоне. Под воздействием светового потока электрическое сопротивление слоя уменьшается в несколько раз. Фотосопротивления обладают высокой чувствительностью, стабильностью, экономичны и надёжны в эксплуатации.

	Светочувствительный слой полупроводникового материала в таких сопротивлениях помещён между двумя токопроводящими электродами. При освещении фоторезистора ток в цепи сильно возрастает. Разность токов при наличии и отсутствии освещения называется световой ток или фототок, величина которого зависит от интенсивности освещения, величины приложенного напряжения, а также от вида и размеров полупроводника, используемого в фоторезисторе. Недостатком фоторезисторов, как и любых полупроводниковых приборов, является существенная зависимость параметров от температуры. Сегодня фоторезисторы широко применяются во многих отраслях науки и техники. Датчики задымлённости различных объектов, автоматические выключатели уличного освещения и турникеты в метрополитене – примеры применения фоторезисторов. Ответьте на вопросы: 1) На каком явлении основан принцип действия полупроводниковых фоторезисторов? Ответ поясните. 2) Целесообразно ли применять фоторезисторы для автоматических датчиков в доменных печах? <u>Ответ:</u> 1) Внутренний фотоэффект – увеличение концентрации электронов и дырок при освещении. 2) Нет, т.к. их сопротивление существенно зависит от температуры

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 7.2

1.	Тема занятия	Физика атома и атомного ядра
2.	Содержание темы	Понятия: ядерная модель атома; модель атома водорода Н. Бора; радиоактивность; дефект масс; энергия связи; искусственная радиоактивность; цепная ядерная реакция; термоядерная реакция; биологическое действие ионизирующих излучений; элементарные частицы; Закономерности: квантовые постулаты Н. Бора; закон радиоактивного распада; правила смещения при радиоактивных превращениях; закон сохранения зарядового и массового чисел в ядерных реакциях; определение энергии связи ядра и энергетического выхода ядерной реакции. Физические опыты: опыт Резерфорда по обнаружению состава радиоактивного излучения; опыт Резерфорда по рассеянию α-частиц; эффект Черенкова-Вавилова; опыт Резерфорда по обнаружению протона (первая ядерная реакция). Принцип действия приборов и устройств: для наблюдения и регистрации частиц; лазера; ядерного реактора
3.	Типы занятия	Комбинированные занятия
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах развития представлений о строении вещества роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между физикой и другими естественными науками (химией, биологией, астрономией);

		• применять модели строения атома и атомного ядра для объяснения квантовых явлений; • использовать информацию физического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания и формы научного познания, демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании; • использовать правила смещения, закон радиоактивного распада, определения энергии связи атомного ядра и энергетический выход ядерной реакции с учетом границ их применимости; • решать качественные задачи; • решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью на определение продуктов радиоактивного распада и ядерных реакций; на определение количества (доли) радиоактивных ядер; на расчёт энергии связи ядра и энергетического выхода ядерной реакции; • использовать знания о радиоактивности в повседневной жизни для обеспечения безопасности при обращении с приборами и техническими устройствами, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя)
6.	Типы оценочных мероприятий	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменная контрольная работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1. На рисунке представлена диаграмма энергетических уровней некоторого атома.  Какой из отмеченных стрелками переходов между энергетическими уровнями сопровождается 1) Излучением фотона наибольшей частоты 2) Поглощением фотона с наибольшей длиной волны? <u>Ответ:</u> 1) $E_5 - E_1$; 2) $E_1 - E_2$ 2. Ядро атома захватило электрон. Как изменятся (увеличится, уменьшится, не изменится) при этом число протонов и число нейтронов в ядре?

Ответ: число протонов уменьшится, число нейтронов увеличится.

Расчётные задачи:

1. В таблице приведены значения энергий атома водорода в различных стационарных состояниях.

№ уровня	Е, эв
1	-13,6
2	-3,4
3	-1,5
4	-0,85

Рассчитайте энергию фотона, при поглощении которого атом водорода совершит переход с 1-го уровня на 3-й.

Ответ: $E = 12,1$ эВ

2. Ядро ${}_{92}^{238}\text{U}$ претерпевает α -распад и два электронных β -распада. Определите дочернее ядро, получившееся в результате.

Ответ: ${}_{92}^{234}\text{U}$

3. При бомбардировке некоторого ядра X α -частицами образуются кислород ${}_{8}^{16}\text{O}$ и нейтрон. Определите ядро X .

Ответ: ${}_{6}^{13}\text{C}$.

4. Период полураспада β -радиоактивного изотопа равен 12,4 ч. Какая доля от начального большого числа ядер этого изотопа, останется через 24,8 ч?

Ответ: 0,25

5. Определите состав ядра изотопа висмута ${}_{83}^{203}\text{Bi}$.

Ответ: 83 протона, 120 нейтронов

6. Масса ядра изотопа ртути ${}_{80}^{176}\text{Hg}$ составляет 175,98735 а.е.м. Определите:

1) Дефект масс

2) Энергию связи ядра

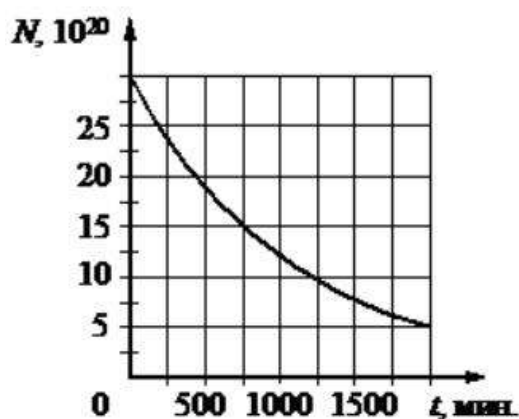
Ответ: 1) 11,779 МэВ; 2) 1370 МэВ

7. Ядро изотопа бериллия ${}_{4}^{8}\text{Be}$ образуется в недрах звёзд. Но оно является очень неустойчивым, практически сразу же распадается на 2 α -частицы. Рассчитайте энергетический выход данной реакции. Энергия связи изотопа ${}_{4}^{8}\text{Be}$ равна 56,5 МэВ, энергия связи α -частицы равна 28,296 МэВ.

Ответ: 0,092 МэВ.

Графические задачи:

1. На рисунке представлен график зависимости количества ядер некоторого радиоактивного изотопа от времени.



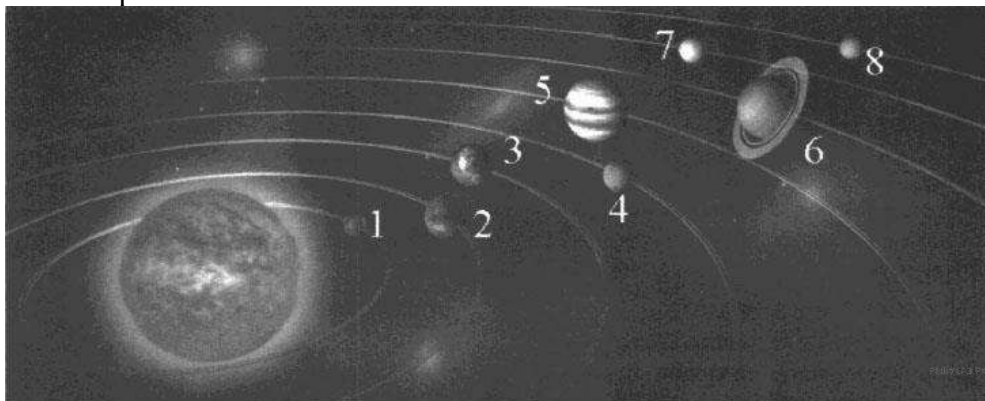
- 1) Определите период полураспада данного изотопа.
 - 2) Через какой промежуток времени останется 12,5% ядер от начального числа ядер этого изотопа?
- Ответ: 1) 750 мин; 2) 2250 мин

Раздел 8. Элементы астрономии и астрофизики ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 7.1

1.	Тема занятия	Элементы астрономии и астрофизики
2.	Содержание темы	Понятия: планеты земной группы и планеты-гиганты; малые тела Солнечной системы; система Земля—Луна. Закономерности: гипотеза о формировании всех тел Солнечной системы в процессе длительной эволюции холодного газопылевого облака
3.	Типы занятия	Комбинированные уроки
4.	Планируемые образовательные результаты	• демонстрировать на примере строения Солнечной системы роль и место астрономии в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между астрономией и другими естественными науками; • использовать информацию астрономического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент, выдвижение гипотезы, моделирование и т. д.) и формы научного познания (факты, законы, теории), демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании; • определять и различать понятия (Солнечная система, планета, ее спутники, планеты земной группы, планеты-гиганты, кольца планет, малые тела, астероиды, планеты-карлики, кометы, метеороиды, метеоры, болиды, метеориты); • использовать для описания характера протекания астрономических процессов физические законы (формулировать и обосновывать основные положения современной гипотезы о формировании всех тел Солнечной системы из единого газопылевого облака) с учетом границ их применимости;

		• решать качественные задачи (в том числе и межпредметного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления); • решать задачи на расчет основных характеристик планет и малых тел Солнечной системы и объяснять причины их значительных различий; • использовать знания об астрономических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности (объяснять сущность астероидно-кометной опасности, возможности и способы ее предотвращения), для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни																																																						
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя)																																																						
6.	Методы и средства контроля	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменная самостоятельная работа																																																						
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1. Рассмотрите таблицу, содержащую характеристики некоторых спутников планет Солнечной системы. <table><tr><th>Название спутника</th><th>Радиус спутника, км</th><th>Радиус орбиты, тыс. км</th><th>Средняя плотность, г/см³</th><th>Вторая космическая скорость, м/с</th><th>Планета</th></tr><tr><td>Луна</td><td>1737</td><td>384,4</td><td>3,35</td><td>2038</td><td>Земля</td></tr><tr><td>Фобос</td><td>~12</td><td>9,38</td><td>2,20</td><td>11</td><td>Марс</td></tr><tr><td>Европа</td><td>1569</td><td>670,9</td><td>2,97</td><td>2040</td><td>Юпитер</td></tr><tr><td>Каллисто</td><td>2400</td><td>1883</td><td>1,86</td><td>2420</td><td>Юпитер</td></tr><tr><td>Ио</td><td>1815</td><td>422,6</td><td>3,57</td><td>2560</td><td>Юпитер</td></tr><tr><td>Титан</td><td>2575</td><td>1221,9</td><td>1,88</td><td>2640</td><td>Сатурн</td></tr><tr><td>Оберон</td><td>761</td><td>587,0</td><td>1,50</td><td>770</td><td>Уран</td></tr><tr><td>Тритон</td><td>1350</td><td>355,0</td><td>2,08</td><td>1450</td><td>Нептун</td></tr></table> Выберите два утверждения, которые соответствуют характеристикам планет. 1) Масса Луны больше массы Ио. 2) Ускорение свободного падения на Тритоне примерно равно 0,79 м/с². 3) Сила притяжения Ио к Юпитеру больше, чем сила притяжения Европы. 4) Первая космическая скорость для Фобоса составляет примерно 0,08 км/с. 5) Период обращения Каллисто меньше периода обращения Европы вокруг Юпитера. <u>Ответ:</u> 23	Название спутника	Радиус спутника, км	Радиус орбиты, тыс. км	Средняя плотность, г/см ³	Вторая космическая скорость, м/с	Планета	Луна	1737	384,4	3,35	2038	Земля	Фобос	~12	9,38	2,20	11	Марс	Европа	1569	670,9	2,97	2040	Юпитер	Каллисто	2400	1883	1,86	2420	Юпитер	Ио	1815	422,6	3,57	2560	Юпитер	Титан	2575	1221,9	1,88	2640	Сатурн	Оберон	761	587,0	1,50	770	Уран	Тритон	1350	355,0	2,08	1450	Нептун
Название спутника	Радиус спутника, км	Радиус орбиты, тыс. км	Средняя плотность, г/см ³	Вторая космическая скорость, м/с	Планета																																																			
Луна	1737	384,4	3,35	2038	Земля																																																			
Фобос	~12	9,38	2,20	11	Марс																																																			
Европа	1569	670,9	2,97	2040	Юпитер																																																			
Каллисто	2400	1883	1,86	2420	Юпитер																																																			
Ио	1815	422,6	3,57	2560	Юпитер																																																			
Титан	2575	1221,9	1,88	2640	Сатурн																																																			
Оберон	761	587,0	1,50	770	Уран																																																			
Тритон	1350	355,0	2,08	1450	Нептун																																																			

2. На рисунке приведено схематическое изображение солнечной системы. Планеты на этом рисунке обозначены цифрами. Выберите из приведенных ниже утверждений два верных, и укажите их номера.



- 1) Планетой 2 является Венера.
- 2) Планета 5 относится к планетам земной группы.
- 3) Планета 3 имеет 1 спутник.
- 4) Планета 5 не имеет спутников.
- 5) Атмосфера планеты 1 состоит, в основном, из углекислого газа.

Ответ: 13

3. Даны элементы орбит некоторых астероидов.

Название	Большая полуось, а. е.	Эксцентриситет	Наклонение орбиты,
Дамокл	12	0,87	62
1992 QB1	44	0,066	2,2
Харикло	16	0,17	23
Гектор	5,2	0,022	18
Кибела	3,4	0,11	3,6
Астрея	2,6	0,19	5,4
Касталия	1,1	0,48	8,9

Выберите два утверждения, которые соответствуют приведённым астероидам.

- 1) Астероид Харикло движется между орбитами Сатурна и Урана.
- 2) Кибела, Касталия и Астрея — все астероиды главного пояса.
- 3) Дамокл выше всех поднимается над плоскостью эклиптики.
- 4) В перигелии своей орбиты Гектор более чем в два раза ближе к Солнцу, чем в афелии.
- 5) Период обращения 1992 QB1 вокруг Солнца более 300 лет.

Ответ: 13.

Расчётные задачи:

1. На поверхности какой планеты земной группы вес космонавтов будет наименьшим?

Ответ: вес будет наименьший на Марсе — в 2,6 раза меньше, чем на Земле

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 8.1

1.	Тема занятия	Элементы астрономии и астрофизики
2.	Содержание темы	Понятия: строение и эволюция Солнца и звёзд; классификация звёзд; конечные стадии жизни звезд. Галактика; современные представления о строении и эволюции Вселенной. Закономерности: диаграмма «спектр — светимость», зависимость скорости и продолжительности эволюции звезд от их массы; вывод А. А. Фридмана о нестационарности Вселенной; «Красное смещение» в спектрах галактик и закон Хаббла; гипотеза Г. А. Гамова о горячем начале Вселенной, ее обоснование и подтверждение
3.	Типы занятия	Комбинированные уроки Лабораторная работа
4.	Планируемые образовательные результаты	• демонстрировать на примерах строения и эволюции звезд и Вселенной роль, и место астрономии в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между астрономией и другими естественными науками; • использовать информацию астрономического содержания при решении учебных, практических, проектных и исследовательских задач, интегрируя информацию из различных источников и критически ее оценивая; • различать и уметь использовать в учебно-исследовательской деятельности методы научного познания (наблюдение, описание, измерение, эксперимент, выдвижение гипотезы, моделирование и т. д.) и формы научного познания (факты, законы, теории), демонстрируя на примерах их роль и место в научном познании; • определять и различать понятия (звезда, модель звезды, светимость, парсек, световой год); • проводить исследования зависимостей между астрономическими величинами и процессами: диаграмма «спектр — светимость», зависимость скорости и продолжительности эволюции звезд от их массы; сравнивать выводы А. Эйнштейна и А. А. Фридмана относительно модели Вселенной; интерпретировать современные данные об ускорении расширения Вселенной как результата действия антитяготения «темной энергии» — вида материи, природа которой еще неизвестна; применять звездную карту для поиска на небе определенных созвездий и звезд; • использовать для описания характера протекания астрономических процессов физические законы (определять расстояние до галактик на основе закона Хаббла; по светимости сверхновых; оценивать возраст Вселенной на основе постоянной Хаббла) с учетом границ их применимости; • решать качественные задачи (в том числе и междисциплинарного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления);

		• решать задачи на классификацию основных периодов эволюции Вселенной с момента начала ее расширения — Большого взрыва; на определение расстояния до звездных скоплений и галактик по цефеидам на основе зависимости «период — светимость»; на распознавание типов галактик (спиральные, эллиптические, неправильные); характеризовать основные параметры Галактики (размеры, состав, структура и кинематика); • соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности (с использованием цифровых измерительных устройств и лабораторного оборудования); • использовать знания об астрономических объектах и процессах в повседневной жизни для обеспечения безопасности, для сохранения здоровья и соблюдения норм экологического поведения в окружающей среде, для принятия решений в повседневной жизни
5.	Формы организации учебной деятельности	При освоении новых знаний и умений, при решении задач и проведении контроля – индивидуальная, фронтальная, групповая (на усмотрение преподавателя). При выполнении лабораторной работы – парная (групповая)
6.	Методы и средства контроля	Текущий контроль: устный и письменный фронтальный опрос; взаимопрос в парах (группах). Тематический контроль: письменный отчёт о выполнении лабораторной работы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Качественные задачи: 1. Рассмотрите схему строения нашей спиральной Галактики (виды плашмя и с ребра). Выберите все верные утверждения, которые соответствуют элементам, обозначенным цифрами 1-5. 1) Цифра 1 — ядро Галактики. 2) Цифра 2 — скопления белых карликов на краю Галактики. 3) Цифра 3 — шаровые скопления. 4) Цифра 4 — положение созвездия Телец в спиральном рукаве. 5) Цифра 5 — 10 000 световых лет. Ответ: 13 2. Эдвин Хаббл установил, что Вселенная расширяется. Выберите все верные утверждения, которые правильно описывают это явление.

1) Образовавшееся во время Большого взрыва жёсткое гамма-излучение регистрируется орбитальными телескопами в виде гамма-вспышек.

2) Причиной расширения Вселенной является большое количество антиматерии в галактиках.

3) Расширение Вселенной происходит с ускорением.

4) Все звёзды в нашей Галактике удаляются от Солнца.

5) Расстояние между достаточно удалёнными друг от друга объектами Вселенной со временем увеличивается.

Ответ: 35.

3. Выберите два типа объектов, которые присутствуют главным образом в диске нашей Галактики.

1) Магеллановы Облака

2) рассеянные звёздные скопления

3) квазары

4) шаровые звёздные скопления

5) межзвёздный газ

Ответ: 25.

4. Звёздные скопления содержат тысячи и даже миллионы звёзд. Выберите два утверждения, которые правильно описывают звёзды одного скопления. Под словом «одинаковый» понимается близость соответствующих значений для звёзд данного скопления.

1) Все звёзды скопления имеют одинаковую температуру.

2) Все звёзды скопления имеют одинаковый параллакс.

3) Все звёзды скопления имеют одинаковую массу.

4) Все звёзды скопления имеют одинаковую светимость.

5) Все звёзды скопления имеют одинаковый возраст.

Ответ: 25.

5. В таблице даны сведения о некоторых галактиках.

Галактика	Расстояние, Мпк	Видимый угловой размер	Видимая звёздная величина
M31	0,77	$3,3 \cdot 1,2^\circ$	+3,4
M32	0,76	$8 \cdot 6,0'$	+8,1
M33	0,89	$60 \cdot 35,0'$	+5,7
Печь	0,14	$27 \cdot 27,0'$	+7,4
WLM	0,93	$11,5 \cdot 4,0'$	+11,1

Выберите все верные утверждения, которые соответствуют этим галактикам.

1) Расстояние до всех пяти галактик можно определить с помощью закона Хаббла.

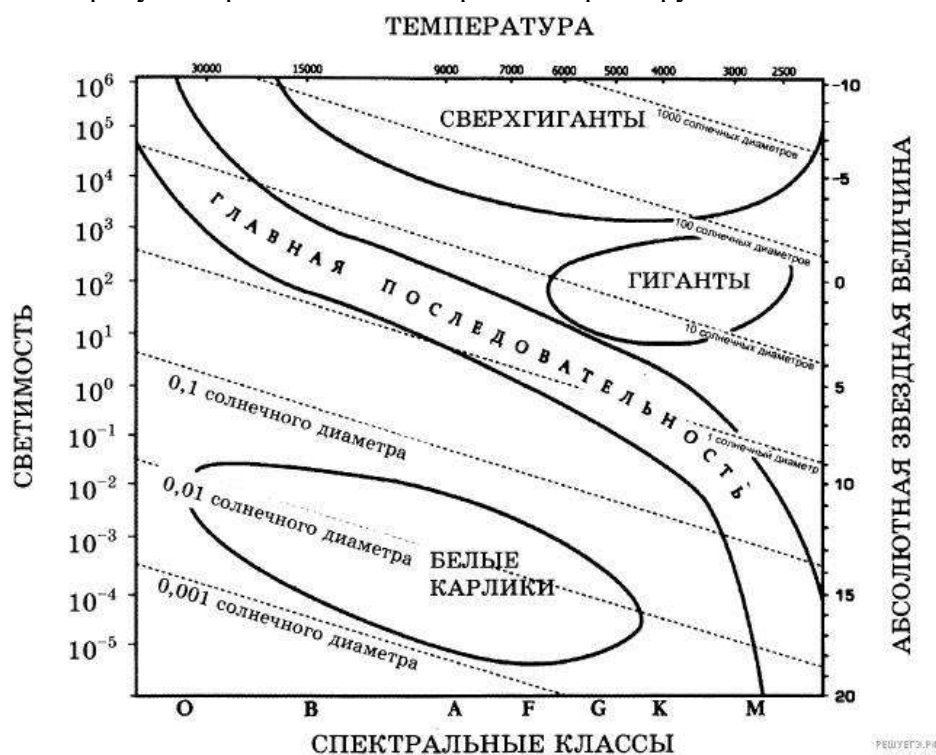
2) Свет от галактики M32, принимаемый сейчас на Земле, был испущен примерно 2,5 млн лет назад.

3) Линейный размер галактики M33 больше, чем галактики Печь.

- 4) Галактика WLM самая яркая в этом списке.
 5) Среди этих галактик M31 на небе занимает самую большую площадь.

Ответ: 235.

6. На рисунке представлена диаграмма Герцшпрунга — Рассела.



Выберите два утверждения о звездах, которые соответствуют диаграмме.

- 1) Звезда Бетельгейзе относится к сверхгигантам, поскольку её радиус почти в 1000 раз превышает радиус Солнца.
- 2) «Жизненный цикл» звезды спектрального класса К главной последовательности более короткий, чем звезды спектрального класса В главной последовательности.
- 3) Звёзды-сверхгиганты имеют очень большую среднюю плотность.
- 4) Звезда Денеб имеет температуру поверхности 8550 К и относится к звездам спектрального класса М.
- 5) Звезда 40 Эридана В относится к белым карликам, поскольку её диаметр составляет 0,014 диаметра Солнца и ее спектральный класс А.

Ответ: 15

7. Рассмотрите таблицу, содержащую сведения о ярких звездах.

Наименование звезды	Температура, К	Масса (в массах Солнца)	Радиус (в радиусах Солнца)	Расстояние до звезды (св. год)
Альдебаран	3500	2,5	43	65
Альтаир	8000	1,7	1,7	17

Бетельгейзе	3600	15	1000	650
Вега	9600	2	3	25
Капелла	5000	3	12	42
Кастор	10400	2	2,5	50
Процион	6600	1,5	2	11
Спики	22000	11	8	260

Выберите все верные утверждения, которые соответствуют характеристикам звезд.

- 1) Звезда Процион относится к белым карликам.
- 2) Расстояние до Альтаира в 15 раз меньше расстояния до Спики.
- 3) Звезды Кастор и Вега принадлежат к одному спектральному классу.
- 4) Звезда Капелла является звездой типа Солнце.
- 5) Плотность звезды Альдебаран близка к плотности Солнца.

Ответ: 23

Расчётные задачи:

1. Определите радиус звезды Вега, которая излучает в 55 раз больше энергии, чем Солнце. Температура поверхности 11000 К. Какой вид имела бы эта звезда на нашем небе, если бы она светила на месте Солнца?

Ответ: звезда Вега имеет радиус в 2 раза больший, чем у Солнца, поэтому на нашем небе она имела бы вид синего диска с угловым диаметром 1° . Если бы Вега светила вместо Солнца, то Земля получала бы в 55 раз больше энергии, чем теперь, и температура на ее поверхности была бы выше 1000°C . Таким образом, условия на нашей планете стали бы не пригодными для любых форм жизни.

2. Вычислите линейный размер солнечного пятна, если его угловой диаметр равен $17,6''$. Линейный и угловой размеры Солнца соответственно равны $13,92 \cdot 10^5$ км, $32'$.

Ответ: 12760 км.

3. Новая звезда в момент вспышки имела видимую звездную величину $3,2^m$. Вычислите расстояние до нее, если известно, что большинство новых звезд этого типа имеют абсолютную звездную величину -8^m .

Ответ: 1700 пк.

4. Какова средняя плотность красного сверхгиганта, если его диаметр в 300 раз больше солнечного, а масса в 30 раз больше, чем масса Солнца?

Ответ: $1,6 \cdot 10^{-3}$ кг/м³.

5. В спиральной галактике в созвездии Треугольника наблюдаются цефеиды с периодом 13 дней, а их видимая звездная величина $19,6^m$. Определите расстояние до галактики в световых годах.

Указание: абсолютная звездная величина цефеиды с указанным периодом равна $M = -4,6^m$.

	<u>Ответ:</u> примерно 2 250 000 св. л. 6. Квazar имеет красное смещение $z = 0,1$. Определите расстояние до квазара. <i>Указание</i> Считать, что постоянная Хаббла $H = 70 \text{ км}/(\text{с} \cdot \text{Мпк})$. <u>Ответ:</u> 1,4 млрд. св. л. 7. Сколько раз за время своего существования Солнце успело обернуться вокруг центра Галактики? <u>Ответ:</u> 20 раз. 8. Галактика удаляется от нас со скоростью 6000 км/с и имеет видимый угловой размер $2'$. Определите расстояние до галактики и ее линейные размеры. <u>Ответ:</u> 80 Мпк, 47 кпк. 9. В спектре галактики, которая имеет видимую звездную величину 15,2^m, линия водорода ($\lambda_0 = 656,3 \text{ нм}$) смещена к красному концу спектра на $\Delta\lambda = 21,9 \text{ нм}$. Вычислите скорость удаления галактики и расстояние до нее. <u>Ответ:</u> 10 4 км/с; 133 Мпк

3. Технологические карты занятий

Технологическая карта №1

Тема занятия	<i>Механическая работа и мощность. Закон сохранения механической энергии</i>
Цели	- Изучить понятия механическая работа, мощность, энергия, кинетическая и потенциальная энергия, работа консервативных и неконсервативных сил, изучить закон сохранения механической энергии; - сформировать умение применять приобретенные знания для описания преобразования энергии при движении тел; - сформировать умение решать расчётные и качественные задачи на расчёт механической работы, мощности, кинетической и потенциальной энергии, на закон сохранения механической энергии
Содержание темы	Механическая работа, мощность, энергия, кинетическая и потенциальная энергия, закон сохранения механической энергии; значимость данной темы на практике и в быту, способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07.
Тип занятия	Комбинированное занятие
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; групповая; индивидуальная

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов			Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1.Организационный этап занятия						
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1) Проводит актуализацию знаний. Формулирует задание: заполнить пустые строки таблицы Проводит обсуждение полученных результатов	1) Заполняют таблицу. Задание: Заполнить пустые строки таблицы			Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05. ПК 1.2	Взаимоконтроль Устный контроль
		Название	Единица измерения СИ	Формулы		
		Сила тяжести	Н	$F_{тяж} = \dots$		
		Сила упругости		$\dots = - k x$		
		Сила трения		$F_{тр} = \dots mg$		

		Импульс тела		$p = \dots \cdot v$		
		Импульс силы	$H \cdot c$	$\Delta p = \dots \cdot \Delta t$		
		Закон сохранения импульса для неупругого удара	-	...		
		<i>Взаимопроверка в парах</i> <i>2) Выдвигают предположения.</i> <i>Отвечают на вопросы</i> 				

	2) Организует работу в парах по определению знака работы (рассмотреть все случаи, в том числе, когда работа равна нулю) 3) Организует проверку полученных результатов исследования. 4) Объясняет понятие механической мощности, кинетической энергии. 5) Обеспечивает мотивацию выполнения эксперимента. Организует групповую работу. Предлагает: - разделиться на четыре команды; - приступить к распределению обязанностей в команде; - выполнить задания по определению работы силы тяжести и силы упругости. Каждой команде выдаются задания: 1. Соберите установку по предложенному рисунку; 2. Проведите измерения массы груза, высоты подъема груза (или удлинения пружины); 3. Используя формулу для определения механической работы, силы тяжести (силы упругости – закон Гука) выведите формулу для определения работы силы тяжести (упругости); 4. Запишите формулу для определения работы силы тяжести (упругости) в общем виде. Концентрирует внимание на соблюдении правил техники безопасности при выполнении экспериментов.	2) Обсуждают в парах и записывают в тетрадь значения работы в зависимости от значения угла между вектором силы и перемещения. 3) Один студент (по желанию) рассказывает о результатах исследования. 4) Конспектируют. 5) Обучающиеся распределяют позиции и выполняют задания в командах. (Выбирают лидера группы, секретаря – его задача все записывать и следить за временем; генератора идей – он отвечает за проведение эксперимента; выступающего (он отвечает за презентацию конечного результата)). Работа в группах по исследованию предложенной проблемы: 1 команда и 3 команда исследуют работу силы тяжести В результате проведенных экспериментов с падающим грузом обучающиеся получают формулу для определения работы силы тяжести и записывают вывод формулы в тетрадях. 2 команда и 4 команда исследуют работу силы упругости В результате проведенных экспериментов с грузом на пружине обучающиеся получают формулу для определения работы силы упругости и записывают вывод формулы в тетрадях.	ОК 07. ПК 1.2	Взаимоконтроль Наблюдение за ходом эксперимента

	6) Организует выступление двух представителей групп. 7) Предлагает ответить на вопрос: Что общего между работой силы тяжести и силы упругости? 8) Объясняет понятие потенциальной энергии. 9) Приглашает к доске одного студента, который выполнял опережающее задание по теме: «История открытия закона сохранения энергии». 10) Совместно с обучающимися выводит формулу закона сохранения механической энергии. Формулирует закон сохранения механической энергии. 11) Предлагает ответить на вопрос: Будет ли выполняться закон сохранения механической энергии, если в системе действуют силы трения? 12) Организует просмотр и обсуждение презентации «Практическое применение закона сохранения энергии в повседневной жизни и на производстве»	6) Выступление двух представителей групп. Остальные обучающиеся записывают в тетрадь информацию о работе силы тяжести (силы упругости). 7) Отвечают на вопрос. 8) Конспектируют. 9) Слушают, анализируют, делают выводы, записывают в рабочей тетради. 10) Конспектируют. 11) Отвечают на вопрос. 12) Обсуждают, записывают в тетрадь примеры применения закона сохранения энергии в своей специальности		
Закрепление изученного материала	1) Осуществляет контроль за исследовательской деятельностью каждой группы. Побуждает к высказыванию своего мнения. Предлагает:	1) Представляют результаты своей работы, участвуют в дискуссии Совместно с другими командами создают кластер на доске «Виды энергии. Закон сохранения механической энергии».	Элементы ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05;	Устный контроль

	- каждой команде включится в работу по созданию обобщающей схемы по теме «Виды энергии. Закон сохранения механической энергии». - решить качественные и расчетные задачи. Задачи для 1 и 3 команды Задание 1. Одинакова ли сила тяги электровоза во время равномерного движения поезда по горизонтальному участку пути и в тот момент, когда поезд трогается с места? Задание 2. Какая работа совершается на гидроэлектростанции в течение года, если средняя мощность ее генераторов 2,5 МВт. Задание 3. Троллейбус массой 15т трогается с места с ускорением $1,4 \text{ м/с}^2$. Найдите работу силы тяги и работу силы сопротивления на первых 10м пути, если коэффициент трения равен 0, 02. Какую кинетическую энергию приобрел троллейбус? Задание 4. Найти потенциальную и кинетическую энергию участка оборвавшегося электропровода массой 4кг, падающего свободно с высоты 7 м, на расстоянии 2 м от поверхности Земли. Задачи для 2 и 4 команды Задание 1. С какой целью стеклянные лампочки упаковывают в коробки, внутри которых находится гофрированный картон. Задание 2. Электropоезд в момент выключения тока имел скорость 20м/с. Какой путь пройдет поезд без включения тормозов до полной остановки, если коэффициент сопротивления равен 0,005?	<i>Корректируют свои знания при решении качественных задач;</i> <i>Устанавливают причинно-следственные связи;</i> <i>Делают записи в тетрадях, на доске;</i> <i>Выполняют работу по применению закона сохранения энергии для решения расчетных задач.</i>		Устный индивидуальный опрос

	Задание 3. Котлованы под стойки воздушных линий электропередач разрабатываются в основном бурильными машинами. Определить время бурения одного котлована, если работа, затраченная на бурение 10 котлованов равна 29400 МДж, а мощность бурильной машины 0,7МВт. Задание 4. При ремонте ЛЭП электрик роняет сумку с инструментом массой 4кг. Определить высоту, на которой проводятся работы, если в момент удара о землю скорость сумки равна 5м/с. 2) Организует проверку и обсуждение решения задач	2) Выполняют задание. Во время выступления других групп задают вопросы, дискутируют		
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1) Подводит итог урока 2) Организует рефлекссию полученных результатов 3) Выставляет и аргументирует оценки	1) Отвечают на вопросы 2) Рефлексируют	Элементы ОК 04 ОК 05	
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§40, 41, 43, 44, 45. Решить задачи: А1, А2, А3 стр.148. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой-4-е изд.,-М.: Просвещение, 2022.-416с.	Записывают домашнее задание	Элементы ОК 02 ОК 05	

Технологическая карта №2

Тема занятия	Уравнение состояния идеального газа. Газовые законы
Цели	Изучить уравнение состояния идеального газа. Изучить понятие изопроцесса, газовые законы, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах
Содержание темы	Физический смысл универсальной газовой постоянной, физический смысл числа Лошмидта, уравнение состояния идеального газа, газовые законы, практическое значение знаний по данной теме для повседневной жизни

	<i>способствуют формированию общих компетенций:</i> ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 <i>способствуют формированию профессиональных компетенций:</i> ПК 1.1
Тип занятия	Комбинированное занятие
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; групповая, индивидуальная

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1.Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1). <i>Приветствие обучающихся</i> Для того, чтобы познакомиться с темой сегодняшнего урока нам необходимо вспомнить понятия, формулы, изученные на предыдущих уроках. 2). <i>Организует фронтальный опрос</i>	1). <i>Приветствие преподавателя</i> 2). <i>Отвечают на поставленные вопросы</i>	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05.	Устный фронтальный опрос
Актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1). <i>Формулирует проблему:</i> найти общую зависимость (формулу), связывающую между собой три макроскопические величины. 2). <i>Организует с обучающимися совместное формулирование темы и целей урока.</i> <i>Задает мотивационные вопросы</i>	1). <i>Принимают участие в обсуждении проблемного вопроса.</i> <i>Выдвигают различные гипотезы</i> 2). <i>Обсуждают, совместно с преподавателем формулируют тему</i>	Элементы ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	

	- Что нового я хочу узнать на уроке? - Знания данной темы будут ли востребованы в вашей профессиональной деятельности?	урока и цели, записывают в рабочую тетрадь		
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности	1) Предлагает найти концентрацию молекул любого идеального газа при нормальных условиях. 2) Вводит понятие постоянной Лошмидта, объясняет её физический смысл. 3). Совместно с обучающимися выводит уравнение состояния идеального газа. Вводит формулу и значение универсальной газовой постоянной. 4) Задает вопрос: - Как же между собой связаны давление, объем и температура? 5) Предлагает вывести уравнение Клапейрона. 6) Преподаватель проверяет правильность вывода уравнения 7) Приглашает к доске двух студентов, которые выполняли опережающие задания по темам: «История открытия уравнения Менделеева-Клапейрона», «Практическое применение уравнения Менделеева-Клапейрона». 8) Организует работу в группах с учебником	1) Вычисляют концентрацию молекул идеального газа, равную $2,7 \cdot 10^{25} \text{ м}^{-3}$. 2) Конспектируют. 3) Совместно с преподавателем выводят уравнение состояния идеального газа и формулируют физический смысл универсальной газовой постоянной. 4) Отвечают на вопрос 5) Выводят уравнение Клапейрона 6) сообщают о полученных результатах 7) Слушают, анализируют, делают выводы, записывают в рабочей тетради 8) Заполняют таблицу в тетради по карточке	Элементы ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1	Устный контроль Взаимоконтроль

Разбивает обучающихся на 3 группы (по рядам) и раздаёт карточки с заданиям:

1 карточка:

1. Используя параграф учебника, записать уравнение Клапейрона для изопроцесса, соответствующего состоянию термодинамической системы при постоянной температуре. Заполнить таблицу

Постоянный параметр	Название изопроцесса (закона)	Связь между другими параметрами (математическое выражение)	График и

2 карточка:

1. Используя параграф учебника, записать уравнение Клапейрона для изопроцесса, соответствующего состоянию термодинамической системы при постоянном давлении. Заполнить таблицу

Постоянный параметр	Название изопроцесса (закона)	Связь между другими параметрами (математическое выражение)	График и

3 карточка:

1. Используя параграф учебника, записать уравнение Клапейрона для изопроцесса, соответствующего состоянию термодинамической системы постоянном объёме. Заполнить таблицу

9) Выступление трех представителей групп.

Остальные обучающиеся записывают в тетрадь информацию о газовых законах

	<table><tr><td>Постоянный параметр</td><td>Название изопроцесса (закона)</td><td>Связь между другими параметрами (математическое выражение)</td><td>График и</td></tr><tr><td></td><td></td><td></td><td></td></tr></table>	Постоянный параметр	Название изопроцесса (закона)	Связь между другими параметрами (математическое выражение)	График и							
Постоянный параметр	Название изопроцесса (закона)	Связь между другими параметрами (математическое выражение)	График и									
Закрепление изученного материала	<i>1). Организует решение графических и расчетных задач. 2). Проверяет решение расчетных задач</i>			<i>1). Решают задачи</i>	Элементы ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1	Самопроверка по ключу. Оценка решения расчетных задач						
3. Заключительный этап занятия												
Подведение итогов работы	<i>1) Подводит итог урока. Выставляет оценки за работу на уроке 2) Организует рефлексию. 3) Задает вопросы. Организует обсуждение: - Какие знания данной темы будут востребованы в вашей профессиональной деятельности?</i>			<i>1) Слушают 2) Рефлексируют 3) Отвечают на вопрос</i>	Элементы ОК 01 ОК 04 ОК 05							
4. Задания для самостоятельного выполнения												
	§63. Решить задачи А1-А3, стр.211. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой – 4-е изд., – М.: Просвещение, 2022. – 416 с.			<i>Записывают задания для самостоятельного выполнения в тетрадь</i>								

Технологическая карта №3

Тема занятия	<i>Тепловое расширение твердых тел и жидкостей</i>
Цели	- сформировать понятия: тепловое расширение тел, температурный коэффициент линейного расширения, температурный коэффициент объёмного расширения; - изучить формулы расчета коэффициентов линейного и объёмного расширения, формулу их связи; - сформировать умение решать расчётные и качественные задачи на расчет линейных и объемных изменений твердых и жидких тел при изменении их температуры
Содержание темы	Физическая природа теплового расширения тел, температурный коэффициент линейного расширения, температурный коэффициент объёмного расширения, формула связи коэффициента линейного и объёмного расширения; значение теплового расширения тел в природе и технике; практическое значение знаний по данной теме для повседневной жизни являются основой для изучения общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: МДК 01.01, МДК 02.01, МДК 03.01, МДК 04.01, МДК 05.01, способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07. способствуют формированию профессиональных компетенций: ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
Тип занятия	Комбинированное занятие
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; групповая, индивидуальная

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1.Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов	1) <i>Приветствие обучающихся.</i> Для того чтобы познакомиться с темой сегодняшнего урока нам необходимо вспомнить понятия, формулы, изученные на предыдущих уроках.	1) <i>Приветствие преподавателя</i>	Элементы ОК 01 ОК 04 ОК 05	

учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	2) Проводит физический диктант по вариантам. Организует взаимопроверку. Вопросы 1 варианта: 1. Тела, атомы или молекулы которых занимают определенные, упорядоченные положения в пространстве называются... 2. Запишите виды кристаллических решеток... 3. Твердые тела, состоящие из большого числа маленьких кристалликов, называются... 4. Зависимость физических свойств от направления внутри кристалла называется... 5. Есть ли определенная температура плавления: а) у аморфных тел? б) у кристаллических тел? 6. Деформация, которая полностью исчезает после прекращения действия внешних сил, называется... 7. $\delta = \dots \cdot \varepsilon$ 8. $\varepsilon = \Delta \ell / \dots$ 9. $[E] = \dots$ 10. Что происходит с твердым телом, когда механическое напряжение достигает предела прочности? 3) Ответы и критерии оценки появляются на экране. Организует обсуждение ответов	2) Отвечают на вопросы физического диктанта. Проверяют работы друг друга. Вопросы 2 варианта: 1. Правильное расположение частиц в кристаллах называют... 2. Одиночные кристаллы называются... 3. Внешне твердые тела, не имеющие кристаллического строения, называются... 4. Не зависимость физических свойств от направления внутри твердого тела называется... 5. Изменение, формы и объема тела называется... 6. Деформация, которая не исчезает после прекращения действия внешних сил, называется... 7. Перечислите виды деформаций:... 8. $\dots = \ell - \ell_0$ 9. $\dots = F/S$ 10. Что характеризует модуль Юнга? 3) Участвуют в обсуждении ответов		Взаимоконтроль Устный контроль
Актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1) Задает проблемный вопрос: Почему при монтаже линий электропередачи провода между фермами не натягивают, а делают с заметным провисом? От чего зависит величина этого провиса? (Ферма - плоская конструкция, состоящая из соединенных между собой отдельных	1). Принимают участие в обсуждении проблемного вопроса. Выдвигают различные гипотезы	Элементы ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05	Устный контроль

	стержней или дисков, перекрывающая отверстие между опорами и передающая на последние воспринимаемую ею нагрузку, основные элементы фермы работают на растяжение сжатие) 2) Организует с обучающимися совместное формулирование темы и целей урока. Задаёт мотивационные вопросы: - Что нового я хочу узнать на уроке? - Знания данной темы будут ли востребованы в вашей профессиональной деятельности?	2). Обсуждают, совместно с преподавателем формулируют тему урока и цели, записывают в рабочую тетрадь		
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности	1) Демонстрирует опыт: расширение твердых тел при нагревании (шар с кольцом). Организует дискуссию по вопросам: - Почему шар после нагревания не прошел в кольцо? - Что происходит с телами при нагревании и охлаждении? - Почему тела расширяются? Что изменяется у тела в процессе расширения? - Одинаково ли расширяются тела при нагревании на одно и то же число градусов? 2) Демонстрирует опыт: расширение жидкостей при нагревании (увеличение уровня воды в колбе с трубкой). В ходе обсуждения вводится понятие теплового расширения тел, примеры расширения тел, виды теплового расширения. 3) Вводит понятие линейного расширения твердых тел.	1) Наблюдают демонстрационный опыт. Участвуют в дискуссии, отвечают на вопросы. 2) Конспектируют: определение теплового расширения тел, виды теплового расширения. 3) Слушают, анализируют, записывают в рабочей тетради.	Элементы ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	Устный контроль

Формулирует определение коэффициента линейного расширения, объясняет его формулу. 4) Совместно с обучающимися выводит формулы: а) зависимость длины твердого тела от температуры; б) длина тела при любой температуре. 5) Вводит понятие объемное расширение твердых тел. Формулирует определение коэффициента объемного расширения, объясняет его формулу. 6) Совместно с обучающимися выводит формулы: а) зависимость объема твердого тела от температуры; б) объем тела при любой температуре. Совместно с обучающимися выводит формулу, связывающую коэффициенты линейного и объемного расширения. 7) Организует рассмотрение вопросов: Изменение плотности тел при изменении температуры. Тепловое расширение жидкостей. 8) Приглашает к доске студента, который выполнял опережающее задание: сообщение на тему «Особенности теплового расширения воды».	4) Совместно с преподавателем выводят формулы. 5) Слушают, анализируют, записывают в рабочей тетради. 6) Совместно с преподавателем выводят формулы. 7) Слушают, анализируют, делают выводы, записывают в рабочей тетради.		

	9) Организует просмотр презентации на тему: «Значение теплового расширения тел в природе и технике». Организует дискуссию по вопросам: - Как связана ваша специальность с темой нашего занятия? - Где в вашей специальности можно встретить тепловое и объемное расширение? Возвращается к проблемному вопросу	8) Выступление докладчика: сообщение на тему «Особенности теплового расширения воды». Слушают, анализируют, записывают в рабочей тетради. 9) Выполняют просмотр презентации, участвуют в дискуссии		
Закрепление изученного материала	1). Предлагает решить качественные и расчетные задачи по группам. Знакомит с условием. 1 и 3 группа. 1. Провода электрифицированных железных дорог находятся в натянутом состоянии с помощью систем блоков с грузами, но не закрепляются неподвижно? Почему так делают? 2. Почему при точных измерениях обращают внимание на температуру масштаба? 3. Одинаково ли меняются при нагревании размеры сплошного стержня и трубки, если у них одинаковые диаметр и длина? 4. Платиновая проволока длиной 1,5 м находится при температуре 0 °С. При пропускании электрического тока она накалилась и удлинилась на 15 мм. До какой температуры была нагрета проволока? $\alpha = 9 \cdot 10^{-6} \text{ К}^{-1}$ 5. В железнодорожную цистерну погрузили нефть объемом 50 м³ при температуре + 40 °С. Какой объем нефти выгрузили, если на	1) Решают задачи в группах	Элементы ОК 01 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.	Оценка решения качественных и расчетных задач

	станции назначения температура воздуха была —40 °С? 2 и 4 группа. 1. Какие требования надо предъявить к проволоке, которую впаивают в стекло электрической лампы? Почему? 2. Чтобы вывернуть старый заржавленный винт, его нагревают паяльником. Когда винт остынет, он легко вывинчивается. Как объяснить это явление? 3. Поршни цилиндров двигателей обычно делаются из того же материала, что и стенки цилиндров. Почему? 4. Железнодорожные рельсы имеют длину 25 м и изготовлены из стали. Как изменяется их длина, если годовые изменения температуры колеблются от 30 до -30 °С? 5. Объем бетонной плиты при температуре 0 °С составляет 2 м³. На сколько увеличится ее объем при повышении температуры до 30 °С? Коэффициент линейного расширения бетона $\alpha = 1,2 \cdot 10^{-5} \text{ К}^{-1}$ 2) Организует обсуждение качественных задач. Проверяет решение расчетных задач			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1) Подводит итог урока. Выставляет оценки за работу на уроке 2) Организует рефлексию. 3) Задает вопросы. Организует обсуждение:	1) Слушают 2) Рефлексируют 3) Отвечают на вопрос	Элементы ОК 01 ОК 04 ОК 05	

	- Какие знания данной темы будут востребованы в вашей профессиональной деятельности?			
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§8.4. Решить расчетные задачи №7, №8, №10, качественную задачу №9, стр.175. Дмитриева, В. Ф. Физика для профессий и специальностей технического профиля: учебник для образовательных учреждений начального и среднего профессионального образования / В. Ф. Дмитриева. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 448 с.	Записывают задания для самостоятельного выполнения в тетрадь		

Технологическая карта №4

Тема занятия	Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя.
Цели	- раскрыть физические принципы действия тепловых двигателей; - вывести формулу для расчета коэффициента полезного действия теплового двигателя; - сформировать представление об устройстве и принципе действия тепловых двигателей и понятие об идеальной тепловой машине Карно; - расширить знания по экологическим проблемам использования тепловых двигателей
Содержание темы	Тепловой двигатель. Виды тепловых двигателей. Принцип действия тепловых двигателей. Роль нагревателя, холодильника и рабочего тела в тепловом двигателе. Коэффициент полезного действия (КПД) теплового двигателя. Максимальное значение КПД тепловых двигателей. Тепловые двигатели и охрана окружающей среды являются основой для изучения общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: ОП 13 способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07.
Тип занятия	Комбинированное занятие
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; индивидуальная; групповая

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1. Организует начало учебной деятельности. Создает эмоциональный настрой на совместную работу. 2. Организует актуализацию знаний по теме «Внутренняя энергия идеального газа. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Второе начало термодинамики». Фронтальный опрос. 1. Как определить изменение внутренней энергии согласно первому закону термодинамики? 2. На что расходуется, согласно первому закону термодинамики, количество теплоты, переданное системе? 3. Какой процесс называется адиабатным? 4. Сформулируйте первый закон термодинамики. 5. За счет какой энергии совершается работа при адиабатном расширении газа? 6. Почему при адиабатном расширении температура газа падает, а при сжатии возрастает? 7. Сформулируйте второй закон термодинамики. 3. Проблемный вопрос (мотивация):	1. Мобилизуют свои волевые качества для работы. 2. Активно отвечают на вопросы преподавателя. 3. Отвечают на вопросы	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.	Устный фронтальный опрос

	- Среди вас есть те, кто добирается до колледжа с помощью автомобильного транспорта? - Что необходимо автомобилю для движения? - Что происходит, когда сгорает бензин? - Какие происходят превращения энергии при этом? - Как называются устройства, превращающие внутреннюю энергию топлива в механическую работу?			
Подготовка к изучению нового материала	1. Предлагает обучающимся сформулировать тему урока. 2. Предлагает обучающимся сформулировать цели урока. 3. Вместе с обучающимися обсуждает критерии достижения целей	1. Формулируют тему урока. 2. Предлагают формулировки целей урока. 3. Формулируют и принимают критерии достижения целей урока	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05.	Устный фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности	1. Предлагает обучающимся разделиться на группы. Организует работу групп (самостоятельная работа с учебником). Каждая группа получает задание: 1) Прочитайте §82 учебника «Физика 10» Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский и §§5.7 – 5.9 учебника «Физика для профессий и специальностей технического профиля» В.Ф. Дмитриева. 2) Составьте конспект, используя обобщенный план изучения физической величины, физического закона и явления. 3) Подготовьте отчет по результатам работы с последующей защитой Группа 1 – Устройство и принцип действия тепловых двигателей. Группа 2 – КПД тепловых двигателей.	1. Делятся на группы. Читают учебник. Выполняют задания. Готовят отчет и защиту результатов работы.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.2	Взаимоконтроль

	Группа 3 – Использование тепловых двигателей. Группа 4 – Тепловые двигатели и охрана окружающей среды. 2. Организует защиту результатов работы каждой группы. Контролирует формирование новых знаний. 3. Организует просмотр видеоролика «Тепловой двигатель. КПД теплового двигателя» https://yandex.ru/video/preview/3389877481518184341	2. Записывают в тетрадях отчеты других групп. 3. Смотрят видеоролик, записывают в тетрадях новые примеры использования тепловых двигателей, КПД тепловых двигателей		
Закрепление изученного материала	1) Предлагает закрепить изученный материал при решении задач. Организует групповую работу. Группа 1 и 3. 1. Паровая машина работает в интервале температур $T_2 = 120\text{ }^{\circ}\text{C}$, $T_1 = 320\text{ }^{\circ}\text{C}$, получая от нагревателя количество теплоты $Q_1 = 200\text{ кДж}$ и отдавая холодильнику $Q_2 = 100\text{ кДж}$. Найдите: 1) реальный КПД машины; 2) идеальный КПД машины; 3) проведите сравнение этих КПД. 2. Гусеничный трактор С-80 развивает номинальную мощность 60 кВт и при этой мощности расходует в среднем в час 18 кг дизельного топлива. Найдите КПД его двигателя. (теплота сгорания дизельного топлива $q = 42 \cdot 10^6\text{ Дж/кг}$). 3. Чему равно максимальное теоретическое значение КПД паровой машины, работающей в интервале температур 100—400 °С? Группа 2 и 4.	1) Решают задачи письменно, обсуждают решения, анализируют и оценивают решения друг у друга.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ПК 1.2	Оценка решения расчетных задач

	1. Двигатель автомобиля расходует за час работы 5 кг бензина. При этом температура газа в цилиндре двигателя $T_1 = 1200$ К, а отработанного газа $T_2 = 370$ К. Удельная теплота сгорания бензина $q = 46$ МДж/кг. Определите мощность, развиваемую двигателем. 2. КПД автобуса ЗИЛ-155 составляет 28 %. Его мощность 70 кВт. Определите расход бензина в течение 1 часа. 3. В 1860 году бельгийский инженер Жан Этьен Лемуар создал газовый двигатель с зажиганием от электрической искры. КПД одной из модификаций этого двигателя составлял 3%. Какая энергия выделялась за одну минуту при сгорании газа в камере этого двигателя, если он развивал мощность 1200 Вт? 2) Осуществляет контроль за деятельностью каждой группы. Организует проверку и обсуждение решения задач	2) Представляют результаты своей работы, участвуют в дискуссии. Делают записи в тетрадях, на доске		
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1. Подводит итоги, связывая результаты урока с его целями. Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке и каждой группы. 2. Организует рефлексию. 3. Выставляет оценки за работу на уроке, комментируя их	1. Отвечают на вопросы 2. Проводят самоанализ приобретенных знаний, умений и навыков	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05. ПК 1.2	
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§82. Решить задачи: А1- А5 стр.273. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев,	Записывают домашнее задание.	Элементы ОК 01. ОК 02.	

	Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой-4-е изд., -М.: Просвещение, 2022. 416с. Решите качественную задачу: <i>Возможно ли понизить температуру воздуха в помещении, если открыть дверь включенного в электросеть бытового холодильника?</i>		ОК 03. ОК 05. ПК 1.2	

Технологическая карта №5

Тема занятия	Электрические заряды. Закон сохранения заряда. Закон Кулона			
Цели	- Сформировать представления об электрическом заряде, элементарном электрическом заряде; - изучить явление электростатической индукции, применять знание особенностей протекания электростатической индукции для объяснения явлений электризации; - изучить закон сохранения электрического заряда; - изучить закон Кулона; - научиться применять законы сохранения заряда и Кулона для решения простых задач			
Содержание темы	Электризация через влияние, электрический заряд, делимость заряда, элементарный заряд; закон сохранения заряда, закон Кулона. способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07. формированию профессиональных компетенций: ПК 1.2			
Тип занятия	Комбинированное занятие			
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; индивидуальная; групповая			

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий

1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1. Сегодня начнём урок с неожиданного вопроса: - Что общего между грозой и кошкой? Организует мозговой штурм для постановки темы и определения целей урока	1. Высказывают свои предположения, возможные ответы: электричество, электризация, электрический заряд	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05.	Устный фронтальный опрос
Подготовка к изучению нового материала	1. Предлагает обучающимся предположить, что мы будем изучать на уроке. 2. Предлагает обучающимся сформулировать цели урока. 3. Вместе с обучающимися обсуждает критерии достижения целей	1. Формулируют тему урока. 2. Предлагают формулировки целей урока. 3. Формулируют и принимают критерии достижения целей урока	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05.	Устный фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности	1. Предлагает обучающимся разделиться на группы по 4 человека. Организует работу групп. Каждая группа получает задание: 4) Просмотрите видеоролик «Электрический заряд. Электризация» (общее для всех групп) 5) Вставьте в текст пропущенные слова или словосочетания (для каждой группы свой, отличающийся текст) Например: Текст для группы 1: «Физической величиной, характеризующей интенсивность участия тела в электромагнитном взаимодействии, является _____».	1. Делятся на группы. Смотрят видеоролик. Выполняют задания.	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.2	Взаимоконтроль

	Заряд тело может приобрести в процессе _____. При соприкосновении тел происходит переход _____ из одного тела в другое.» Текст для группы 2: «В результате электризации тело приобретает _____. Единицей заряда в СИ является _____. В процессе электростатической индукции происходит _____.» Текст для группы 3: «В процессе _____ тело приобретает электрический заряд. Заряд обозначается _____ и измеряется в _____. Наименьший заряд в природе имеет частица _____.» 6) Перейдите в другую группу «по вертушке». Обсудите выполнение вами задания №2. Вернитесь в свою группу. <i>2. Организует итоговое обсуждение, используя обобщённый план изучения физической величины (для электрического заряда) и план изучения физического явления (для электризации).</i> <i>Просит студентов зафиксировать в тетрадах. Контролирует формирование новых знаний.</i> <i>3. Предлагает обсудить, является ли электризация вредным или полезным явлением.</i>	<i>2. Обсуждают новую информацию. Записывают в тетрадах:</i> - определение заряда, - его обозначение; - единицы заряда (основную и дольные с переводом); - определение элементарного заряда и его значение; - определение электризации и её виды; - объяснение механизма электризации при соприкосновении; - объяснение механизма электростатической индукции. <i>3. Высказывают предположения. В тетрадах строят 2-х частную таблицу «Вред и польза электризации». Обсуждают содержание таблицы, оставляют её заполнение на дом.</i>		Устный фронтальный опрос

	Обращает внимание на способы снятия статического электричества, применяемые на производстве, в быту, на транспорте. 4. Демонстрирует опыт по электризации. Обращает внимание на то, что в ходе электризации тела приобретают равные по модулю, но противоположные по знаку заряды. Просит объяснить. 5. Предлагает вспомнить, как взаимодействуют заряды. 6. Обращает внимание студентов на то, что силы взаимодействия между зарядами лежат на прямой, соединяющей заряды. Модули сил равны. Но как определить их? Просит студентов вспомнить, что необходимо знать о физическом законе. Предлагает зафиксировать новый материал при просмотре видеоролика. Демонстрирует видеоролик «Опыт Кулона. Закон Кулона».	4. Выдвигают гипотезы. Делают вывод о сохранении заряда. Формулируют закон сохранения заряда. 5. Отвечают, делают рисунки, указывают направления сил. 6. Записывают в тетрадях математическую формулировку закона Кулона. Отвечают на вопросы по опыту Кулона. б) В установках для улавливания пыли воздух пропускают через металлические трубы, по оси которых протянута проволока. Проволока заряжена отрицательно, а труба положительно. Объясните, работу установки, где применяются такие установки и с какой целью		
Закрепление изученного материала	Предлагает закрепить изученный материал при решении задач. Рекомендации: первичное закрепление провести в виде фронтального решения задач, а далее – организовать решение задач в форме парной работы. Примерный перечень задач: Два одинаковых шарика, имеющих заряды $+5$ нКл и -7 нКл, соединили тонкой медной проволокой. Чему будет равен заряд каждого шарика? Шарики, имеющие заряды 6 нКл и -5 нКл, находятся в вакууме на расстоянии 3 см. С	Решают задачи письменно, обсуждают решения, анализируют и оценивают решения друг у друга	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.2	Взаимоконтроль

	какой силой первый шарик притягивается ко второму? К незаряженному электроскопу подносят, не касаясь, положительно заряженную палочку. Покажите распределение зарядов на шаре, стержне и стрелке электроскопа. Вам предлагается на выбор 3 расчески – деревянная, металлическая, пластмассовая; выберите расческу для укладки прически. Объясните выбор расчески для создания прически. Пример задания с профессионально направленным содержанием: Ознакомьтесь с инструкцией по пожарной безопасности при работе с нефтепродуктами. «Пожарная безопасность при работе с нефтепродуктами». Все лица, связанные с доставкой, хранением, приемом и отпуском нефтепродуктов, должны проходить специальный инструктаж не реже чем один раз в шесть месяцев. В инструктаж трактористов, машинистов, шоферов, комбайнеров должны входить положения по противопожарным правилам обращения с ГСМ, правилам заправки на стационарных пунктах заправки и с помощью передвижных заправочных средств. При работе у колонок и заправочных агрегатов, запрещается находиться в обуви, подбитой железными гвоздями, имеющей железные набойки. При перекачке нефтепродуктов мотопомпой с двигателем внутреннего сгорания выпускная труба его должна иметь искрогаситель, а на карбюратор должно быть установлено			

	устройство, предотвращающее возможный выброс пламени при неисправности. Сливать и наливать нефтепродукты во время грозы не разрешается. Резервуарные парки и отдельно стоящие резервуары должны обеспечиваться первичными средствами пожаротушения. В целях защиты резервуаров должен осуществляться надзор за исправностью молниеотводов и заземляющих устройств. Разрешается сливать нефтепродукты в подземные резервуары, склады и пункты заправки только закрытым способом (по трубопроводам или шлангам) после заземления автоцистерны при неработающем двигателе. Все операции по заправке автомобилей и тракторов должны проходить в присутствии водителей и трактористов. Двигатель заправляемых автомобилей должен быть выключен, а ключ находиться в замке зажигания. Расстояние между заправляемой машиной и стоящей следом за ней должно быть не менее 3 м, а между последующими – не менее 1 м.» Ответьте на вопросы: 1. С какой целью разработана данная инструкция? 2. Почему при работе по перекачиванию нефтепродуктов может возникнуть угроза пожара? 3. Какие меры защиты от статического электричества применяются на АЗС согласно данной инструкции?			

3. Заключительный этап занятия

Подведение итогов работы	1) Подводит итоги, связывая результаты урока с его целями. Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке и каждой группы. 2) Организует рефлексию. 3) Выставляет оценки за работу на уроке, комментируя их на основе разработанных в начале урока критериев.	1) Отвечают на вопросы 2) Проводят самоанализ приобретенных знаний, умений и навыков	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05. ПК 1.2	
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§54, 55 Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой – 4-е изд., -М.: Просвещение, 2022. – 416с. Заполнить 2-х частную таблицу «Электризация: вред и польза». Для мотивированных студентов: Творческое задание: создать тематический банк задач по данной теме из разных источников (три задачи); провести домашний эксперимент: Исследуйте в домашних условиях синтетические и натуральные материалы. Какие из них электризуются сильнее?	Записывают домашнее задание	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ПК 1.2	

Технологическая карта №6

Тема занятия	<i>Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Сверхпроводимость</i>
Цели	- Получить представления о зависимости электрического сопротивления от температуры, о явлении сверхпроводимости. - Изучить основные направления применения зависимости сопротивления от температуры и применения сверхпроводников
Содержание темы	Линейная зависимость сопротивления проводника от температуры, физический смысл температурного коэффициента сопротивления. Сверхпроводимость. Практическое применение зависимости сопротивления от температуры и применение сверхпроводников. способствуют формированию общих компетенций:

	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07.
Тип занятия	Комбинированное занятие
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; индивидуальная; групповая

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1. Организует игру «Аукцион» по теме «Сопротивление» Правила игры: обучающиеся по желанию высказывают значимую информацию по теме аукциона. Последний, предложивший правильное утверждение, получает поощрение. Преподаватель также может поощрить всех активных участников. Организует обобщение результатов игры	1. Участвуют в аукционе	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Устный фронтальный опрос
Подготовка к изучению нового материала	1. Демонстрирует фронтальный эксперимент «Изменение сопротивления металлического проводника при нагревании». Организует фиксацию хода и результатов эксперимента в рабочих тетрадях.	1. Наблюдают опыт. Записывают в тетрадях цель опыта, строят схему цепи, фиксируют результаты. Делают вывод о зависимости сопротивления проводника от температуры.	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Устный фронтальный опрос

	 Обращает внимание на уменьшение силы тока при нагревании проводника. - Как объяснить данный опыт? 2. Предлагает обучающимся сформулировать тему и цели урока. Обсуждает критерии достижения цели вместе со студентами. Вопросы: -Почему необходимо изучать данную тему? -Предположите, как знания данной темы будут востребованы в вашей профессиональной деятельности?	2. Обсуждают, выдвигают различные варианты, формулируют тему урока, цели и критерии её достижения. Отвечают на вопросы		
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности	1. Просит обучающихся объяснить, почему сопротивление металла зависит от температуры. 2. Предлагает одному из студентов подвести итог и сформулировать качественное объяснение увеличения сопротивления металлического проводника с ростом температуры. 3. Организует проведение фронтального эксперимента в целях установления зависимости сопротивления от	1. Выдвигают гипотезы. 2. Один студент отвечает. Группа записывает в тетрадях. 3. Проводят эксперимент, получают линейную зависимость, делают вывод.	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Устный индивидуальный опрос

	температуры в группах. Проводит подведение результатов эксперимента. 4. Предлагает проверить правильность полученного результата по материалу учебника §109. Просит студентов выписать из §109 формулу зависимости и указать, какие величины в неё входят. 5. Предлагает студентам ответить на вопрос: - Для чего и как может быть использована зависимость сопротивления металла от температуры? Демонстрирует видеоролик «Термисторы- принцип действия и их назначение», предлагает , посмотреть и выписать назначение, принцип действия термисторов, которые используются на производстве. После выполнения задания выборочно проверяет выполнение. 6. Предлагает обучающимся предположить, при какой температуре сопротивление проводника станет равным нулю. Демонстрирует видеоролик «Сверхпроводимость». Предварительно просит студентов найти ответы на вопросы: - Чем необычно изменение сопротивления металлов при сверхнизких температурах? - Как называется это явление?	4. Из §109 выписывают формулу зависимости сопротивления от температуры, указывают обозначение и размерность температурного коэффициента сопротивления. Сравнивают значения температурного коэффициента по данным таблицы с полученным в ходе эксперимента. 5. Выдвигают гипотезу: можно измерять очень высокие либо очень низкие температуры. Анализируют полученную информацию, записывают в тетрадь. 6. Выдвигают гипотезы. Смотрят видеоролик. В тетрадях описывают явление сверхпроводимости по плану изучения физического явления		Письменный индивидуальный контроль Устный фронтальный опрос

	<i>Предлагает студентам по результатам просмотра видеоролика описать явление сверхпроводимости в тетради с использованием обобщенного плана изучения явления.</i> <i>Проверяет выполнение задания.</i>			
Закрепление изученного материала	<i>Организует работу в парах по решению качественных и расчётных задач.</i> <i>Предлагает оценить работу соседа по критериям оценки, согласованным в начале урока.</i> Примерный перечень задач с практико-ориентированным и профессионально направленным содержанием: 1) Нагревательный элемент электропаяльника сделан из нихромовой проволоки сопротивлением 200 Ом при 0° С. При нагревании паяльника сопротивление проволоки возрастает до 236 Ом. Определите, до какой температуры нагрелся паяльник. 2) ТЭНы нагревательных приборов часто изготавливают из константана. Объясните, почему. 3) Термометр сопротивления – средство измерения температуры, состоящее из термочувствительных элементов. Самый популярный термометр сопротивления – платиновый с номинальным сопротивлением $R_0 = 100 \text{ Ом}$. К его достоинствам относятся: высокая стабильность, близость характеристики к линейной зависимости, взаимозаменяемость. Ответьте на вопросы: А) Каков принцип действия термометра сопротивления?	<i>Выполняют задания, осуществляют взаимопроверку по ключам в парах</i>	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Взаимоконтроль

	Б) Чему равен температурный коэффициент сопротивления для платины? В) Чему будет равно сопротивление термометра при температуре 1500° С?			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1) <i>Подводит итоги, связывая результаты урока с его целями. Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке и каждой группы.</i> 2) <i>Организует рефлекссию.</i> 3) <i>Выставляет оценки за работу на уроке, комментируя их на основе разработанных в начале урока критериев.</i>	1) <i>Отвечают на вопросы</i> 2) <i>Проводят самоанализ приобретенных знаний, умений и навыков</i>	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§109. Решить задачи А1- А2 стр.115 Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой – 4-е изд., – М.: Просвещение ,2022. – 416с	<i>Записывают домашнее задание</i>	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	

Технологическая карта №7

Тема занятия	<i>Закон Джоуля-Ленца. Работа и мощность постоянного тока</i>
Цели	- сформировать представления о работе и мощности электрического тока; - изучить закон Джоуля-Ленца; - получить представление о тепловом действии тока
Содержание темы	Работа и мощность электрического тока. Закон Джоуля –Ленца. Тепловое действие тока. Применение теплового действия тока на производстве и в быту. способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07.
Тип занятия	Комбинированное занятие

Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; индивидуальная; групповая

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий				
1.Организационный этап занятия								
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1. Организует начало учебной деятельности. Создаёт эмоциональный настрой на совместную работу. 2. Организует актуализацию знаний по теме «Постоянный электрический ток. Соединение проводников». Соединение проводников». Предлагает заполнить таблицу.		1. Мобилизуют свои волевые качества для работы. 2. Самостоятельно заполняют таблицу с последующей фронтальной проверкой.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.	Устный фронтальный опрос			
	Физическая величина / закон	Обозначение				Формула	Единица измерения в СИ	Прибор
	Сила тока							
	Напряжение							
	Сопротивление							
	Закон Ома для участка цепи	—						—
	Электродвижущая сила							

	Закон Ома для полной цепи	—			—					
	3. Проблемный вопрос (мотивация): - У меня в руке два листа: лист заработной платы и квитанция оплаты за электроэнергию. - За что я получаю зарплату? (за работу). - За что плачу по квитанции? (за работу электрического тока). - Любая работа должна оплачиваться, в том числе и работа электрического тока					3. Отвечают на вопросы				
Подготовка к изучению нового материала	1. Предлагает обучающимся сформулировать тему урока. 2. Предлагает обучающимся сформулировать цели урока. 3. Вместе с обучающимися обсуждает критерии достижения целей					1. Формулируют тему урока. 2. Предлагают формулировки целей урока. 3. Формулируют и принимают критерии достижения целей урока			Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.	Устный фронтальный опрос
2. Основной этап занятия										
Формирование новых знаний и способов деятельности	1. Предлагает обучающимся разделить на группы. Организует работу групп (самостоятельная работа с учебником). Каждая группа получает задание: Прочитайте §104 учебника «Физика 10» Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский и §§10.10 – 10.12 учебника «Физика для профессий и специальностей технического профиля» В.Ф. Дмитриева. Составьте конспект, используя обобщенный план изучения физической величины, физического закона и физического прибора. Подготовьте отчет по результатам работы с последующей защитой Группа 1 – работа тока, электросчетчик. Группа 2 – мощность тока, ваттметр.					1. Делятся на группы. Читают учебник. Выполняют задания. Готовят отчет и защиту результатов работы.			Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07.	Взаимоконтроль

	Группа 3 – закон Джоуля-Ленца. Группа 4 – тепловое действие тока и его применение (тепловой гальванометр, плавкие предохранители, лампочки накаливания). 2. Организует защиту результатов работы каждой группы. Контролирует формирование новых знаний. 3. Организует просмотр видеоролика «Применение теплового действия тока»	2. Записывают в тетрадях отчеты других групп. 3. Смотрят видеоролик, записывают в тетрадях новые примеры применения теплового действия тока		
Закрепление изученного материала	Предлагает закрепить изученный материал при решении задач. Качественные задачи: 1. Проводник, состоящий из медной, железной и никелиновой проволок одного диаметра и одной длины, включили в электрическую цепь. При определённом напряжении, поданном на него, наблюдали, что никелиновая проволока сильно раскалена, железная раскалена гораздо меньше, а медная проволока не раскалена вовсе. Это объясняется тем, что проволоки соединены _____. При таком соединении на участках цепи сила тока одинаковая, а выделяющееся количество теплоты _____ пропорционально _____ проволок. Из опыта на основании закона Джоуля–Ленца можно сделать вывод, что у медной _____ проволоки _____ наименьшее _____, а _____ у никелиновой наибольшее. Список слов (словосочетаний) 1) последовательно	Решают задачи письменно, обсуждают решения, анализируют и оценивают решения друг у друга.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.	Взаимоконтроль

- 2) параллельно
- 3) сопротивлению
- 4) напряжению
- 5) удельное сопротивление
- 6) значение плотности

2. В мастерской Ивана Петровича электрическая линия для розеток оснащена автоматическим выключателем, который размыкает линию, если сила тока в ней превышает 16 А. Напряжение электрической сети 220 В.

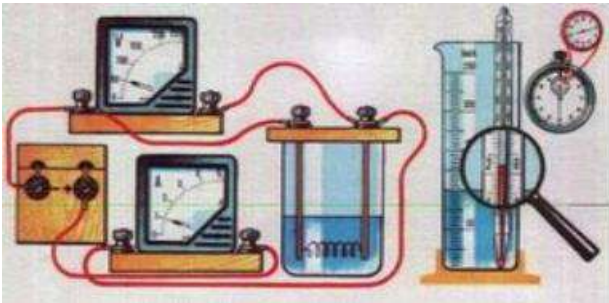
В таблице представлены электрические приборы, используемые в мастерской, и потребляемая ими мощность.

Электрические приборы	Потребляемая мощность, Вт
Электрический рубанок	800
Электрическая ударная дрель	1400
Электрический лобзик	600
Шлифовальная машина	1900
Циркулярная пила	1600
Торцовочная пила	2200

В мастерской работает торцовочная пила. Какой(-ие) из указанных выше приборов можно включить в сеть дополнительно к торцовочной пиле? Запишите решение и ответ (порядковый номер(-а) прибора(-ов)).

Расчётные задачи:

1. В паспорте электрического фена написано, что мощность его двигателя составляет 1,6 кВт при напряжении в сети 220 В. Определите силу

	тока, протекающего по электрической цепи фена при включении его в розетку. 2. Рассчитайте наибольшую допустимую мощность потребителей электроэнергии, которые могут одновременно работать в квартире, если $I=10\text{A}$ и $U=220\text{V}$. 3. Рабочее напряжение дуговой сталеплавильной печи 800 В, мощность установки 140 МВт. Найдите силу тока между концами электродов? Найдите количество теплоты, выделяемое за 2ч работы печи? Экспериментальное задание 1. Предложите эксперимент, с помощью которого можно проверить закон Джоуля-Ленца. 	<i>Предлагают и обсуждают предложения.</i> <i>Зарисовывают схему электрической цепи в тетрадях.</i> <i>Один студент собирает цепь на демонстрационном столе.</i> <i>Проводят эксперимент.</i> <i>Оформляют решение задания в тетрадях</i>		
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1. Подводит итоги, связывая результаты урока с его целями. Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке и каждой группы. 2. Организует рефлексию. 3. Выставляет оценки за работу на уроке, комментируя их на основе разработанных в начале урока критериев	1. Отвечают на вопросы 2. Проводят самоанализ приобретенных знаний, умений и навыков	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05.	

4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§104, 107. Решить задачи: А1- А4 стр.345. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой – 4-е изд., –М.: Просвещение, 2022. – 416 с. Домашнее практическое задание: определить показания счетчиков электроэнергии и по действующему тарифу за 1 кВт ч, подсчитать стоимость электроэнергии, расходуемой за 1 месяц (30 дней) всеми приборами в вашей квартире. Предложить способы экономии электроэнергии в вашем доме	Записывают домашнее задание	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05.	

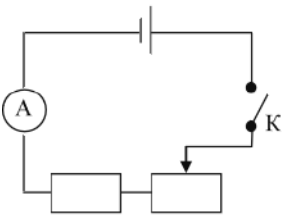
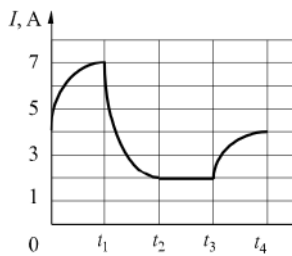
Технологическая карта №8

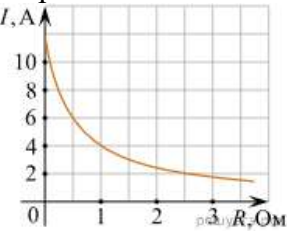
Тема занятия	Закон Ома для полной цепи
Цели	- сформировать представление о сторонних силах, ЭДС; - изучить законы Ома для полной цепи; - получить представление о практическом значении знаний закона Ома для повседневной жизни
Содержание темы	Сторонние силы. Электродвижущая сила. Закон Ома для полной цепи. способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04; способствуют формированию профессиональных компетенций: ПК 1.2
Тип занятия	Комбинированное занятие
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; индивидуальная; групповая

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1.Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1. Организует начало учебной деятельности. Создаёт эмоциональный настрой на совместную работу. 2. Организует актуализацию знаний по теме «Условия, необходимые для возникновения электрического тока. Зависимость электрического сопротивления от рода материала. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Сверхпроводимость». Организует проведение фронтального опроса. Вопросы: 1.Что такое электрический ток? Постоянный электрический ток? 2. Какие условия необходимы для существования тока в цепи? 3.Какие параметры электрического тока вы знаете? 4.Что такое сила тока? 5. Какие действия оказывает электрический ток при прохождении через проводник? 6. Какова причина электрического сопротивления проводника? 7. От каких характеристик проводника зависит его электрическое сопротивление? 8. Почему при нагревании металлического проводника его сопротивление увеличивается?	1. Мобилизуют свои волевые качества для работы. 2. Активно отвечают на вопросы.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.	Устный фронтальный опрос Самоконтроль

	- Назовите основные элементы любой электрической цепи? - Измерим напряжение на резисторе. (1,5 В) - А на гальваническом элементе написано 4,5 В. - Почему напряжение на резисторе меньше, чем на источнике тока?	Отвечают на вопросы преподавателя		
Подготовка к изучению нового материала	1. Предлагает обучающимся сформулировать тему урока. 2. Предлагает обучающимся сформулировать цели урока. 3. Вместе с обучающимися обсуждает критерии достижения целей. 4. - Как вы думаете тема урока связана с будущей вашей профессиональной деятельностью? Предлагает вернуться к этому вопросу в конце урока	1. Формулируют тему урока. 2. Предлагают формулировки целей урока. 3. Формулируют и принимают критерии достижения целей урока. 4. Отвечают	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.	Устный фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности	1. Организует просмотр видео-урока по теме «Электродвижущая сила. Закон Ома для полной цепи.» https://iu.ru/video-lessons/e871ee18-99f5-4c2d-ab44-24212f984e7e (По ходу просмотра делает паузы, повторы для акцента внимания студентов и записи конспекта). 1) Сторонние силы. 2) Электродвижущая сила. 3) Закон Ома для полной цепи. 4) Характеристики источника тока. 5) Короткое замыкание. 2. Организует просмотр презентации «Токи короткого замыкания - источники	1. Смотрят видео-урок. Записывают краткий конспект в тетрадь. 2. Внимательно слушают,	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 1.2	Самоконтроль

	настоящего стихийного бедствия» (опережающее задание). 3. Организует обсуждение презентации по следующим вопросам: 1. Что такое короткое замыкание? 2. Как образуется короткое замыкание? 3. Закон Джоуля-Ленца в цепи короткого замыкания 4. Основные причины короткого замыкания 5. <u>Виды короткого замыкания:</u> -в цепи постоянного тока -в цепи переменного тока 6. Последствия короткого замыкания. 7. Меры, исключающие короткое замыкание (приложение I) 4. После вывода закона Ома для полной цепи организует работу по анализу этого закона. Для лучшего понимания студентами явлений, происходящих в электрической цепи, составляем таблицу <table><tr><th>R</th><th>r</th><th>$R+r$</th><th>$J = \frac{\mathcal{E}}{R+r}$</th><th>$U_{\text{внут}} = J \cdot r$</th><th>$U_{\text{внеш}} = \mathcal{E} - U_{\text{внут}}$</th><th>Примечание</th></tr><tr><td>уменьшается</td><td>постоянно</td><td>уменьшается</td><td>увеличивается</td><td>увеличивается</td><td>уменьшается</td><td>напряжение перераспределяется</td></tr><tr><td>увеличивается</td><td>постоянно</td><td>увеличивается</td><td>уменьшается</td><td>уменьшается</td><td>увеличивается</td><td></td></tr><tr><td>$R \rightarrow 0$</td><td>постоянно</td><td>$\rightarrow r$</td><td>$\rightarrow \frac{\mathcal{E}}{r}$</td><td>$\rightarrow \mathcal{E}$</td><td>$\rightarrow 0$</td><td>короткое замыкание</td></tr><tr><td>$R \rightarrow \infty$</td><td>постоянно</td><td>$\rightarrow \infty$</td><td>$\rightarrow 0$</td><td>$\rightarrow 0$</td><td>$\rightarrow \mathcal{E}$</td><td>цепь разомкнута. Метод измерения ЭДС</td></tr></table>	R	r	$R+r$	$J = \frac{\mathcal{E}}{R+r}$	$U_{\text{внут}} = J \cdot r$	$U_{\text{внеш}} = \mathcal{E} - U_{\text{внут}}$	Примечание	уменьшается	постоянно	уменьшается	увеличивается	увеличивается	уменьшается	напряжение перераспределяется	увеличивается	постоянно	увеличивается	уменьшается	уменьшается	увеличивается		$R \rightarrow 0$	постоянно	$\rightarrow r$	$\rightarrow \frac{\mathcal{E}}{r}$	$\rightarrow \mathcal{E}$	$\rightarrow 0$	короткое замыкание	$R \rightarrow \infty$	постоянно	$\rightarrow \infty$	$\rightarrow 0$	$\rightarrow 0$	$\rightarrow \mathcal{E}$	цепь разомкнута. Метод измерения ЭДС	анализируют, обсуждают, записывают. 3. Активно участвуют в обсуждении, делая необходимые записи в тетрадь. 4. Активно участвуют в заполнении таблицы.		
R	r	$R+r$	$J = \frac{\mathcal{E}}{R+r}$	$U_{\text{внут}} = J \cdot r$	$U_{\text{внеш}} = \mathcal{E} - U_{\text{внут}}$	Примечание																																	
уменьшается	постоянно	уменьшается	увеличивается	увеличивается	уменьшается	напряжение перераспределяется																																	
увеличивается	постоянно	увеличивается	уменьшается	уменьшается	увеличивается																																		
$R \rightarrow 0$	постоянно	$\rightarrow r$	$\rightarrow \frac{\mathcal{E}}{r}$	$\rightarrow \mathcal{E}$	$\rightarrow 0$	короткое замыкание																																	
$R \rightarrow \infty$	постоянно	$\rightarrow \infty$	$\rightarrow 0$	$\rightarrow 0$	$\rightarrow \mathcal{E}$	цепь разомкнута. Метод измерения ЭДС																																	
Закрепление изученного материала	Предлагает закрепить изученный материал при решении задач. Качественные задачи:	Решают задачи письменно, обсуждают решения, анализируют и оценивают решения друг у друга	Элементы ОК 01. ОК 02.	Оценка решения качественных и																																			

	1. Обучающиеся изучали протекание электрического тока в цепи, изображённой на схеме (рис. 1). Передвигая рычажок реостата, они следили за изменением силы тока и построили график зависимости силы тока от времени (рис. 2).  Рис. 1  Рис. 2 Выберите два верных утверждения, соответствующих данным графика. Запишите в ответе их номера. 1) в процессе опыта сила тока в цепи изменялась в пределах от 2 до 7 А. 2) в промежутке времени от t_2 до t_3 сопротивление реостата увеличивалось. 3) в промежутке времени от 0 до t_1 рычажок реостата перемещали влево. 4) в промежутке времени от t_3 до t_4 рычажок реостата перемещали вправо. 5) в промежутке времени от t_1 до t_2 напряжение на резисторе увеличилось в 3 раза. Расчётные задачи: 1. К источнику тока с ЭДС = 6 В подключили реостат. На рисунке показан график изменения силы тока в реостате в зависимости от его		ОК 03. ОК 04. ПК 1.2	расчетных задач

	сопротивления. Чему равно внутреннее сопротивление источника тока?  2. Определите силу тока короткого замыкания для источника, который при силе тока в цепи $I_1 = 10$ А имеет полезную мощность $P_1 = 500$ Вт, а при силе тока $I_2 = 5$ А — мощность $P_2 = 375$ Вт. 3. Сила тока в проводнике постоянна и равна 0,5 А. За сколько секунд заряд 60 Кл пройдет по проводнику? 4. Через поперечное сечение проводников за 8 с прошло 1020 электронов. Какова сила тока в проводнике? 5. Через проводник постоянного сечения течёт постоянный ток силой 1 нА. Сколько электронов в среднем проходит через поперечное сечение этого проводника за 0,72 мкс? 6. Сварочный аппарат потребляет ток 600 А при напряжении 60 В от сварочного генератора с внутренним сопротивлением 0,02 Ом. Сопротивление подводящих проводов 0,01 Ом. Каковы ЭДС и напряжение на зажимах генератора?			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1. Подводит итоги, связывая результаты урока с его целями. Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке и каждой группы.	1. Отвечают на вопросы	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 04.	

	2. <i>Организует рефлексию.</i> <i>Задаёт вопрос</i> - Будут ли знания данной темы востребованы в вашей профессиональной деятельности? Организует обсуждение. 3. <i>Выставляет оценки за работу на уроке, комментируя их на основе разработанных в начале урока критериев</i>	2. <i>Проводят самоанализ приобретенных знаний, умений и навыков.</i> <i>Активно участвуют в обсуждении</i>	ПК 1.2	
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§106. Решить задачи А1-А4, стр.350. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой – 4-е изд. – М.: Просвещение, 2022. – 416 с.	<i>Записывают домашнее задание</i>	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК ...	

Технологическая карта №9

Тема занятия	<i>Проводники и диэлектрики в электрическом поле. Поляризация диэлектриков.</i>
Цели	- Сформировать представления о проводниках и диэлектриках и их различиях в характере проводимости; - сформировать понятие диэлектрической проницаемости среды; - изучить процессы поляризации диэлектриков, электростатической защиты
Содержание темы	Особенности строения проводников, неполярных и полярных диэлектриков; объяснять механизм поляризации диэлектриков, электростатической защиты. Области практического применения проводников и диэлектриков являются основой для изучения общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: МДК 01.01, МДК 02.01, МДК 03.01, МДК 04.01, МДК 05.01 способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07. формированию профессиональных компетенций: ПК 1.1., ПК 2.1, ПК 3.1., ПК 4.1, ПК 5.1.
Тип занятия	Комбинированное занятие

Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; групповая; индивидуальная			
Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1.Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1) <i>Организует проведение фронтального опроса в форме игры «Пенальти».</i> <i>Распределяет роли: две группы будут играющими командами, третья группа – арбитры.</i> <i>Объясняет правила: игроки двух команд по очереди дают задания команде-сопернику и выполняют их задания, как бы забивая пенальти.</i> <i>Арбитры ведут счёт и оценивают правильность ответа. Если команда не даёт ответ, либо ответ неверен, то арбитры отвечают сами.</i> <i>Преподаватель предлагает командам карточки – помощники для оптимизации формулирования заданий.</i> Содержание карточки-помощника 1 команды: 1) Дайте определение ... (физической величине, понятию) 2) Сформулируйте... (закон) 3) Запишите формулу 4) Постройте вектор напряжённости на рисунке ... 5) Изобразите линии напряжённости на рисунке....	1) <i>Делятся на 3 группы. Осмысливают правила игры.</i> <i>Команды играют, формулируют задания и выполняют задания команды-соперника. Арбитры контролируют правильность ответов, при необходимости – отвечают и дополняют.</i>	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05.	Взаимоконтроль

	2) Подводит итоги игры, благодарит студентов за активное участие	2) Арбитры сообщают счёт игры и называют наиболее эффективных игроков		
Подготовка к изучению нового материала	1) Задаёт проблемный вопрос: - Мы изучаем электростатику. Как вы думаете, электризация – явление скорее полезное или вредное? Приведите примеры проявления электризации в практической деятельности человека. Организует «мозговой штурм» (на основе просмотренной презентации или по вопросам) для формулирования темы и целей занятия. 2) Просит ответить на вопросы: - Из каких материалов делают провода ЛЭП? - С помощью чего провода крепятся к опорам ЛЭП? - Как называются такие материалы? - Как вы думаете, какова тема нашего занятия? 3) Предлагает сформулировать цели урока. Для этого нужно продолжить предложения: - Изучить особенности строения..... - Выявить отличия..... - Рассмотреть области применения... 4). Задаёт мотивационный вопрос: - Предположите, каким образом полученные на уроке знания и умения помогут вам в повседневной жизни и профессиональной деятельности?	1) Высказывают свою точку зрения, обосновывают, приводят примеры проявления электризации в практической деятельности человека. 2) Смотрят презентацию, отвечают на вопросы, высказывают предположения. 3) Формулируют и принимают цели урока. В рабочей тетради фиксируют тему и цели урока. 4). Отвечают, предлагают разные варианты	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05. ПК 1.1., ПК 2.1, ПК 3.1., ПК 4.1, ПК 5.1.	Устный контроль
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов	1). Организует работу в парах, обсуждает со студентами критерии оценки работы на уроке.	1). Слушают, обсуждают критерии оценки работы.	Элементы ОК 01.	

деятельности	2). Организует изучение нового материала. Даёт задания: используя текст учебника, изучить первым номерам в парах проводники, вторым – диэлектрики. Вместе со студентами обсуждает план изучения: 1.Определение. 2. Особенности строения. 3. Влияние электрического поля на перераспределение зарядов.	2). Первый студент в паре изучает особенности строения металлов и влияние электрического поля на распределение зарядов внутри металла. Второй студент в паре изучает виды и особенности строения полярных и неполярных диэлектриков и влияние электрического поля на диполи.	ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	ПК 1.1., ПК 2.1, ПК 3.1., ПК 4.1, ПК 5.1.	Устный контроль											
	3) Организует обсуждение результатов работы. Особое внимание уделяет равенству нулю напряжённости электрического поля в металлах; ослаблению электрического поля в диэлектриках.	3) Принимают участие в обсуждении вопросов, задаваемых преподавателем. Выдвигают различные гипотезы. Заполняют таблицу в рабочей тетради: <table><tr><td>Вещества</td><td rowspan="2">Проводники</td><td colspan="2">Диэлектрики</td></tr><tr><td></td><td>полярные</td><td>Неполярные</td></tr><tr><td>Строение</td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Распределение зарядов в поле</td><td></td><td></td><td></td></tr></table> Фиксируют в тетрадях определение диэлектрической проницаемости вещества.				Вещества	Проводники	Диэлектрики			полярные	Неполярные	Строение			
Вещества	Проводники	Диэлектрики														
		полярные	Неполярные													
Строение																
Распределение зарядов в поле																
	4). Задаёт вопросы: - Зачем военные склады, служащие для хранения взрывчатых веществ, окружают заземленной проволочной сетью?	4) Отвечают на вопросы, обсуждают, объясняют.														

	- Почему сухая соль является диэлектриком, а водный раствор соли - проводником? - Максимально допустимое безопасное значение напряжения в сухих помещениях – 36 В, а во влажных – 12 В. Объясните, почему во влажных помещениях величина безопасного напряжения меньше? <i>5) Организует экспериментальную проверку полученных знаний. Вызывает студентов для проведения демонстрационных опытов.</i> <u>Задание первому студенту:</u> - Проведите опыт: возьмите электрометр с металлическим диском и зарядите его положительно. - Поднесите к диску лист пластика, обратите внимание, что происходит со стрелкой электрометра, сделайте вывод. <u>Задание второму студенту:</u> - Проведите опыт: поднесите незаряженную гильзу к заряженной стеклянной пластине. - Обратите внимание, что происходит с гильзой, объясните данное явление. <u>Задание третьему студенту:</u> - Проведите опыт: возьмите электрометр, на стержне которого укреплена малая сфера, и поднесите к нему положительно заряженную стеклянную пластину. - Обратите внимание, что произойдет со стрелкой электрометра. Сделайте вывод. - Накройте сферу калориметром и снова поднесите заряженную пластину. Посмотрите, что произойдет со стрелкой электрометра.	<i>5) Вызванные студенты проводят опыты. Остальные – наблюдают, описывают происходящие явления и делают выводы.</i> <i>Рассуждения и выводы самостоятельно кратко записывают в тетрадь</i>		

	Объясните наблюдаемое явление, сделайте вывод			
Закрепление изученного материала	<i>1) Организует работу с кейсом.</i> Садовод-любитель Михаил Николаевич находился на даче, когда заметил приближающуюся грозовую тучу. Он подумал, что успеет вернуться домой на автомобиле до дождя, поэтому решил сначала прорыхлить почву в цветнике. Однако сильная гроза застала его по пути домой, когда его автомобиль двигался по грунтовой дороге в поле. Его жену, Анну Валерьевну, гроза застала недалеко от дома на площадке для выгула собак. Понимая, что скоро пойдёт дождь, Анна Валерьевна хорошо подготовилась: взяла зонт, надела непромокаемый плащ на себя, а собачке одела красивый костюмчик из какой-то прозрачной ткани, купленный в тайне от мужа. Их дочь Виктория осталась дома. Когда началась гроза, она открыла окно, чтобы полюбоваться природным явлением и подышать свежим воздухом. Задания: 1. Какую опасность представляет гроза для человека, находящегося на улице? 2. Кто из героев этой истории, по вашему мнению, находится в большей опасности во время грозы? Почему? 3. Посоветуйте Михаилу Николаевичу, как ему себя вести в сложившейся ситуации: продолжать движение, остановить автомобиль в поле, покинуть автомобиль и добраться до	<i>1) Выполняют задания кейса</i>	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05.	Оценка выполнения заданий к кейсу

	какого-нибудь укрытия (дерева, например)? Почему вы так думаете? 4. Представляет ли опасность гром и молния для Виктории? Объясните свою точку зрения. 5. Сформулируйте правила поведения во время грозы, которых должна придерживаться Анна Валерьевна			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1) Подводит результаты работы с кейсом. 2) Предлагает студентам оценить свою работу согласно критериям, озвученным на уроке. 3) Организует рефлексию приобретённых знаний и умений	1) Проводят самоанализ своей работы с заданиями кейса. 2) Оценивают свою работу по критериям. 3) Рефлексируют	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05. ПК 1.1., ПК 2.1, ПК 3.1., ПК 4.1, ПК 5.1.	Самооценка
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§92. Решить задачи А1, В2. стр.307 Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой – 4-е изд., – М.: Просвещение, 2022. – 416 с.	Записывают домашнее задание	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 05.	

Технологическая карта №10

Тема занятия	<i>Электрические цепи. Последовательное и параллельное соединение проводников</i>
Цели	- Изучить последовательное и параллельное соединение проводников: узнавать и уметь изображать виды соединения проводников на электрических схемах, изучить законы последовательного и параллельного соединения проводников; - сформировать умение решать расчётные и качественные задачи на расчёт последовательного и параллельного соединения проводников
Содержание темы	Электрические цепи, последовательное и параллельное соединения, законы последовательного и параллельного соединения проводников; правила соединения приборов в электрических цепях; значимость данной темы на практике и в быту, являются основой для изучения общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: ОП 04

	способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07. профессиональных компетенций: ПК 1.2			
Тип занятия	Комбинированное занятие			
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; групповая; индивидуальная			
Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1.Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1) Проводит актуализацию знаний. - Что такое электрическая цепь? - Какие устройства и приборы обязательно должны быть включены в электрическую цепь? - На демонстрационном столе находятся приборы. (Демонстрирует амперметр и вольтметр). Для чего они используются? Как данные приборы нужно включать в цепь? 2) Демонстрирует установки опытов с закрытыми обозначениями приборов (амперметра и вольтметра) Предлагает: 1. Составить предполагаемую схему цепи. 2. Указать на схеме, какой из приборов – амперметр, а какой – вольтметр. 3. Почему вы так считаете? 4. Какие виды соединений приборов используются в данной цепи?	1) Отвечают на вопросы 2) Чертят схему цепи, выдвигают предположения, обосновывают, изображают схему цепи на доске. 3) Формулируют тему и цели урока. Записывают их в тетрадь	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.2	Устный фронтальный опрос

	3) Ставит проблему: как рассчитать данную цепь, чтобы все приборы работали? Предлагает студентам сформулировать тему и цели урока			
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности	1) Обеспечивает мотивацию выполнения эксперимента. Организует групповую работу. Предлагает: - разделиться на четыре команды; - приступить к распределению обязанностей в команде; - выполнить задания по исследованию зависимостей в электрических цепях с последовательно и параллельно соединенными проводниками. Каждой команде выдаются задания: 1. соберите цепь по предложенной схеме; 2. измерьте силу тока на каждом участке цепи и общую силу тока в цепи. Сделайте соответствующий вывод о соотношении между общей силой тока в цепи и силой тока на каждом участке цепи; 3. измерьте напряжение на каждом участке цепи и общее напряжение в цепи. Сделайте вывод о соотношении между общим напряжением в цепи и напряжениям на каждом участке цепи; 4. используя закон Ома и полученные значения сил токов и напряжений, выведите формулу для нахождения общего сопротивления электрической цепи; 5. заполните таблицу, сделайте вывод.	1) Обучающиеся распределяют позиции и выполняют задания в командах. (Выбирают лидера группы, секретаря – его задача все записывать и следить за временем; генератора идей – он отвечает за сбор электрической цепи и измерения; выступающего (он отвечает за презентацию конечного результата). -самостоятельно выполняют эксперимент по установлению зависимостей между силой тока, напряжения и сопротивления последовательно и параллельно соединенных проводников. - заполняют итоговую таблицу в тетрадях. Работа в группах по исследованию предложенной проблемы: 1 команда и 3 команда исследуют последовательное соединение В результате проведенных экспериментов по последовательному соединению обучающиеся заполняют таблицу, делают выводы. 2 команда и 4 команда: В результате проведенных экспериментов по параллельному соединению обучающиеся заполняют таблицу, делают выводы Таблица для заполнения: ... соединение (указать вид соединения)	Элементы ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05. ОК 07. ПК 1.2	Наблюдение Взаимоконтроль Наблюдение за ходом эксперимента

	Концентрирует внимание на соблюдении правил техники безопасности и выполнении алгоритма сборки цепи	1. Сила тока 2. Напряжение Сопротивление ...		
Закрепление изученного материала	1) Осуществляет контроль за исследовательской деятельностью каждой группы. Побуждает к высказыванию своего мнения. Предлагает: - каждой команде включится в работу по созданию обобщающей схемы по теме «Законы соединения проводников». - решить качественные и расчетные задачи. Задачи для 1 и 3 команды Задание 1. При последовательном соединении резисторов их общее сопротивление больше, чем сопротивление каждого из них. Как это можно объяснить? Задание 2. Два лампы включены последовательно. Затем параллельно одной из ламп включается третья. К концам цепи подведено неизменное напряжение. Как изменится напряжение на второй лампе, если одну из оставшихся ламп. Задание 3. Цех освещается 6 параллельно соединенными между собой лампочками, каждая имеет сопротивление 480 Ом. Определите силу тока в проводящих проводах, если напряжение в сети 220 В. Сопротивлением проводящих проводов пренебречь.	1) Представляют результаты своей работы, участвуют в дискуссии Совместно с другими командами создают кластер на доске к понятию «Соединения проводников». Корректируют свои знания при решении качественных задач; Устанавливают причинно-следственные связи; Делают записи в тетрадях, на доске; Выполняют работу по применению законов последовательного соединения проводников для решения расчетных задач.	Элементы ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ПК 1.2	Устный индивидуальный опрос

	Задачи для 2 и 4 команды Задание 1. Две лампы включены последовательно. К концам цепи подведено постоянное напряжение. Как изменится напряжение на зажимах первой лампы, если параллельно ей включить ещё одну лампу? Задание 2. Почему нельзя амперметр подключить параллельно потребителю энергии? Задание 3. К групповому распределительному щиту присоединены 2 параллельные группы электроприёмников, имеющих сопротивления 22 и 10 Ом. Ток в первой группе равен 10 А. Определите ток в магистральном проводе. <i>Организует проверку и обсуждение решения задач.</i> <i>2) Организует решение и обсуждение кейс-задания.</i> <i>Содержание кейс-задания:</i> Мастер смены Колупаев Виктор Александрович предложил студентам выполнить оформление светомузыкой актов зал предприятия «ВКСМ». Одним из условий было экономичное использование электроэнергии. -Чтобы сэкономить электроэнергию нужно спроектировать такую электрическую цепь, чтоб работа электрического тока была минимальной - рассуждали ребята. - Нужно все лампочки подсоединить последовательно. Сила тока в цепи будет маленькой, затраченная энергия минимальной.	<i>2) Решение и обсуждение кейс-задания происходит одновременно во всех командах.</i>		

	Но если перегорит хотя бы одна лампочка, все другие лампочки погаснут, - сказал Влад. - Такая цепь не подойдёт. Нужно лампочки подсоединить параллельно, тогда если перегорит одна, все другие будут работать, - сказал Коля. - А может быть можно использовать и последовательное и параллельное соединение? – задумался Артем. - Нужно подумать! <i>Вопросы к кейсу:</i> 1.Какое бы соединение проводников вы использовали? Почему? Начертите предложенную вами электрическую схему. 2.Какие правила техники безопасности нужно помнить и соблюдать при эксплуатации электроприборов? 3) Проверяет результаты выполнения заданий кейса. 4) Даёт задание: Разработайте памятку по пользованию электроприборов в быту. Обсудите эту памятку в команде. Сделайте презентацию памятки (3 – 4 слайда) и представьте её группе	3). Анализируют свою работу. 4) Выполняют задание. Во время выступления других групп задают вопросы, дискутируют		Оценка решения заданий к кейсу Устный индивидуальный опрос
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1) Подводит итог урока 2) Организует рефлекссию полученных результатов 3) Выставляет и аргументирует оценки	1) Отвечают на вопросы 2) Рефлексируют	Элементы ОК 04 ОК 05	
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§102, 103. Решить задачи: А1, А2, А3 стр.340. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред.	Записывают домашнее задание	Элементы ОК 02 ОК 05	

	Н.А. Парфентьевой – 4-е изд., – М.: Просвещение, 2022. – 416с.			

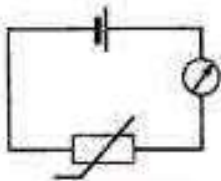
Технологическая карта №11

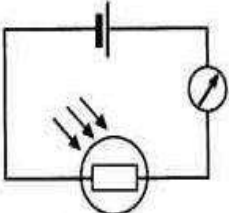
Тема занятия	<i>Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости</i>
Цели	- Получить представления о природе электрического тока в полупроводниках, видах проводимости полупроводников, зависимости проводимости полупроводников от температуры и освещенности; - Изучить устройство и принцип работы полупроводникового диода; - Изучить назначение и применение полупроводниковых приборов
Содержание темы	Строение полупроводников. Собственная и примесная проводимость, донорная и акцепторная примеси, полупроводники р- и п-типов. Зависимости проводимости полупроводников от температуры и освещенности. Назначение и применение полупроводников. Является основой для изучения общепрофессиональных дисциплин: ОП 04 способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07. способствуют формированию профессиональных компетенций: ПК 1.2
Тип занятия	Комбинированное занятие
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; индивидуальная; групповая

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1.Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация	1. Демонстрирует слайд с изображениями: моток медной проволоки, металлический нагревательный элемент, резиновые перчатки, шерстяной шарф, воздушный	1. Обсуждают, высказывают предположения, анализируют, распределяют на группы. Задают вопрос: к какой группе отнести	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04.	Устный фронтальный опрос

мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	<i>шарик, кристалл кварца (кремния). Просит обучающихся разделить представленные тела на группы по их электрической проводимости. 2. Предлагает найти ответ на поставленный вопрос в таблице удельных сопротивлений.</i>	<i>кристалл: проводников или диэлектриков? 2. Находят значение удельного сопротивления кварца и делают вывод, что оно слишком велико, чтобы отнести кварц к проводникам, но очень мало по сравнению с удельными сопротивлениями диэлектриков. Делают вывод: кварц – полупроводник</i>	ОК 05.	
Подготовка к изучению нового материала	<i>1. Демонстрирует слайд с полупроводниковыми приборами: диод, транзистор, термистор, фоторезистор, микросхема. Фиксирует внимание обучающихся на малых размерах приборов и их широкому применению в современной электронике. Просит обучающихся сформулировать тему и цели урока, а также обсудить критерии достижения целей</i>	<i>1. Формулируют тему и цели урока. Участвуют в обсуждении критериев достижения целей</i>	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05.	Устный фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности	<i>1. Просит обучающихся предложить определение полупроводников. Уточняет, что в настоящее время группу проводников выделяют по их обратной зависимости удельного сопротивления от абсолютной температуры. Обращает внимание обучающихся на сильную зависимость сопротивления полупроводников от температуры. 2. Предлагает обучающимся выяснить, благодаря каким особенностям строения полупроводники обладают таким свойством. Показывает место атомов полупроводников в таблице Менделеева.</i>	<i>1. Предполагают, что полупроводники имеют среднее значение удельного сопротивления по сравнению с проводниками и диэлектриками. Записывают в тетради определение полупроводников. Строят график зависимости удельного сопротивления проводника от абсолютной температуры. 2. Перечисляют вещества, являющиеся полупроводниками: кремний, германий, галлий и др. Определяют валентности.</i>	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.2	

	<i>Просит обучающихся определить валентности атомов кремния, галлия, фосфора.</i> <i>3. Задаёт вопрос: каково строение чистого кремния?</i> <i>Демонстрирует ролик «Собственная проводимость полупроводников».</i> <i>После просмотра просит 1 студента на доске начертить строение кремния.</i> <i>Задаёт вопрос:</i> - Какие частицы являются носителями тока в полупроводниках? - Каков механизм образования дырок в полупроводниках? - Как будет себя вести дырка при наличии электрического поля в полупроводнике? - Сравните число свободных электронов и дырок в чистом полупроводнике? - Почему собственная проводимость полупроводников называется электронно-дырочной? <i>4. Делит обучающихся на пары. Пары получают задание.</i> <i>Используя §110, сделайте краткий конспект:</i> 1) Строение полупроводника с примесью 2) Соотношение числа свободных электронов и дырок 3) Название примеси 4) Тип проводимости 5) Тип полупроводника. <i>Каждая нечётная пара получает задание изучить примесь большей валентности; каждая чётная пара – примесь меньшей валентности.</i>	<i>3. Смотрят ролик. В тетрадях фиксируют строение кремния.</i> <i>Предлагают сопоставить образование и движение дырок в полупроводниках с появлением свободных ступеней в аудитории.</i> <i>Предполагают; демонстрируют механизм движения дырки, пересаживаясь со стула на стул.</i> <i>Отвечают на вопросы.</i> <i>4. Делают конспект.</i>		Индивидуальный опрос Взаимоконтроль

	5. Организует обсуждение и освоение обучающимися каждого типа проводимости. Задаёт контрольные вопросы. 6. Ставит вопрос: - Какой прибор мы получим, если спаять полупроводник р-типа и полупроводник п-типа? Просит обучающихся перед демонстрацией опыта обратить внимание на особенность проводимости и ВАХ получившегося прибора. Демонстрирует эксперимент: измерение ВАХ полупроводникового диода	5. Представляют результаты работы. Завершают заполнение конспекта. Отвечают на вопросы. 6. Наблюдают эксперимент. Чертят схему цепи. Фиксируют свои наблюдения. Отвечают на вопросы. Фиксируют в тетрадях: определение полупроводникового диода, условие протекания тока через р-п-переход; ВАХ полупроводникового диода		
Закрепление изученного материала	1. Организует работу в группах по 4 человека. Каждой команде выдаются задания по выполнению экспериментов. Задание для нечётных групп. Соберите схему цепи, представленной на карточке. Проведите эксперимент в соответствии с методическими указаниями, обратите внимание, что как меняется сила тока при нагревании проводника. Объясните, почему это происходит. Предположите, для чего может быть использован такой полупроводник, называемый термистором.  Задание для чётных групп.	1. Выполняют задания. Представляют результаты эксперимента.	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.2	Устный индивидуальный опрос

	Соберите схему цепи, представленной на карточке. Проведите эксперимент в соответствии с методическими указаниями, обратите внимание, что как меняется сила тока при изменении освещённости проводника. Объясните, почему это происходит. Предположите, для чего может быть использован такой полупроводник, называемый фоторезистором.  <i>Организует обсуждение полученных результатов.</i> 2. <i>Организует решение задач.</i> Примерный перечень задач с практико-ориентированным и профессионально направленным содержанием: 1) Врач-хирург, чтобы включить осветительную лампу, проводит мимо неё рукой. Лампа при этом загорается. Какой прибор используется для включения лампы? На чём основана его работа? 2) Для освещения городских улиц используются «умные» фонари. Они включаются вечером, в сумерках, а утром – автоматически выключаются. Какой прибор используется для включения «умного» фонаря? На чём основана его работа? 3) Один из участников форума по электронике пишет: «Часто в различных	2. <i>Решают задачи</i>		Письменный индивидуальный контроль

	источниках питания возникает задача ограничить стартовый бросок тока при включении. Причины могут быть разные – быстрый износ контактов реле или выключателей, сокращение срока службы конденсаторов фильтра и т.д. Такая задача недавно возникла и у меня. В компьютере я использую неплохой серверный блок питания, но за счет неудачной реализации секции дежурного режима, происходит сильный ее перегрев при отключении основного питания. Для решения этой задачи есть простое и надежное решение – термисторы.» Предположите, как именно термистор помогает ограничить стартовый бросок тока при включении питания компьютера. <i>Проводит выборочный контроль решений.</i> <i>Организует обсуждение решений задач</i>			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1) Подводит итоги, связывая результаты урока с его целями. Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке и каждой группы. 2) Организует рефлексю. 3) Выставляет оценки за работу на уроке, комментируя их на основе разработанных в начале урока критериев.	1) Отвечают на вопросы 2) Проводят самоанализ приобретенных знаний, умений и навыков	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.2	
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	Домашнее задание: §110. Решить задачи А1-А2, С1. стр.371 Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой – 4-е изд., – М.: Просвещение, 2022. – 416 с.	Записывают домашнее задание	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	

	Для мотивированных обучающихся: подготовить доклад «Применение полупроводниковых приборов»		ПК 1.2	

Технологическая карта №12

Тема занятия	<i>Сила Ампера. Применение силы Ампера</i>
Цели	- сформировать представление о силе Ампера; - изучить закон Ампера; - получить представление о применении силы Ампера
Содержание темы	Сила Ампера. Зависимость между силой Ампера, длиной проводника, силой тока, индукцией магнитного поля и углом, между элементом тока и вектором магнитной индукции. Закон Ампера. Правило левой руки. Применение силы Ампера для объяснения принципа работы динамика, электродвигателя и электроизмерительных приборов, способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07;
Тип занятия	Комбинированное занятие
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; индивидуальная; групповая

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1.Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на	1.Организует начало учебной деятельности. Создаёт эмоциональный настрой на совместную работу. 2. Организует актуализацию знаний по теме «Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов».	1. Мобилизуют свои волевые качества для работы. 2. Выполняют тест. Самопроверка по ключу. По критериям самооценки выставляют себе балл за тест.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07.	Тестирование Самоконтроль

восприятие,
осмысление

Предлагает выполнить тест. (Приложение 1).

Предлагает выполнить самопроверку по ключу.

3. Решение задач (мотивация):

1) В каком направлении повернется магнитная стрелка в контуре с током, как показано на рисунке 89?

2) Обозначить полюсы источника тока, питающего соленоид, чтобы наблюдалось указанное на рисунке 90 взаимодействие.

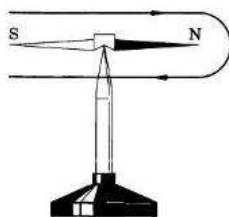


Рис. 89

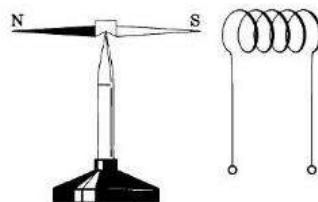
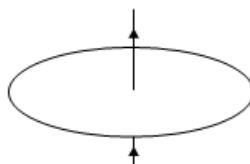
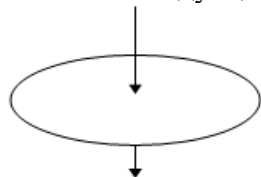


Рис. 90

3) Определите направление вектора магнитной индукции.



Итак, направление вектора магнитной индукции прямого проводника с током и соленоида мы можем определить. Как рассчитать модуль вектора магнитной индукции? А это необходимо для решения главной задачи – сформулировать закон, определяющий силу, которая действует на

3. Решают задачи письменно, обсуждают решения, анализируют

	проводник с током со стороны магнитного поля			
Подготовка к изучению нового материала	1. Предлагает обучающимся сформулировать тему урока. 2. Предлагает обучающимся сформулировать цели урока. 3. Вместе с обучающимися обсуждает критерии достижения целей	1. Формулируют тему урока. 2. Предлагают формулировки целей урока. 3. Формулируют и принимают критерии достижения целей урока	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Устный фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности	1. Демонстрирует опыт по наблюдению действия силы на проводник с током в магнитном поле.  Задаёт вопросы: «Что наблюдаем до замыкания цепи? После замыкания?» Просит сделать вывод. 2. Предлагает студентам выяснить экспериментально, от чего зависит сила, действующая на проводник с током в магнитном поле. Предлагает обучающимся разделиться на группы. Организует работу групп. Напоминает правила ТБ. Задание 1 группы: Установить зависимость силы, действующей на проводник с током от угла, образованного между вектором магнитной индукции и проводником.	1. Наблюдают. Отвечают на вопросы. Делают вывод. Результаты записывают в тетрадь. 2. Делятся на группы. Выполняют задания. Записывают результаты в тетрадь.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07.	Устный фронтальный опрос

Рекомендации по выполнению работы

1. Сформулируйте гипотезу по данной проблеме.
2. Продумайте ход эксперимента.
3. Заполните таблицу:

Угол α	0°	45°	90°	135°	180°	225°	270°	360°
F_A								

4. Установите зависимость между силой, действующей на проводник с током от угла, образованного между вектором магнитной индукции с проводником.
5. Сделайте вывод. Подтвердил ли опыт вашу гипотезу?
6. Определите, при каком угле сила, действующая на проводник максимальная.
(Использовать программу БНП 1С образование.

Раздел «Электродинамика» модели - модель 7).

<http://mickots.shkalininskaya.edusite.ru/p47aa1.html>

Задание 2 группы: Установить зависимость силы, действующей на проводник с током от силы тока, протекающего по проводнику.

Рекомендации по выполнению работы

1. Сформулируйте гипотезу по данной проблеме.
2. Продумайте ход эксперимента.
3. Заполните таблицу:

Сила тока I	0	0,5	1	1,5	2
Сила Ампера F					

Магнитная индукция В					

4. Определите зависимость силы, действующей на проводник от силы тока, протекающей по проводнику.
5. Сделайте вывод. Подтвердил ли опыт вашу гипотезу?
6. Запишите полученную зависимость при перпендикулярном направлении силы тока и вектора магнитной индукции и неизменной длине проводника.
7. Рассчитайте модуль вектора магнитной индукции для каждого значения силы тока и запишите результат в таблицу.
8. Сделайте вывод.

(Использовать программу «Физикон». Лаборатории. Взаимодействие параллельных токов (39)).

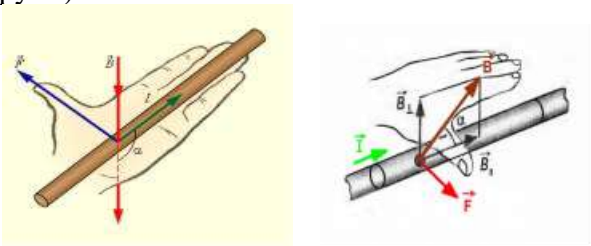
<https://refdb.ru/look/1354880-pall.html>

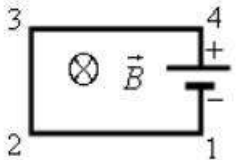
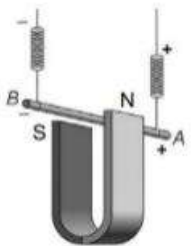
Задание 3 группы: Установить зависимость силы взаимодействия двух проводников с током от силы тока, протекающего по проводникам.

Рекомендации по выполнению работы

1. Сформулируйте гипотезу по данной проблеме.
2. Продумайте ход эксперимента.
3. Заполните таблицу:

I₁	0	0,2	0,6	-0,2	1,6
I₂	0	0,2	0,6	-0,4	-1,8
B₁₂					
B₂₁					
F₁₂					

F21									
4. Сделайте вывод. Подтвердил ли опыт вашу гипотезу? 5. Определите зависимость силы взаимодействия двух проводников с токами I_1 и I_2 от расстояния r между проводниками. 6. Запишите формулу для вычисления силы, действующей на проводники. (Использовать программу «Открытая физика». Раздел «Электродинамика»). https://club.cnews.ru/blogs/entry/predstavlyаем-multimedijnoe-cd923 3. Организует отчеты групп. 4. Совместно со студентами выводит: - формулу для расчета модуля вектора магнитной индукции, - закон Ампера (формулировка и математическая запись), - направление силы Ампера (правило левой руки).  5. На демонстрационном столе находятся приборы: амперметр демонстрационный, модель электродвигателя, динамик. Вопрос: что объединяет все эти приборы?						3. Каждая группа докладывает результаты своего эксперимента. 4. Активно работают совместно с педагогом, делая записи в тетради. 5. Высказывают предположения. 6. Слушают выступления товарищей, делая соответствующие записи в тетрадь «Применение силы Ампера»			

	6. <i>Предлагает заранее подготовленным обучающимся (опережающее задание) выступить с сообщениями о применении силы Ампера:</i> 1. Электроизмерительные приборы. 2. Электродвигатель. 3. Динамики			
Закрепление изученного материала	<i>Предлагает закрепить изученный материал при решении задач.</i> Качественные задачи: 1. Электрическую цепь, состоящую из прямых проводников, поместили в однородное магнитное поле (см. рисунок).  Куда направлена сила Ампера, действующая со стороны магнитного поля на проводник 1-2? 2. Медный проводник подвесили на упругих пружинках и поместили между полюсами магнита (см. рисунок).  Как изменится (увеличится, уменьшится, не изменится) модуль силы Ампера и растяжение пружин при изменении направления	<i>Решают задачи письменно, обсуждают решения, анализируют и оценивают решения друг у друга</i>	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.	Оценка решения качественных и расчетных задач

	электрического тока, пропускаемого через проводник? Сила тока через проводник остаётся неизменной. Расчётные задачи: 1. Проводник с током 10 А и длиной 10 см висит неподвижно в однородном магнитном поле. Линии индукции магнитного поля перпендикулярны проводнику. Масса проводника 5 г. Чему должен быть равен модуль вектора магнитной индукции, чтобы нити, на которых подвешен проводник, оказались ненапрянутыми? 2. Какая сила действует на проводящую шину, длиной 10 м, по которой проходит ток 7000 А, в магнитном поле с индукцией 1,8 Тл			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1. Подводит итоги, связывая результаты урока с его целями. Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке и каждой группы. 2. Организует рефлексию. 3. Выставляет оценки за работу на уроке, комментируя их на основе разработанных в начале урока критериев	1. Отвечают на вопросы 2. Проводят самоанализ приобретенных знаний, умений и навыков	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05.	
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§2. Решить задачи А1-А4 стр.16	Записывают домашнее задание	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05.	

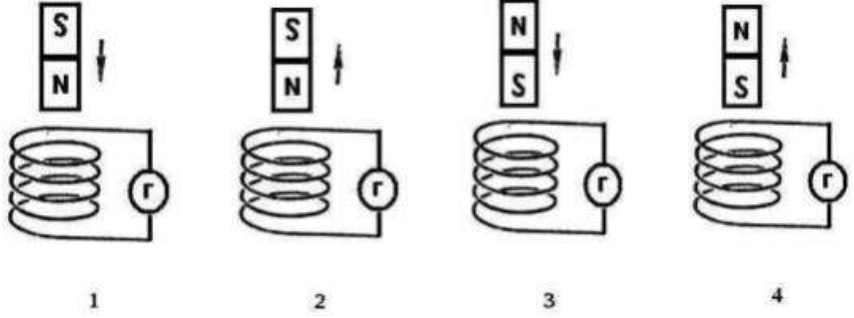
Технологическая карта №13

Тема занятия	Лабораторная работа «Изучение явления электромагнитной индукции»
Цели	Исследовать явление электромагнитной индукции. Выяснить, от чего зависит направление и величина индукционного тока
Содержание темы	Явление электромагнитной индукции, правило Ленца, закон электромагнитной индукции (закон Фарадея). Знание и умение применять закон электромагнитной индукции являются основой <i>способствуют формированию общих компетенций:</i> ОК 01, ОК 02, ОК 04.
Тип занятия	Лабораторное занятие
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1.Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1) <i>Приветствие обучающихся.</i> 2) <i>Организует и проводит фронтальный опрос.</i> <u>Вопросы:</u> 1.Что называется магнитным потоком? От каких величин зависит магнитный поток? 2. В чем состоит явление электромагнитной индукции? 3. От каких факторов зависит величина ЭДС индукции? Запишите на доске закон Фарадея для электромагнитной индукции. 4. От чего зависит направление индукционного тока? Сформулируйте правило Ленца.	1) <i>Приветствие преподавателя.</i> 2) <i>Отвечают на вопросы.</i>	ОК 01. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Устный фронтальный контроль

	5. Приведите примеры применения явления электромагнитной индукции в вашей профессиональной деятельности и в быту. 3) <i>Организует решение задач.</i> Задание 1. В контуре проводника магнитный поток изменился за 0,3 с на 0,06 Вб. Какова средняя ЭДС в контуре? При каком условии ЭДС индукции будет постоянной? Задание 2. В соленоиде из 80 витков проволоки магнитный поток за 5 мс равномерно изменился от $3 \cdot 10^{-3}$ до $1,5 \cdot 10^{-3}$ Вб. Найти ЭДС индукции. Задание 3. За 5 мс в соленоиде, содержанием 500 витков провода, магнитный поток равномерно убывает с 7 мВб до 3 мВб. Найти величину ЭДС индукции в соленоиде. Задание 4. Сколько витков провода должна содержать обмотка на стальном сердечнике с поперечным сечением 50 см^2, чтобы в ней при изменении магнитного потока от 0,1 Тл до 1,1 Тл в течение 5 мс возбуждалась ЭДС	3) <i>Решают задачи.</i> <i>Проверяют решения по ключам в парах</i>		Взаимоконтроль
Актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1) <i>Сообщает тему урока.</i> 2) <i>Организует совместное с обучающимися формирование целей и задач урока:</i> - Прочитайте тему лабораторной работы. - Сформулируйте цель и задачи урока. - Каким образом приобретенные умения по наблюдению электромагнитной индукции будут применяться в вашей профессиональной деятельности?	1) <i>Записывают в тетрадь тему урока.</i> 2) <i>Участвуют в формулировании целей. Записывают цели выполнения лабораторной работы. Отвечают на вопрос</i>	ОК 01. ОК 04. ОК 05.	Устный контроль
2. Основной этап занятия				

Формирование новых знаний и способов деятельности Осмысление содержания лабораторной работы Самостоятельное выполнение заданий лабораторных работ в соответствии методическим рекомендациям и	1) Создает малые группы (пары), для выполнения лабораторной работы. 2) Поясняет, какие приборы будут использоваться при выполнении лабораторной работы и методику выполнения лабораторной работы: 1. Приставьте сердечник к одному из полюсов дугообразного магнита и вдвиньте внутрь катушки, наблюдая одновременно за стрелкой миллиамперметра. 2. Повторите наблюдение, выдвигая сердечник из катушки, а также меняя полюсы магнита. 3. Зарисуйте схему опыта и проверьте выполнение правила Ленца в каждом случае. 4. Расположите вторую катушку рядом с первой так, чтобы их оси совпадали. 5. Вставьте в обе катушки железные сердечки и присоедините вторую катушку через выключатель к источнику питания. 6. Замыкая и размыкая ключ, наблюдайте отклонение стрелки миллиамперметра. 7. Зарисуйте схему опыта и проверьте выполнение правила Ленца. (Физика.11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин, стр. 414)	1) Слушают, формируют группы. 2) Знакомятся с методическими рекомендациями по выполнению лабораторной работы. Выполняют лабораторную работу. Делают вывод. Оформляют отчёт	ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05.	Оценка выполнения лабораторной работы
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторной работы	1) Организует представление результатов экспериментов, обсуждение и объяснение. 2) Организует обсуждение вопросов и выполнение дополнительного задания. 1. Из какого полюса магнита входят и выходят линии магнитной индукции?	1) Представляют результаты экспериментов, подтверждают выдвинутые гипотезы, делают выводы. 2) Отвечают на поставленные вопросы. Выполняют дополнительное задание. Делают выводы	ОК 01. ОК 04. ОК 05.	Устный фронтальный опрос

	2. От чего зависит направление индукционного тока? 3. От чего зависит величина индукционного тока?			
	 1 2 3 4 <i>Дополнительное задание</i> Определите направление индукционного тока по рисунку, используя алгоритм применения правила Ленца			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1) Организует подведение итогов урока обучающимися. Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке. 2) Организует рефлексию	1) Подводят итоги своей работы на уроке. 2) Отвечают на поставленные вопросы	ОК 05.	
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§7, 8 . Решить задачи А1-А3 стр.34 Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин; под ред. Н.А. Парфентьевой – 5-е изд., – М.: Просвещение, 2022. – 432 с.	Записывают домашнее задание	ОК 01. ОК 02.	

Технологическая карта №14

Тема занятия	<i>Трансформаторы</i>
Цели	- Изучить устройство трансформатора, рассмотреть принцип его действия, достоинства, практическое применение. - рассмотреть классификацию трансформаторов, - изучить основные параметры трансформаторов, коэффициент трансформации, коэффициент приведения сопротивления, понятие КПД трансформатора, - изучить устройство автотрансформаторов, многообмоточных трансформаторов
Содержание темы	Устройство и назначение трансформатора, принцип действия, определение коэффициента трансформации, КПД трансформатора, классификация трансформаторов, устройство автотрансформаторов, многообмоточных трансформаторов, практическое применение являются основой для изучения общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов: ОП 04 способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07. способствуют формированию профессиональных компетенций: ПК 1.2
Тип занятия	Комбинированное занятие
Форма занятия	Бинарный урок (общеобразовательная дисциплина: Физика; общепрофессиональная дисциплина: Электротехника)
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; индивидуальная; групповая

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1.Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной	1) <i>Приветствие обучающихся, мотивация.</i> Преподаватель физики (П1) Сегодня у нас необычный урок, а урок, на котором будут рассмотрены вопросы,	1) <i>Приветствие преподавателей.</i> <i>Слушают</i>	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05.	Устный фронтальный опрос

деятельности и установок на восприятие, осмысление	связывающие физику с выбранной вами специальностью. Преподаватель электротехники (П2) Современный рынок труда требует специалиста, обладающего высокой профессиональной мобильностью, способностью быстро адаптироваться к новым условиям труда, уверенно владеющими своими профессиональными знаниями. Чтобы быть специалистами высокого уровня необходимо знать всё о своей специальности и постоянно следить за всеми новинками, так как наука не стоит на месте. Сегодня мы рассмотрим профессионально значимые для вас вопросы. П1: Электрическая энергия обладает преимуществом перед другими видами энергии. На предыдущих уроках мы говорили о производстве электроэнергии, об устройстве и работе генератора переменного тока. Предлагает вспомнить основные характеристики переменного тока, устройство и принцип действия генератора. <i>2) Организует фронтальный опрос.</i> <u>Вопросы для фронтального опроса:</u> 1. При каких условиях возникает индукционный ток? 2. Кто и в каком году открыл явление электромагнитной индукции? 3. Дать определение явления электромагнитной индукции. 4. Как возникает ЭДС индукции в неподвижных проводниках?	2) <i>Отвечают на вопросы</i>	ПК 1.2	

	5. Что является причиной возникновения ЭДС в движущихся проводниках? 6. Какой электрический ток называется переменным? С помощью какого простого опыта его можно получить? 7. На каком явлении основано действие наиболее распространенных в настоящее время генераторов переменного тока? 8. Расскажите об устройстве и принципе действия промышленного генератора. 9. Чем приводится во вращение ротор генератора на тепловой электростанции? на гидроэлектростанции? 10. Какова стандартная частота промышленного тока, применяемого в России и многих других странах?			
Подготовка к изучению нового материала	1) Организуют просмотр ролика «Огни ночного города» П2: Наша современная жизнь невозможна без электричества. 1. Давайте перечислим бытовые приборы, которым нужен электрический ток. 2. Мы знаем, что человечество уже второй век использует электрический ток в промышленных масштабах. Какой ток вы знаете, и какой ток в основном нами используется? 3. В чём преимущества электрической энергии перед другими видами энергии? 4. Какое напряжение у нас в домах? 5. Можно ли включить лампочку, рассчитанную на напряжение 6В в электрическую цепь 220В? 6. Но ведь мы как-то включаем эти лампочки? Каким устройством мы пользуемся?	1). Смотрят ролик, находят в нём ответы на вопросы. Отвечают на вопросы.	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.2	Устный фронтальный опрос

	2) Организуют обсуждение темы и целей урока П1: Давайте сформулируем тему нашего урока. Какие цели будем преследовать на уроке? Как вы думаете, какие вопросы мы должны рассмотреть на данном уроке. Что нам необходимо выяснить о трансформаторе? 3). Обсуждают и совместно со студентами делают выводы, что необходимо выяснить: - назначение трансформатора; - устройство; - принцип действия; - виды трансформаторов; - применение. П2: Задаёт вопрос: - Что означает слова «трансформировать»? Проблемный вопрос: - Что и зачем надо изменять при передаче электроэнергии? Предлагает вспомнить тепловое действие тока, закон Джоуля-Ленца и обсудить пути уменьшения потерь при передаче электроэнергии	2) Формулируют тему и цели урока. Записывают тему урока в тетради. Предлагают вопросы Зачем нужен? Как устроен? Как работает? Какие бывают? Где применяются? Кто и когда открыл? Участвуют в обсуждении проблемы. Приходят к выводу, что для уменьшения потерь энергии необходимо передавать электрический ток под высоким напряжением		
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности	П1 1). Организует выступление студента с сообщением (опережающее задание). Выборочно проверяет выполнение задания составить краткий конспект по теме «История изобретения трансформатора». 2) Объясняют:	1). Студент представляет выполненное опережающее задание по теме: «История изобретения трансформатора» (сообщение с презентацией).	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.2	Устный индивидуальный опрос

П1 С помощью разборного универсального трансформатора рассматриваем устройство трансформатора (демонстрация). Трансформатор состоит из замкнутого сердечника, на который надеты две (иногда и более) катушки с проволочными обмотками. Одну из обмоток, называемую первичной, подключают к источнику переменного напряжения. Вторую обмотку, к которой присоединяют «нагрузку», то есть приборы и устройства, потребляющие электроэнергию, называют вторичной. <i>Предлагает: зарисовать в тетрадь условное обозначение трансформатора.</i> <i>Демонстрация трансформации электроэнергии включение в сеть гирлянды, зарядного устройства телефона.</i> Объясняет, что: действие трансформатора основано на явлении электромагнитной индукции. При прохождении переменного тока по первичной обмотке в сердечнике появляется переменный магнитный поток, который возбуждает ЭДС индукции в каждой обмотке. Сердечник концентрирует магнитное поле, так, что магнитный поток существует только внутри сердечника и одинаков во всех его сечениях. П2 Сердечник изготавливают из специальной трансформаторной стали, чтобы уменьшить потери на перемагничивание. Его делают замкнутым – для уменьшения рассеивания магнитного потока. <i>Задает вопрос:</i>	<i>Остальные студенты составляют краткий конспект по теме «История изобретения трансформатора».</i> <i>2) Делают записи в тетрадях.</i> <i>Взаимодействуют с преподавателем во время беседы.</i> <i>Совместно воспроизводят полученную ранее информацию в соответствии с учебной задачей.</i> <i>В тетради записывают назначение трансформатора, определение трансформатора, принцип действия трансформатора, чертят условное обозначение трансформатора в электрических схемах.</i>		Устный фронтальный опрос

<i>«Как вы думаете, почему сердечники трансформаторов собирают из пластин электротехнической стали?»</i> Сердечник выполняют не из цельного куска, а набирают из отдельных изолированных пластин для ослабления токов Фуко. <i>Наблюдаем демонстрацию «Роль сердечника в трансформаторе».</i> Возьмём две катушки от трансформатора и поставим рядом. К одной (на 220 В) подведём переменный ток напряжением 6–20 В от регулятора напряжения, концы второй катушки (на 120 В) соединим со входом электронного осциллографа. Получим на экране синусоиду с амплитудой 2–3 мм. Наденем обе катушки на сердечник трансформатора – амплитуда синусоиды возрастает в 15 раз. Замкнём сердечник ярмом – сигнал увеличивается ещё примерно в два раза, а в общем – в 25–30 раз. Этот опыт хорошо показывает роль сердечника для повышения КПД трансформатора. - Сформулируйте, в чём заключается значение сердечника трансформатора? Коэффициентом полезного действия (КПД) трансформатора называют отношение мощности P_2, отдаваемой вторичной обмоткой, к мощности P_1, подводимой к первичной обмотке. Потери энергии в трансформаторе, обусловленные выделением тепла в его обмотках и в сердечнике вследствие его перемагничивания малы и не превышают 2–3%. Чем мощнее трансформатор, тем выше его коэффициент полезного действия.	<i>Обсуждают, высказывают предположения</i> <i>Наблюдают демонстрацию опыта. Записывают в тетрадях цель опыта, используемое оборудование, чертят схему цепи.</i> <i>Зарисовывают в тетрадях наблюдаемые синусоидальные колебания в отсутствие и при наличии сердечника.</i> <i>Делают вывод о значении сердечника в устройстве трансформатора.</i> <i>Записывают формулу для определения КПД трансформатора</i> <i>Записывают в тетрадь расчётные формулы мощности потерь и мощности, передаваемой в ЛЭП.</i>		

Мощные электрические трансформаторы используются при передаче переменного тока на большие расстояния по линиям электропередачи (ЛЭП) с малыми потерями мощности. Известно, что для создания трансформаторов необходимо хорошо знать свойства материалов. На сегодня потери в некоторых трансформаторах составляют 2–3% от мощности источника. В крупных силовых трансформаторах эти потери могут иметь большие значения, и для их работы используют мощные системы охлаждения. Потери электроэнергии в трансформаторе бывают за счёт: - Нагрев обмоток трансформатора. - Нагрев сердечника токами Фуко. - Потери при перемагничивании сердечника. - Потери на рассеивание магнитного потока. КПД современных трансформаторов составляет 95-97 % <i>Объясняет понятие коэффициента приведения сопротивления</i> П1 Вводит величину k называемую коэффициентом трансформации. При $k > 1$, - трансформатор – понижающий. При $k < 1$ – повышающий. Режимы работы трансформатора а) режим холостого хода - такой режим, при котором вторичная обмотка разомкнута и ток в этой обмотке не проходит. б) рабочий режим - такой режим, при котором к вторичной обмотке подключена нагрузка (приемник электрической энергии)	<i>Записывают в тетрадь понятие коэффициента трансформации и коэффициента приведения сопротивления</i>		

	в) режим короткого замыкания - это режим, при котором выводы вторичной обмотки замкнуты токопроводом с сопротивлением, равным нулю. П2 Трансформаторы можно классифицировать по признаку функционального назначения: - трансформаторы питания; - трансформаторы согласования. Рассмотрим трансформаторы питания, их можно классифицировать: 1. По напряжению: - низковольтные; - высоковольтные. 2. В зависимости от числа фаз преобразуемого напряжения: - однофазные; - трехфазные; - многофазные. 3. В зависимости от числа обмоток: - двухобмоточные; - многообмоточные. 4. В зависимости от конфигурации магнитопровода: - стержневые; - броневые. 5. В зависимости от мощности: - малой мощности; - средней мощности; - большой мощности. 6. В зависимости от способа изготовления магнитопровода: - пластичные; - ленточные.	<i>Заполняют в тетради схему «Классификация трансформаторов»</i>		

7. В зависимости от коэффициента трансформации: - повышающие; - понижающие. 8. В зависимости от вида связи между обмотками: - с электромагнитной связью (с изолированными обмотками); - с электромагнитной и электрической связью (со связанными обмотками). 9. В зависимости от конструкции всего трансформатора; - открытые; - закрытые. 10. В зависимости от назначения: - выпрямительные; - анодно-накальные и т.д. 11. В зависимости от рабочей частоты трансформаторы делят на трансформаторы: - пониженной частоты (менее 50 Гц); - промышленной частоты (50 Гц); - повышенной промышленной частоты (400, 1000, 2000 Гц); - повышенной частоты (до 10000 Гц); - высокой частоты. А также: Силовой трансформатор - трансформатор, предназначенный для преобразования электрической энергии в электрических сетях и установках, предназначенных для приема и использования электрической энергии. К силовым трансформаторам относятся трансформаторы трехфазные и многофазные мощностью $kB \cdot A$ и более, однофазные мощностью $5kB \cdot A$ и более.			

Сигнальный трансформатор - трансформатор малой мощности, предназначенный для передачи, преобразования, запоминания электрических сигналов. Автотрансформатор - трансформатор, две или более, обмотки которого гальванически связаны так, что имеют общую часть. Импульсный сигнальный трансформатор – сигнальный трансформатор, предназначенный для передачи, формирования, преобразования и запоминания импульсных сигналов. Сварочные трансформаторы для источников питания сварочной дуги. П1 Демонстрация презентации: «Применение трансформаторов на производстве и быту» П2 Почему гудят работающие трансформаторы? Если по обмотке трансформатора течёт переменный ток, то часто слышен звук низкого тона. Это объясняется тем, что некоторые металлы и сплавы при намагничивании изменяют размеры, это свойство называется <i>магнитострикцией</i>. Сильно проявляется этот эффект у железа, никеля и их сплавов. Поместив стержень в катушку и пропустив по катушке переменный ток, сила которого то увеличивается, то уменьшается, мы заставляем стержень то намагничиваться, то размагничиваться. Размеры стержня при этом периодически меняются, в воздухе создаются периодические сжатия и разрежения, возникает звуковая	<i>Анализируют информацию, представленную на слайдах, записывают области применения трансформаторов.</i> <i>Высказывают гипотезы</i>		

	волна. Если частота переменного тока невелика, то можно услышать звук			
Закрепление изученного материала	П1 <i>Делит студентов на три команды. Предлагает решить расчетные и качественные задачи.</i> Задания для 1 команды Задание 1. Под каким напряжением находится первичная обмотка трансформатора, имеющая 1000 витков, если во вторичной обмотке 3500 витков и напряжение 105 В? Задание 2. Трансформатор для электрического звонка при напряжении в сети 220В имеет число витков первичной обмотки 660. Вторичная обмотка имеет 3 вывода на напряжение соответственно 3,5 и 8 В. Рассчитайте число витков во вторичной обмотке. Задание 3. Почему сокращение расхода воды и применения оборотного водоснабжения на производстве экономит электрическую энергию? Задания для 2 команды Задание 1. Сколько витков должна иметь вторичная обмотка, чтобы повысить напряжение с 220 до 110000В, если в первичной обмотке 20 витков? Каков коэффициент трансформации? Задание 2. Почему сердечники трансформаторов изготавливают из отдельных листов, изолированных лаком? Задание 3. Приведите примеры экономии электроэнергии при проведении	<i>Решают задачи. Записывают решения в тетрадь.</i> <i>Представляют свои решения у доски.</i> <i>Обсуждают правильность решения задач командами. Дискутируют.</i>	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.2	Оценка решения расчётных и качественных задач

	реконструкции энергетических сетей (замена сечения проводников, их материалов и др.) Задания для 3 команды Задание 1. Понижающий трансформатор с коэффициентом трансформации 10 включен в сеть переменного тока. Сила тока во вторичной обмотке трансформатора 5 А, число витков 42. Определите силу тока в первичной обмотке и число витков в ней. Задание 2. Почему для реостата замыкание одного-двух витков не опасно, а трансформатор может выйти из строя, если хотя бы один виток замкнётся накоротко? Задание 3. Приведите примеры и укажите экономическую эффективность применения на производстве ограничителей холостого хода на металлорежущих станках. П2 <i>Организует дискуссию по результатам решения качественных задач, корректирует и даёт пояснения к решениям.</i> П1 <i>Организует самостоятельное индивидуальное решение качественных и расчётных задач</i>			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	П1, П2 1) Подводят итоги, связывая результаты урока с его целями. Акцентируют внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке и каждой команды. 2) Организуют рефлекссию. 3) Выставляют оценки за работу на уроке, комментируя их	1) Отвечают на вопросы 2) Проводят самоанализ приобретенных знаний, умений и навыков	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05. ПК 1.2	
4. Задания для самостоятельного выполнения				

П1 §26. Решить задачи 1-4 стр.115 Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М.Чаругин; под ред. Н.А. Парфентьевой-5-е изд.,-М.: Просвещение,2018.-432с. П2 Решить кроссворд по теме «Трехфазные трансформаторы» Для мотивированных студентов: составить и решить проверочную работу по теме «Трансформатор», состоящую из трёх задач	Записывают домашнее задание	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ПК 1.2	

Технологическая карта №15

Тема занятия	<i>Освещенность. Законы освещенности</i>
Цели	- Сформировать понятие силы света, светового потока, освещенности; - изучить формулы их расчета; - сформировать умение применять законы освещенности для решения задач, определять факторы, влияющие на освещённость, разработать рекомендации по эффективному освещению помещений.
Содержание темы	Понятие освещенности, понятие силы света, светового потока, формулы их расчета, законы освещенности, факторы, влияющие на освещённость, эксперименты по определению освещённости, разработка рекомендаций по эффективному освещению помещений способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07.
Тип занятия	Комбинированное занятие
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные	Типы оценочных мероприятий

			ные результаты	
1.Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1) <i>Приветствие обучающихся</i> 2) <i>Организует работу с тестами</i>	1) <i>Приветствие преподавателя</i> 2) <i>Выполняют задание, осуществляют взаимопроверку.</i> Каждый проверяет ответы у обучающегося, рядом сидящего за столом, эталоны правильных ответов и критерии оценок демонстрируются на экране	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05.	Взаимоконтроль
Актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1) <i>Мотивация</i> Изучите представленный вам документ «Основные светотехнические характеристики светильников» (по материалам сайта «Всё об электромонтаже и проектировании. Доступ https://electromontaj-proekt.ru/svetilniki/osnovnye-svetotekhnicheskie-harakteristiki-svetilnikov/) - Какие новые физические величины вам встретились в тексте? - Почему их важно знать и уметь рассчитывать? 2) <i>Предлагает студентам сформулировать тему и цель урока.</i> 3) На демонстрационном столе находятся разные электрические лампы накаливания: прозрачная, матовая, галогеновая. Дома идёт ремонт. Опираясь на текст документа, предложите решения для того, чтобы освещение в разных помещениях было комфортным и эффективным?	1) <i>Изучают текст документа, отвечают на вопросы, обосновывают.</i> 2) <i>Формулируют тему и цель урока. Записывают их в тетрадь.</i> 3) <i>Обучающиеся выдвигают гипотезы</i>	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05.	Устный контроль

	Все мы ежедневно, не задумываясь, пользуемся электрическим освещением. Вспомним, как в действительности происходило развитие приборов освещения	4) Обучающиеся записывают в тетради тему занятия 5) Формулируют цели урока: выяснить, что такое освещённость и от чего она зависит, выработать рекомендации по эффективному освещению помещений. 6) Выступление докладчика: сообщение об истории развития электрического освещения. Обучающиеся слушают выступление докладчика, задают вопросы докладчику		
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности	1) Предлагает, используя текст документа, найти и записать в тетрадях информацию о физических величинах: световой поток, сила света, освещённость – по плану: 1. Что характеризует данная величина? 2. Как обозначается? 3. В чём измеряется? 2) Проверяет выполнение задания. Спрашивает, достаточно ли нам этих знаний для решения задач? 3) Организует усвоение формул расчёта величин. 4) Организует выступление обучающегося с сообщением: «История развития электрического освещения» (опережающее задание) 5) Организует выполнение практической работы в группах.	1) Записывают в тетрадь определение освещённости, светового потока, силы света, формулы расчёта, единицы измерения, законы освещенности. 2) Отвечают, что необходимо изучить формулы расчёта данных величин. 3) Записывают формулы в тетрадь. 4) Выступление докладчика: сообщение об истории развития электрического освещения. Обучающиеся слушают выступление докладчика, задают вопросы докладчику 5) Обучающиеся высказывают гипотезы.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Устный фронтальный опрос

	<i>Формулирует проблемный вопрос (выключает свет в кабинете, включает электрический фонарик, подносит его к раскрытой тетради): Наверное, все вы видели шпионские фильмы. Представьте: какой-нибудь герой при свете слабого карманного фонарика внимательно просматривает документы в поисках необходимых «секретных данных». Вообще, чтобы читать, не напрягая глаз, нужна освещенность не меньше 30 лк, а это немало. И как наш герой добивается такой освещенности?</i> <i>Организует работу в группах по 4 человека, предлагает выполнить практическую работу с использованием электрического фонарика с целью определения факторов, влияющих на освещённость.</i> <i>б) Обобщает результаты экспериментов, обосновывает расчётные формулы освещённости и светового потока</i>	<i>Обучающиеся обсуждают проблему в группах, выполняют эксперименты, формулируют выводы.</i> <i>б) Записывают формулы в тетрадях. Делают вывод, от каких величин зависят освещённость и световой поток</i>		Устный контроль
Закрепление изученного материала	<i>1) Организует фронтальный опрос</i> Вопросы 1. В чем заключается понятие светового потока? 2. Что называют освещенностью? В чем она измеряется? 3. Что принимают за единицу светимости? 4. Сила света относится к одной из первичных характеристик чего? 5. Сформулируйте законы освещенности 2) <i>Предлагает решить расчетные и качественные задачи. Знакомит с условием. Организует решение и обсуждение задач.</i>	<i>1) Отвечают на вопросы</i> <i>2) Решают задачи (индивидуально с проверкой у доски)</i>	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Устный контроль Устный индивидуальный опрос

	Задача 1. Электрическая лампа мощностью 40Вт создает световой поток 380 лм. Лампа дневного света той же мощности создает световой поток 1700 лм. Какова светоотдача каждой лампы в лм/Вт? Какая лампа экономичнее и во сколько раз? Задача 2. Необходимо равномерно осветить городскую площадь 325000м². Какой световой поток должны создать электрические светильники, чтобы освещенность была равна 4,0 лк? Задача 3. На строительной площадке цеха необходима освещенность 25 лк. На какой высоте над каждым рабочем месте нужно подвесить электрическую лампу силой света 375 кд? Задача 4. Почему освещенность горизонтальных поверхностей в полдень больше, чем утром или вечером Задание 5. Будет ли нормальной освещенность станка в цехе завода, если 100 кд находится в 3 м от станка, угол падения лучей равен 40⁰? Наименьшая освещенность должна быть 100лк			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1) Подводит итоги урока 2) Организует рефлекссию. Выставляет оценки за работу на уроке, комментирует отметки	1) Отвечают на вопросы. 2) Рефлексируют	Элементы ОК 04. ОК 05.	
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	Пов. §58,59. Решить задачи 1-3 стр.224 Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин; под ред.	Записывают домашнее задание	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 05.	

	Н.А. Парфентьевой – 5-е изд., – М.: Просвещение, 2022. – 432 с. Знать определения и расчётные формулы величин: сила света, освещённость, световой поток. Для мотивированных студентов: подготовить сообщения по теме: «Освещение производственных помещений»			

Технологическая карта №16

Тема занятия	Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта			
Цели	- Получить представление о фотоэффекте, изучить опыт Столетова; - изучить законы фотоэффекта, уравнение Эйнштейна для фотоэффекта; - научиться применять уравнение Эйнштейна для фотоэффекта при решении задач; - ознакомиться с применением фотоэффекта в технике			
Содержание темы	Фотоэффект. Опыты Столетова по исследованию фотоэффекта. Законы фотоэффекта. Объяснение законов фотоэффекта с точки зрения квантовой теории. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта в технике. способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07.			
Тип занятия	Комбинированное занятие			
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; индивидуальная; групповая			

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1.Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки,	1. Организует повторение в форме игры «Дебаты». Предлагает обучающимся поделиться на 3 команды. Каждая команда	1. Делятся на команды. Выбирают спикера и помогают ему подготовиться к выступлению.	Элементы ОК 01. ОК 03.	Устный индивидуальный опрос

актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	готовит спикера по предложенной теме, а по остальным – вопросы соперникам. Темы для выступлений спикеров: 1 команда: Экспериментальный базис квантовой теории. 2 команда: Фотон и его свойства. 3 команда: Корпускулярно-волновой дуализм. 2. Организует обобщение результатов. Сообщает тему урока и описывает значение открытия фотоэффекта для становления квантовой теории. Предлагает сформулировать цели урока и критерии их достижения	Составляют вопросы для других команд. Отвечают на вопросы соперников. Оценивают результаты игры. 2. Записывают в тетрадях тему урока. Формулируют цели и критерии их достижения	ОК 04. ОК 05. ОК 07.	
Подготовка к изучению нового материала	1. Демонстрирует опыт по разрядке отрицательно заряженной цинковой пластины при облучении её ультрафиолетом. Просит обучающихся описать, что они наблюдают и выдвинуть гипотезы, объясняющие результаты опыта	1. Наблюдают опыт. Фиксируют уменьшение отрицательного заряда пластины в следствии потери электронов под действием излучения	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Устный фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности	1. Просит обучающихся сформулировать определение фотоэффекта. Предлагает проверить, правильно ли студенты дали определение, с помощью текста учебника. Просит обучающихся описать фотоэффект, используя план описания физического явления. Проверяет результаты. 2. Проводит аналогичный опыт со светом. Обращает внимание на то, что фотоэффект не наблюдается.	1. Предлагают определения фотоэффекта. Сверяются с учебником. Записывают описание явления фотоэффекта по плану изучения физического явления. 2. Наблюдают опыт. Затрудняются с объяснением результатов.	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Устный фронтальный опрос Письменный индивидуальный опрос

	3. Организует изучение опыта Столетова с использованием приёма маркировки текста. Предлагает студентам самостоятельно прочитать описание опыта Столетова по исследованию фотоэффекта и провести маркировку текста. Проверяет результаты. Просит обучающихся пояснить друг другу то, что показалось непонятным. Предлагает обучающимся описать опыт Столетова, используя план описания физического опыта. Проводит выборочную проверку результатов. световой поток Φ, падающий на катод и измеряя фототок насыщения, можно установить первый закон фотоэффекта. 4. Организует проведение виртуального эксперимента в парах. Задание: заполните таблицу наблюдений	3. Читают, маркируют текст, выделяя главную информацию, а также то, что им непонятно. Отвечают на вопросы. Поясняют. Описывают в тетрадях опыт Столетова. 4. Выполняют задание.		Устный фронтальный опрос															
	<table><tr><td>Изменяли:</td><td>Наблюдали, что сила тока насыщения:</td><td>Наблюдали, что E_k выбитых электронов:</td></tr><tr><td>Уменьшили интенсивность излучения</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Увеличили интенсивность излучения</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Увеличили частоту излучения</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Уменьшили частоту излучения</td><td></td><td></td></tr></table>	Изменяли:	Наблюдали, что сила тока насыщения:	Наблюдали, что E_k выбитых электронов:	Уменьшили интенсивность излучения			Увеличили интенсивность излучения			Увеличили частоту излучения			Уменьшили частоту излучения					
Изменяли:	Наблюдали, что сила тока насыщения:	Наблюдали, что E_k выбитых электронов:																	
Уменьшили интенсивность излучения																			
Увеличили интенсивность излучения																			
Увеличили частоту излучения																			
Уменьшили частоту излучения																			

	5. Организует проверку результатов. Предлагает студентам сформулировать выявленные в ходе опытов закономерности. 6. Показывает обучающимся и просит записать в тетрадь уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Приводит объяснение с точки зрения квантовой теории законов фотоэффекта	5. Формулируют и записывают законы фотоэффекта. 6. Записывают уравнение Эйнштейна		
Закрепление изученного материала	1. Организует решение задач: 2 задачи фронтально, с разбором у доски, остальные – индивидуально. Примерный перечень задач с практико-ориентированным и профессионально направленным содержанием: 4) Врач-хирург, чтобы включить осветительную лампу, проводит мимо неё рукой. Лампа при этом загорается. Какой прибор используется для включения лампы? На чём основана его работа? 5) Для освещения городских улиц используются «умные» фонари. Они включаются вечером, в сумерках, а утром – автоматически выключаются. Какой прибор используется для включения «умного» фонаря? На чём основана его работа? 6) В установке для электронно-лучевой сварки, ускоряющее напряжение в пучке 25 кВ. Определить скорость электронов вылетающих из пушки. 7) Фоторезистор выполнен из материала на основе кадмия. Определите для него длину волны, соответствующую красной границе фотоэффекта. Можно ли такой фоторезистор использовать с устройстве реле для освещения улиц?	1. Решают задачи, обсуждают возможные решения	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Устный индивидуальный опрос

3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1) Подводит итоги, связывая результаты урока с его целями. Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке и каждой группы. 2) Организует рефлексию. 3) Выставляет оценки за работу на уроке, комментируя их на основе разработанных в начале урока критериев	1) Отвечают на вопросы 2) Проводят самоанализ приобретенных знаний, умений и навыков	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§69,70. Решить задачи А1-А4, С1. стр. 271 Физика. 11 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, В.М. Чаругин; под ред. Н.А. Парфентьевой – 5-е изд., – М.: Просвещение, 2022. – 432 с. Подготовить сообщение «Использование фотосопротивлений на производстве» Для мотивированных студентов: составить тест из 5 заданий по теме «Фотоэффект»	Записывают домашнее задание	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	

Дополнительный материал по теме «Токи короткого замыкания - источники настоящего стихийного бедствия»

Если ток при коротком замыкании возрастет в 20 раз, то количество выделяющейся при этом теплоты — примерно в 400 раз! Вот почему бывшая еще мгновение назад мирной электроэнергия превращается в настоящее стихийное бедствие: горит проводка, расплавленный металл проводов поджигает находящиеся рядом предметы, возникают пожары.

Существуют еще запланированные и контролируемые КЗ, а также специальное замыкающее оборудование. Например, сварочные аппараты работают как раз на контролируемом КЗ, где требуется большая сила тока для плавки металла.

Основные причины короткого замыкания

Все многообразие причин возникновения коротких замыканий можно свести к следующим:

- Нарушение изоляции
- Внешние воздействия
- Перегрузка сети

Нарушение изоляции вызывается как естественным износом, так и внешним вмешательством. Естественное старение элементов электросети ускоряется за счет длительного теплового воздействия тока (тепловое старение изоляции), агрессивных химических сред.

Виды коротких замыканий

В цепи постоянного тока

В этом случае КЗ бывает, как правило, между напряжением питания, которое чаще всего обозначается как «+», и общим проводом схемы, который соединяют с «-». Последствия такого КЗ зависят от мощности источника питания постоянного тока. Если в автомобиле голый плюсовой провод заденет корпус автомобиля, который соединяется с «минусом» аккумулятора, то провода начнут плавиться и гореть как спички при условии, если не сработает предохранитель, либо вместо него уже стоит «жучок» — самопальный предохранитель.

В цепи переменного тока

В трехфазных сетях наиболее часто происходит однофазное замыкание на землю — 60-70% всех коротких замыканий. Двухфазные КЗ составляют 20-25%. Двойное замыкание фаз на землю происходит в электросетях с изолированной нейтралью и составляет 10-15% всех случаев. До 3-5% занимают трехфазные КЗ, при которых происходит нарушение изоляции между всеми тремя фазами.

В электрических двигателях короткое замыкание чаще всего возникает между обмотками двигателя и его корпусом.

Последствия короткого замыкания

Во время КЗ температура в зоне контакта возрастает до нескольких тысяч градусов. Помимо воспламенения изоляции, расплавления и механических повреждений выключателей, розеток и возгорания проводки, следствием замыкания может стать выход из строя компьютерного и телекоммуникационного оборудования и линий связи, которые находятся рядом, вследствие сильного электромагнитного воздействия.

Но падение напряжения и выход из строя оборудования — не самое опасное последствие. Нередко короткие замыкания становятся причиной разрушительных пожаров, зачастую с человеческими жертвами и огромными экономическими потерями.

Из-за удаленности и большого сопротивления до места замыкания защитное оборудование может не сработать. Бывают ситуации, когда ток недостаточен для срабатывания защиты и отключения напряжения, но в месте КЗ его вполне хватает для расплавления проводов и

возникновения источников возгорания. Поэтому, токи коротких замыканий очень важны для расчетов аварийных режимов работы.

Меры, исключаящие короткое замыкание

Еще на заре развития электротехники появились плавкие предохранители. Принцип действия подобной защиты очень прост: под влиянием теплового действия тока предохранитель разрушается, тем самым размыкая цепь. Предохранители наиболее часто используются в бытовых электросетях и бытовых электроприборах, электрическом оборудовании транспортных средств и промышленном электрооборудовании до 1000 В. Встречаются они и в цепях с высоковольтным оборудованием.

Вот такие предохранители используются в цепях с малыми токами.

В быту мы чаще всего сталкиваемся со следующими устройствами защиты электросети:

- Плавкие предохранители (применяются в том числе в бытовых электроприборах).
- Автоматические выключатели.
- Стабилизаторы напряжения.
- Устройства дифференциального тока

Все вышеперечисленное защитное оборудование относится к устройствам вторичной защиты, действующим по инерционному принципу. На вводе бытовых электросетей наиболее часто устанавливаются автоматические защитные устройства, действующие по адаптивному принципу. Такие устройства можно увидеть возле счетчиков электроэнергии квартир, коттеджей, офисов.

В высоковольтных сетях защита чаще обеспечивается:

- Устройствами релейной защиты и другим отключающим оборудованием.
- Понижающими трансформаторами.
- Распараллеливанием цепей.
- Токоограничивающими реакторами.

Большинства коротких замыканий можно избежать, если устранить основные причины их возникновения: своевременно ремонтировать или заменять изношенное оборудование, исключить вредные воздействия человека. Не допускать неправильных действий при монтажных и ремонтных работах, соблюдать СНиПы и правила техники безопасности.

7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА 2026-2027, 2027-2028 учебные года

по БД.10Физика «35.01.27 Мастер сельскохозяйственного производства» группа _____

(общее количество часов: 136 часов аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной нагрузки, 2 часа консультаций, 6 часов – промежуточная аттестация)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Практическое занятие: Входное тестирование				1
2.	Введение				2
3.	Кинематика				2
4.	Практическое занятие: Кинематика				2
5.	Динамика				2
6.	Практическое занятие: Динамика				
7.	Практическое занятие: Законы сохранения в механике				2
8.	Практическое занятие: Решение задач с профессиональной направленностью				2
9.	Практическое занятие: Контрольная работа №1 «Механика»				2
10.	Основные положения молекулярно-кинетической теории				4
11.	Диффузия. Температура и ее измерение. Термодинамическая шкала температуры. Абсолютный нуль температуры				2
12.	Практическое занятие: Лабораторная работа №1 Изучение одного из изопроцессов				2
13.	Практическое занятие: Основы термодинамики				2
14.	Практическое занятие: Решение задач				2
15.	Охрана окружающей среды				2
16.	Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления				2
17.	Фазовые переходы: плавление-кристаллизация, парообразование-конденсация				2
18.	Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел				2
19.	Практическое занятие: Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха				1
20.	Практическое занятие: Решение задач с профессиональной направленностью				6
21.	Практическое занятие: Контрольная работа №2 «Молекулярная физика и термодинамика»				2
22.	Электростатика				2
23.	Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле				2
24.	Постоянный электрический ток.				4
25.	Практическое занятие: Постоянный электрический ток.				2
26.	Практическое занятие: Лабораторная работа №3 Изучение законов последовательного и параллельного соединений проводников				2
27.	Практическое занятие: Решение задач с профессиональной направленностью				4
28.	Ток в различных средах				4

29	Практическое занятие: Контрольная работа №3 «Электрическое поле. Законы постоянного тока»				2
30	Магнитное поле				2
31	Практическое занятие: Магнитное поле				2
32	Явление электромагнитной индукции				2
33	Практическое занятие: Лабораторная работа №4 Изучение явления электромагнитной индукции				2
34	Практическое занятие: Решение задач				2
35	Практическое занятие: Контрольная работа №4 «Электродинамика»				2
36	Механические колебания				2
37	Практическое занятие: Электромагнитные колебания				2
38	Механические волны				2
39	Практическое занятие: Решение задач				2
40	Электромагнитные волны				2
41	Практическое занятие: Электромагнитные волны				2
42	Оптика				6
43	Практическое занятие: Оптика				2
44	Практическое занятие: Лабораторная работа №5 Определение показателя преломления стекла				2
45	Практическое занятие: Решение задач с профессиональной направленностью				2
46	Практическое занятие: Лабораторная работа №6 Определение длины световой волны с помощью дифракционной решетки				2
47	Практическое занятие: Контрольная работа № 5 «Колебания и волны»				2
48	Основы теории относительности				2
49	Элементы квантовой оптики				2
50	Практическое занятие: Элементы квантовой оптики				2
51	Строение атома				2
52	Атомное ядро				2
53	Практическое занятие: Решение задач				2
54	Практическое занятие: Контрольная работа № 6 «Квантовая физика»				2
55	Солнечная система: планеты и малые тела, система Земля—Луна				2
56	Эволюция Вселенной				4
				Всего:	136

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПД.11 МАТЕМАТИКА

2026

Рабочая программа учебной дисциплины ПД.11 Математика разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016 (в редакции от 17.12.2020) и зарегистрированного приказом Минюста № 44828 от 20.12.2016 года.

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель:

Еськова И.П., преподаватель, высшая квалификационная категория

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	31
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	36
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	56
7	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	128

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ПД.11 Математика является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов её изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учётом профессиональной направленности ФГОС СПО.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Код результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01.	Личностные результаты должны отражать в части: 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. Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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; - 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;	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР62. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПР63. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПР64. 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; ПР65. 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; ПР66. 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; ПР67. 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;

	разрабатывать план решения проблемы с учетом анализа имеющихся материальных и нематериальных ресурсов; - уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения	исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; ПР68. 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; ПР69. 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; ПР610. 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; ПР611. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. 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;

		ПР614. 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
ОК 02.	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: -сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, основанного на диалоге культур, способствующего осознанию своего места в поликультурном мире; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: 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	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР62. Умение оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; ПР63. Умение оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; ПР64. 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; ПР65. 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; ПР66. 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; ПР67. 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; ПР68. 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; ПР69. 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; ПР610. 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; ПР611. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. 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; ПР614. 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
ОК 03.	Личностные результаты должны отражать в части: духовно-нравственного воспитания: - 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; Метапредметные результаты должны отражать: 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; давать оценку новым ситуациям; б) самоконтроль: использовать приемы рефлексии для оценки ситуации, выбора верного решения; - уметь оценивать риски и своевременно принимать решения по их снижению; 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	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. 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; ПР65. 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; ПР66. 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; ПР67. 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;

	его при осуществлении коммуникации, способность к сочувствию и сопереживанию; - социальных навыков, включающих способность выстраивать отношения с другими людьми, заботиться, проявлять интерес и разрешать конфликты	ПР68. 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; ПР614. 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
ОК 04.	Личностные результаты должны отражать в части: ценности научного познания: осознание ценности научной деятельности, готовность осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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; Овладение универсальными регулятивными действиями: г) принятие себя и других людей: - принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; - развивать способность понимать мир с позиции другого человека	ПР67. 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; ПР68. 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; ПР614. 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
ОК 05.	Личностные результаты должны отражать в части: эстетического воспитания: - эстетическое отношение к миру, включая эстетику быта, научного и технического творчества, спорта, труда и общественных отношений;	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР68. Умение оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; умение вычислять вероятность с использованием графических методов; применять

	- способность воспринимать различные виды искусства, традиции и творчество своего и других народов, ощущать эмоциональное воздействие искусства; Метапредметные результаты должны отражать: 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; - развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств	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; ПР69. 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; ПР610. 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; ПР611. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. 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; ПР614. 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

ОК 06.	Личностные результаты должны отражать в части: - гражданского воспитания: принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - патриотического воспитания: ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными регулятивными действиями: 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	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. 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; ПР66. 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; ПР67. 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; ПР68. 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; ПР614. 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
ОК 07.	Личностные результаты должны отражать в части: экологического воспитания: - активное неприятие действий, приносящих вред окружающей среде; - умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности; Метапредметные результаты должны отражать: Овладение универсальными учебными познавательными действиями: б) базовые исследовательские действия: - 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; Овладение универсальными регулятивными действиями: б) самоконтроль: - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям	ПР61. Владение методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; ПР64. 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; ПР65. 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; ПР66. 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; ПР68. 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; ПР69. 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; ПР610. 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; ПР611. Умение оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; ПР612. Умение вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; ПР613. 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; ПР614. 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
ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1. ПК 5.1.	производить практические расчеты во всех областях производственной деятельности	умение применять свойства математических операций, понятие пропорции и процентов при решении задач практического содержания; умение применять приёмы быстрого счёта при вычислении расчётных задач.

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационно-коммуникационные технологии.

Используемые методы: словесный, наглядно-иллюстративный, проектный, проблемный и т.п.
приемы: мозговой штурм, интерактивная игра, деловая игра, цепные задания, интерактивный опрос, интернет-ресурсы (лениинг апс, филворд и т.п.)

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем общеобразовательной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем в часах*</i>
Объем образовательной программы дисциплины	236
в т.ч.	
Основное содержание	228
в т. ч.:	
теоретическое обучение	118
практические занятия	76
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	34
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	34
Индивидуальный проект (да/нет)**	нет
Консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное) [†] , лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		18	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07
Тема 1.1. Цель и задачи математики при освоении специальности. Множества и логика	Содержание учебного материала Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Множество, операции над множествами. Диаграммы Эйлера–Венна. Использование теоретико-множественного аппарата для описания реальных процессов и явлений в профессиональной деятельности, при решении задач из других дисциплин. Определение, теорема, следствие, доказательство	2	
Тема 1.2. Числа и вычисления	Содержание учебного материала Практические занятия. Натуральные и целые числа. Признаки делимости целых чисел. Рациональные числа. Обыкновенные и десятичные дроби, проценты, бесконечные периодические дроби. Арифметические операции с рациональными числами, преобразования числовых выражений. Действительные числа. Рациональные и иррациональные числа. Арифметические операции с действительными числами. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений	2	
Тема 1.3 Тождества и тождественные преобразования. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Практические занятия. Тождества и тождественные преобразования. Уравнение, корень уравнения. Неравенство, решение неравенства. Метод интервалов. Решение целых и дробно-рациональных уравнений и неравенств. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни. Системы и совокупности рациональных уравнений и неравенств. Системы линейных уравнений. Решение прикладных задач с помощью системы линейных уравнений	4	
Тема 1.4.	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	

[†] Образовательная организация вправе самостоятельно определять последовательность изучения разделов и тем, входящих в них, а также перераспределять количество часов для освоения обучающимися учебного материала с учетом логики формирования предметных результатов, общих и профессиональных компетенций, межпредметных связей с другими дисциплинами общеобразовательного и общепрофессионального циклов учебного плана ОП СПО

Процентные вычисления в профессиональных задачах	Практические занятия. Применение дробей и процентов для решения прикладных задач из различных отраслей знаний и реальной жизни. Приближённые вычисления, правила округления, прикидка и оценка результата вычислений. Разные способы вычисления процентов. Процентные вычисления в профессиональных задачах. Применение уравнений и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		
Тема 1.5. Последовательности и прогрессии	Содержание учебного материала Практические занятия. Последовательности, способы задания последовательностей. Монотонные последовательности. Арифметическая и геометрическая прогрессии. Бесконечно убывающая геометрическая прогрессия. Сумма бесконечно убывающей геометрической прогрессии. Формула сложных процентов. Использование прогрессии для решения реальных задач прикладного характера	2	
Тема 1.6. Функции и графики	Содержание учебного материала Функция, способы задания функции. График функции. Взаимно обратные функции. Область определения и множество значений функции. Нули функции. Промежутки знакопостоянства. Чётные и нечётные функции Контрольная работа по разделу 1. [‡] Входной контроль	4	
Раздел 2. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		42	
Тема 2.1. Арифметический корень n-ой степени.	Содержание учебного материала Арифметический корень натуральной степени. Действия с арифметическими корнями n-ой степени.	4	
Тема 2.2. Степени. Стандартная форма записи действительного числа	Содержание учебного материала Степень с целым показателем. Стандартная форма записи действительного числа. Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных. Степень с рациональным показателем. Свойства степени. Преобразование выражений, содержащих степени с рациональным показателем	4	
Тема 2.3. Степенная функция	Содержание учебного материала Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график. Свойства и график корня n-ой степени	2	
Тема 2.4. Иррациональные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Практические занятия. Решение иррациональных уравнений и неравенств	6	
Тема 2.5. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала Практические занятия. Показательные уравнения и неравенства	6	
			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1

[‡] Часы контрольных работ учтены в содержании учебного материала и входят в общее количество часов по разделу

Тема 2.6. Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала	6	
	Логарифм числа. Десятичные и натуральные логарифмы. Практическое занятие. Преобразование выражений, содержащих логарифмы	2	
Тема 2.7. Показательная и логарифмическая функции, уравнения, неравенства	Содержание учебного материала	8	
	Показательная и логарифмическая функции, их свойства и графики. Практические занятия. Логарифмические уравнения и неравенства	4	
Тема 2.8. Логарифмы в природе и технике	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	
	Практические занятия. Применение логарифма. История развития математики. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из различных областей науки и реальной жизни		
Тема 2.9. Применение уравнений, систем и неравенств к решению задач	Содержание учебного материала	2	
	Использование графиков функций для решения уравнений и линейных систем. Применение уравнений, систем и неравенств к решению математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни		
	Контрольная работа по разделу 2		
Раздел 3 Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		30	
Тема 3.1. Повторение планиметрии. Основные понятия стереометрии	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии. Основные понятия стереометрии. Точка, прямая, плоскость, пространство. Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них		
Тема 3.2. Прямые и плоскости в пространстве. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	6	
	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Параллельность прямых и плоскостей в пространстве: параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости. Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве. Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей. Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений		
Тема 3.3. Перпендикулярность прямых и плоскостей	Содержание учебного материала	4	
	Перпендикулярность прямой и плоскости: перпендикулярные прямые в пространстве, прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости, признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости		
Тема 3.4.	Содержание учебного материала	4	

Углы между прямыми и плоскостями	Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости, проекция фигуры на плоскость. Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей. Теорема о трёх перпендикулярах		
Тема 3.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала	4	
	Вектор на плоскости и в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Разложение вектора по трём некомпланарным векторам. Правило параллелепипеда. Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Практическое занятие. Простейшие задачи в координатах. Угол между векторами. Скалярное произведение векторов. Вычисление углов между прямыми и плоскостями. Координатно-векторный метод при решении геометрических задач	2	
Тема 3.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6	
	Практические занятия. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, искусстве, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач		
Тема 3.7. Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и вектор	Содержание учебного материала	2	
	Решение задач на нахождение геометрических величин с использованием аппарата векторной алгебры		
	Контрольная работа по разделу 3		
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		26	
Тема 4.1. Основы тригонометрии	Содержание учебного материала	6	
	Синус, косинус и тангенс числового аргумента. Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента. Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента		
Тема 4.2. Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала	6	
	Основные тригонометрические формулы Практические занятия. Преобразование тригонометрических выражений.	2	
Тема 4.3. Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала	4	
	Функция. Периодические функции. Тригонометрические функции, их свойства и графики		
Тема 4.4. Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия. Решение тригонометрических уравнений. Примеры тригонометрических неравенств		

ОК 01,
ОК 02,
ОК 03,
ОК 04,
ОК 05,
ОК 06
ОК 07
ПК 1.1
ПК 2.1
ПК 3.1
ПК 4.1
ПК 5.1

Тема 4.5. Использование тригонометрии в профессиональной сфере	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	
	Практические занятия. Проведение практических расчетов по формулам тригонометрии. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из других учебных дисциплин и реальной жизни		
Тема 4.6. Решение задач тригонометрии	Содержание учебного материала	2	
	Тригонометрические функции, тождества и уравнения		
	Контрольная работа по разделу 4		
Раздел 5. Многогранники и тела вращения		34	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
Тема 5.1. Многогранники	Содержание учебного материала	8	
	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники; развёртка многогранника. Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы; боковая и полная поверхность призмы. Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства. Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида. Элементы призмы и пирамиды. Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы		
Тема 5.2. Правильные многогранники. Площадь поверхности многогранников	Содержание учебного материала	6	
	Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида; правильная треугольная пирамида и правильный тетраэдр; куб. Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др. Сечения призмы и пирамиды. Практические занятия. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований, теорема о боковой поверхности прямой призмы. Площадь боковой поверхности и поверхности правильной пирамиды, теорема о площади боковой поверхности усечённой пирамиды	4	
Тема 5.3. Тела вращения	Содержание учебного материала	8	
	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности. Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности. Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности. Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность. Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы. Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере,		

	площадь сферы. Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса		
Тема 5.4. Объемы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала	6	
	Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Теорема об объёме прямоугольного параллелепипеда и следствия из неё. объем пирамиды и призмы. Объём цилиндра, конуса. Объём шара и площадь сферы. Подобные тела в пространстве. Соотношения между площадями поверхностей, объёмами подобных тел. Сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения шара. Многогранник, описанный около сферы; сфера, вписанная в многогранник или в тело вращения. Практические занятия. Вычисление объёмов и площадей поверхностей.	4	
Тема 5.5. Движение в пространстве. Сечения и комбинации пространственных фигур в профессиональных задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	4	
	Практические занятия. Симметрия в пространстве: симметрия относительно точки, прямой, плоскости. Элементы симметрии в пирамидах, параллелепипедах, правильных многогранниках. Симметрия в природе, архитектуре, технике, в быту, в профессии. Использование движений в пространстве при решении задач. Построение сечений многогранников и тел вращения. Метод следов. Комбинация тел вращения и многогранников. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах		
Тема 5.6. Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала	2	
	Вычисление величин (длина, угол, объем, площадь поверхности) геометрических фигур, используя изученные формулы и методы. Построение сечений многогранников методом следов, выполнение (выносных) плоских чертежей из рисунков простых объёмных фигур: вид сверху, сбоку, снизу		
	Контрольная работа по разделу 5		
Раздел 6. Производная и первообразная функции		48	
Тема 6.1. Монотонность и экстремумы функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции. Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке		
Тема 6.2. Понятие непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала	4	
	Непрерывные функции. Метод интервалов для решения неравенств		
Тема 6.3.	Содержание учебного материала	10	

Производная. Геометрический и физический смысл производной	Производная функции. Производные элементарных функций. Геометрический и физический смысл производной. Практические занятия. Формулы нахождения производной суммы, произведения и частного функций	4	ПК 4.1 ПК 5.1
Тема 6.4. Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала	6	
	Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы Практические занятия. Применение производной к исследованию функций на монотонность и экстремумы	4	
Тема 6.5. Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала	6	
	Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке. Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах, для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком		
Тема 6.6. Нахождение оптимального результата с помощью производной	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	6	
	Практические занятия. Прикладные задачи, в том числе социально-экономического и физического характера, их решение средствами математического анализа		
Тема 6.7. Первообразная функции	Содержание учебного материала	6	
	Первообразная. Таблица первообразных		
Тема 6.8. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия. Интеграл, его геометрический и физический смысл. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница		
Тема 6.9. Применение производной и первообразной функции	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06 ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1
	Решение задач на применение производной и интеграла для вычисления физических величин и площадей		
	Контрольная работа по разделу 6		
Раздел 7. Теория вероятностей и статистика		30	
Тема 7.1. Представление данных и описательная статистика	Содержание учебного материала	2	
	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм. Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов		
Тема 7.2. Случайные события. Операции над событиями	Содержание учебного материала	6	
	Случайные эксперименты (опыты) и случайные события. Элементарные события (исходы). Вероятность случайного события. Близость частоты и вероятности событий. Случайные опыты с равновероятными элементарными событиями. Вероятности событий в опытах с равновероятными элементарными событиями.		

	Операции над событиями: пересечение, объединение, противоположные события. Условная вероятность. Дерево случайного эксперимента. Практические занятия. Диаграммы Эйлера. Умножение вероятностей. Формула сложения вероятностей. Формула полной вероятности. Независимые события	4	ПК 4.1 ПК 5.1
Тема 7.3. Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	8	
	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных. Практические занятия. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события, применение статистических методов для решения профессиональных задач	6	
Тема 7.4. Элементы комбинаторики	Содержание учебного материала	4	
	Комбинаторное правило умножения. Перестановки и факториал. Число сочетаний. Треугольник Паскаля. Формула бинома Ньютона		
Тема 7.5. Серии последовательных испытаний	Содержание учебного материала	2	
	Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания. Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли		
Тема 7.6. Случайные величины и распределения. Математическое ожидание случайной величины	Содержание учебного материала	4	
	Случайная величина. Распределение вероятностей. Диаграмма распределения. Примеры распределений, в том числе, геометрическое и биномиальное. Числовые характеристики случайных величин: математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение. Практическое занятие. Примеры применения математического ожидания, в том числе в задачах из повседневной жизни. Математическое ожидание бинарной случайной величины. Математическое ожидание суммы случайных величин. Математическое ожидание и дисперсия геометрического и биномиального распределений	2	
Тема 7.7. Закон больших чисел. Непрерывные случайные величины (распределения) Нормальное распределение	Содержание учебного материала	4	
	Закон больших чисел и его роль в науке, природе и обществе. Выборочный метод исследований. Примеры непрерывных случайных величин. Понятие о плотности распределения. Задачи, приводящие к нормальному распределению. Понятие о нормальном распределении		
	Контрольная работа по темам раздела 7		
Промежуточная аттестация (Экзамен)		***	
Всего:		228	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен Учебный кабинет № 206 «Математических дисциплин», «Технической механики», "Электроматериаловедения", "Электротехники и электроники", "Материаловедения" (БТИ № 30)

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт..

Стол ученический – 15 шт.

Стул ученический – 30 шт.

Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

Компьютер – 1 шт.

Средства аудиовизуализации – 1 шт.

Мультимедийный проектор – 1 шт.

Презентационные и раздаточные материалы по темам занятий – 50 шт.

Наглядные пособия (комплект плакатов по темам, схемы) - 2 шт.

Модели изделий - 2 шт.

Модели передач - 1 шт.

Образцы деталей - 4 шт.

Учебники, учебно-методические комплекты (УМК) – 30 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для студентов

1. Вернер А. Л., Карп А. П. Математика: Алгебра и начала математического анализа, геометрия 10 класс. Учебник Базовый уровень. - М.: Издательство Просвещение, 2025 – 367 с.

2. Вернер А. Л., Карп А. П. Математика: Алгебра и начала математического анализа, геометрия 11 класс. Учебник Базовый уровень. – М.: Издательство Просвещение, 2025 - 239 с.

Для преподавателей

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

4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 29.12.2014 № 1645 «О внесении изменений в Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования».

6. Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413»

7. Письмо Департамента государственной политики в сфере подготовки рабочих кадров и ДПО Министерства образования и науки РФ от 17.03.2015 № 06-259 «Рекомендации по организации получения среднего общего образования в пределах освоения образовательных программ среднего профессионального образования на базе основного общего образования с учетом требований Федеральных государственных образовательных стандартов и получаемой профессии или специальности среднего профессионального образования».

8. Дискретная математика: учебник и задачник для СПО / И.И.Баврин. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 208 с. – Серия: Профессиональное образование.

Интернет-ресурсы

1. <https://www.book.ru/book/919637> - ЭБС BOOK.ru электронный учебник Математика (СПО), Башмаков М.И., 2017
2. ЭБС «Znanium» электронный учебник Математика (СПО), Дадаян А.А., 2017

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8	Тестирование Устный опрос Математический диктант Индивидуальная самостоятельная работа Представление результатов практических работ Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8 Р 7, Темы 7.1, 7.2 П-о/с, 7.3, 7.4	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства,	Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6	

эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4. Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с, 2.7 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4, 3.5, 3.6 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.6, 4.7 П-о/с, 4.8, 4.9, 4.10 Р 5, Темы 5.1, 5.2, 5.3 П-о/с, 5.4, 5.5, 5.6 Р 6, Темы 6.1, 6.2, 6.3, 6.4, 6.5, 6.6, 6.7 П-о/с, 6.8	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для входного контроля

Входной контроль состоит из заданий, взятых из открытого банка ОГЭ и ВПР по математике. На выполнение заданий входного контроля дается 1 академический час (45 минут).

Входной контроль состоит из 2-х частей: обязательной и дополнительной.

Обязательная часть содержит задания минимального обязательного уровня, дополнительная часть – более сложные задания.

При выполнении заданий требуется представить ход решения и указать полученный ответ. Правильно выполненное задание из обязательной части оценивается в один балл; правильное выполнение заданий дополнительной части оценивается 3 баллами или 1-2 баллами за частичное решение.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

<i>Отметка</i>	<i>Количество баллов, необходимое для получения отметки</i>
«3» (удов.)	7-9
«4» (хорошо)	10-12
«5» (отлично)	13-15

Задания входного контроля

Обязательная часть

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных:

1. (1 балл) Раскройте формулу сокращенного умножения $a^2 - b^2$:

А) $a^2 - 2ab + b^2$; Б) $(a-b)(a+b)$; В) $a^2 + 2ab - b^2$; Г) $(a-b)(a-b)$

2. (1 балл) Площадь треугольника вычисляется по формуле:

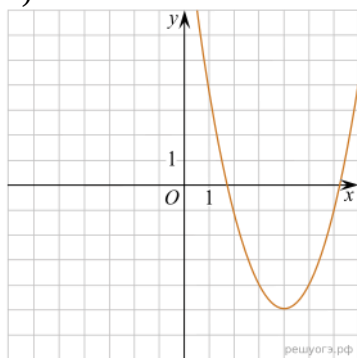
А) $S = a \cdot b$; Б) $S = (a \cdot b) / 2$; В) $S = 2a \cdot b$; Г) $S = (a \cdot b) / 3$.

3. (1 балл) Какое из следующих чисел заключено между числами $\frac{10}{17}$ и $\frac{5}{8}$?

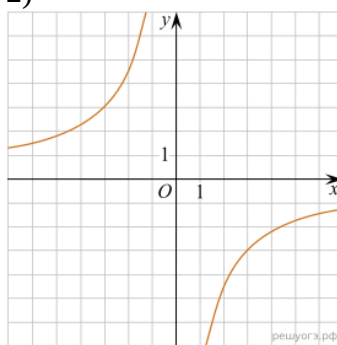
А) 0,4; Б) 0,5; В) 0,6; Г) 0,7

4. (1 балл) Даны графики функций. Какая формула соответствует графику 3):

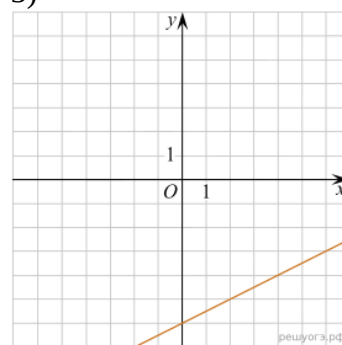
1)



2)



3)



А) $y = \frac{1}{2}x - 6$; Б) $y = x^2 - 8x + 11$; В) $y = -\frac{9}{x}$; Г) $y = x + 5$.

При выполнении заданий 5-8 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) Вычислите: $\frac{1}{2} + \frac{11}{5}$.

6. (2 балла) Решите уравнение $x^2 - 7x + 10 = 0$. Если уравнение имеет более одного корня, в ответ запишите меньший из корней.

7. (2 балла) Для ремонта требуется 57 рулонов обоев. Какое наименьшее количество пачек обойного клея нужно для такого ремонта, если 1 пачка клея рассчитана на 5 рулонов?

8. (2 балла) Высота ВН параллелограмма ABCD делит его сторону AD на отрезки AN = 2 и ND = 32. Диагональ параллелограмма BD равна 40. Найдите площадь параллелограмма.

Дополнительная часть

При выполнении задания 9 запишите ход, обоснование решения и полученный ответ.

9. (3 балла) Рыболов проплыл на лодке от пристани некоторое расстояние вверх по течению реки, затем бросил якорь, 2 часа ловил рыбу и вернулся обратно через 5 часов от начала путешествия. На какое расстояние от пристани он отплыл, если скорость течения реки равна 2 км/ч, а собственная скорость лодки 6 км/ч?

Эталоны ответов:

Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Ответ	Б	Б	В	А	2,7	2	12	816	8

2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится во время аудиторных занятий по математике в соответствии с учебным планом и рабочей программы ОД «Математика» по всем разделам программы. Текущий контроль состоит из двух частей: теоретической и практической. При этом обучающиеся получают две отметки.

Теоретическая часть проходит в форме устных ответов: обучающиеся вытягивают пять карточек с вопросами, дают полный ответ (со списком вопросов обучающиеся знакомятся в начале изучения раздела).

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	Количество верных ответов на теоретические вопросы
«3» (удов.)	3
«4» (хорошо)	4
«5» (отлично)	5

Задания практической части (контрольные работы) частично взяты из открытого банка ЕГЭ и ВПР по математике.

На выполнение контрольной работы по математике дается 1 академический час (45 минут).

Контрольная работа состоит из 2-х частей. В первой части предлагается выполнить 4 задания – выбрать правильный ответ из четырех предложенных. Во второй части предлагается выполнить 6 заданий – оформить ход решения и записать полученный ответ.

За правильное выполнение любого задания первой части обучающийся получает один балл. Правильное выполнение заданий второй части оценивается 2 баллами или 1 баллом за частичное решение.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	Количество баллов, необходимое для получения отметки
«3» (удов.)	8-10
«4» (хорошо)	11-13

2.1 Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве**Теоретические вопросы:**

1. Сформулируйте теорему Пифагора.
2. Перечислите основные фигуры в пространстве.
3. Перечислите способы задания плоскости.
4. Продолжите теорему: «Если одна из двух параллельных прямых перпендикулярна плоскости, то...».
5. Продолжите теорему: «Если две параллельные плоскости пересекаются третьей, то...».
6. Сформулируйте определение двугранного угла.
7. Раскройте понятие «угол между прямыми».
8. Перечислите взаимное расположение двух прямых в пространстве
9. Какие прямые называются параллельными в пространстве?
10. Какие прямые называются скрещивающимися в пространстве?
11. Какие прямые называются перпендикулярными в пространстве?
12. Перечислите взаимное расположение прямой и плоскости в пространстве.
13. Раскройте понятие «угол между прямой и плоскостью».
14. Раскройте понятие «параллельность прямой и плоскости».
15. Раскройте понятие «перпендикулярность прямой и плоскости».
16. Перечислите взаимное расположение двух плоскостей в пространстве.
17. Раскройте понятие «угол между плоскостями».
18. Раскройте понятие «параллельность плоскостей».
19. Раскройте понятие «перпендикулярность плоскостей».
20. Как найти расстояние от точки до прямой?
21. Как найти расстояние между прямыми?
22. Как найти расстояние между плоскостями?
23. Продолжите определение: «Перпендикуляр – это...».
24. Продолжите определение: «Наклонная – это...».
25. Продолжите определение: «Проекция наклонной – это...».
26. Перечислите свойства параллельного проектирования.
27. Из чего состоит прямоугольная система координат в пространстве?
28. Если точка лежит в плоскости π , какая координата у нее нулевая?
29. Приведите пример координат точки А, которая лежит на оси z .
30. Раскройте понятие «вектор».
31. Какие векторы называются коллинеарными?
32. Какие векторы называются перпендикулярными?

Контрольная работа**Первая часть**

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. (1 балл) Расшифруйте краткую запись: $a \in \beta$.
А) точка a принадлежит плоскости β ; Б) точка a принадлежит прямой β ; В) прямая a принадлежит плоскости β ; Г) прямая a пересекает плоскость β .
2. (1 балл) Прямые АВ и СД скрещиваются. Какое расположение имеют прямые АС и ВД?
А) параллельные; Б) перпендикулярные; В) скрещиваются; Г) пересекаются.
3. (1 балл) Какие из векторов $a(1,2,-3)$, $c(3,6,-6)$, $b(2,4,-6)$ коллинеарные?
А) a , b ; Б) c , b ; В) a , c ; Г) коллинеарных векторов нет.

4. (1 балл) Даны точки $A(2,0,5)$, $B(2,4,-2)$ $C(-2,6,3)$. Серединой какого отрезка является точка $M(0,3,4)$?
- А) АВ; Б) ВС; В) АС; Г) СВ.

Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) Через концы отрезка АВ и его середину М проведены параллельные прямые, пересекающие некоторую плоскость в точках A_1 , B_1 и M_1 . Найдите длину отрезка MM_1 , если отрезок АВ не пересекает плоскость и если $AA_1=6,8$ см, $BB_1=7,4$ см.
6. (2 балла) Прямые АС, АВ и АД попарно перпендикулярны. Найдите отрезок СД, если $AB=5$ см, $BC=13$ см, $AD=9$ см.
7. (2 балла) Даны векторы $a(-6,0,8)$, $b(-3,2,-6)$. Найдите скалярное произведение векторов.
8. (2 балла) Начертить куб $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$. Построить точку $K \in AB$, точку $M \in DD_1 C$, отрезок $PE \in A_1 B_1 C_1$.
9. (2 балла) При каких значениях n векторы $\vec{a}(4,n,2)$, $\vec{b}(1,2,n)$ перпендикулярны?
10. (2 балла) Оформите лист бумаги А4 вертикальными, горизонтальными, наклонными линиями, используя разные цветовые оттенки.

Эталоны ответов:

Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	В	В	А	В	7,1	15	-30	-	-1	-

2.2 Основы тригонометрии. Тригонометрические функции

Теоретические вопросы:

- Чему равен угол в один радиан?
- В каких четвертях тригонометрического круга функция $y=\sin x$ принимает положительные значения?
- В каких четвертях тригонометрического круга функция $y=\cos x$ принимает отрицательные значения?
- Продолжите определение: «Синус острого угла – это...».
- Продолжите определение: «Косинус острого угла – это...».
- Продолжите определение: «Тангенс острого угла – это...».
- Сформулируйте основное тригонометрическое тождество.
- Чему равно произведение $\operatorname{tg} x \cdot \operatorname{ctg} x$?
- Чему равен $\sin(2x)$? Сформулируйте правило вычисления.
- Чему равен $\cos(2x)$? Сформулируйте правило вычисления.
- Перечислите тригонометрические функции, укажите их периоды.
- Чему равен период функции $y=\cos(4x)$?
- ему равен период функции $y=\cos(x/4)$?
- Определите область значения функции $y=3\cos(5x)$?
- Перечислите способы решения тригонометрических уравнений.
- Раскройте алгоритм решения однородных тригонометрических уравнений первого порядка.
- Раскройте алгоритм решения однородных тригонометрических уравнений второго порядка.

Контрольная работа

Первая часть

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. (1 балл) В $\triangle ABC$ $\cos C = \frac{AB}{AC}$. Какая из сторон является гипотенузой $\triangle ABC$?
А) АВ; Б) АС; В) ВС; Г) СВ.
2. (1 балл) Углом какой четверти является угол $\alpha = 410^\circ$?
А) I; Б) II; В) III; Г) IV.
3. (1 балл) Какие из функций являются чётными?
А) $y = \sin x$; Б) $y = \cos x$; В) $y = \operatorname{tg} x$; Г) $y = \operatorname{ctg} x$.
4. (1 балл) Период функции $y = \sin x$?
А) $\pi/2$; Б) 2π ; В) 4π ; Г) π .

Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) Вычислите: $\sin \frac{\pi}{2} + \cos \frac{\pi}{2}$.
6. (2 балла) Найдите значение выражения $4 \arccos \frac{\sqrt{2}}{2} - 4 \arcsin(-\frac{\sqrt{2}}{2})$
7. (2 балла) Найдите значение выражения $7 \operatorname{tg} 13^\circ \cdot \operatorname{tg} 77^\circ$.
8. (2 балла) Решите уравнение $\cos x = \frac{1}{2}$. Запишите наименьший положительный корень уравнения.
9. Решите уравнение $\sin^2 x - 4 \sin x + 3 = 0$.
10. Постройте график тригонометрической функции $y = 2 \sin x$

Эталоны ответов:

Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	Б	А	В	Б	1	2π	7	$\pi/3$	$\pi/2 + 2\pi n$, $n \in \mathbb{Z}$	

2.3 Производная и первообразная функции

Теоретические вопросы:

1. Продолжите определение: «Производная – это...».
2. Раскройте геометрический смысл производной.
3. Раскройте физический смысл производной.
4. Перечислите правила вычисления производных.
5. Чему равна производная степенной функции?
6. Чему равна производная произведения?
7. Чему равна производная частного?
8. Чему равна производная сложной функции?
9. Сформулируйте признак возрастания функции.
10. Сформулируйте признак убывания функции.
11. Сформулируйте признак точки максимума функции.
12. Сформулируйте признак точки минимума функции.
13. Составьте алгоритм решения задач на нахождения наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке?
14. Составьте алгоритм исследования и построения графика функции с помощью производной.
15. Продолжите определение: «Функция $F(x)$ называется ...».
16. Раскройте геометрический смысл определенного интеграла.
17. Продолжите определение: «Криволинейная трапеция – это...».
18. Сформулируйте формулу Ньютона-Лейбница.
19. В чем заключается общий вид всех первообразных?
20. Перечислите правила вычисления интегралов.

Контрольная работа

Первая часть

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. (1 балл) Чему равна производная функции $y=2x^3$?
А) $y' = 5x$; Б) $y' = 6x$; В) $y' = 6$; Г) $y' = 6x^2$.
2. (1 балл) По какой из формул вычисляется производная частного?
А) $(u+v)' = u' + v'$; Б) $(uv)' = u'v + uv'$; В) $\left(\frac{u}{v}\right)' = \frac{u'v - uv'}{v^2}$; Г) $(f(g(x)))' = f'(g(x)) * g'(x)$.
3. (1 балл) Решите уравнение $f'(x)=0$, если $f(x)=3x^2 - 6x + 4$. Выберите ответ.
А) 1; Б) -1; В) 4; Г) -4.
4. (1 балл) Общий вид всех первообразных для $f(x)=\sin x$?
А) $F(x)=\cos x + C$; Б) $F(x)=-\cos x + C$; В) $F(x)=\operatorname{tg} x + C$; Г) $F(x)=-\operatorname{tg} x + C$.

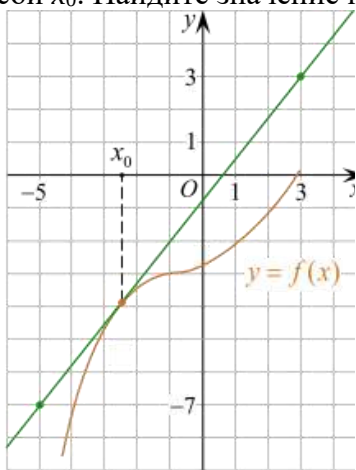
Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

$$x(t) = \frac{1}{4}t^2 + t - 10$$

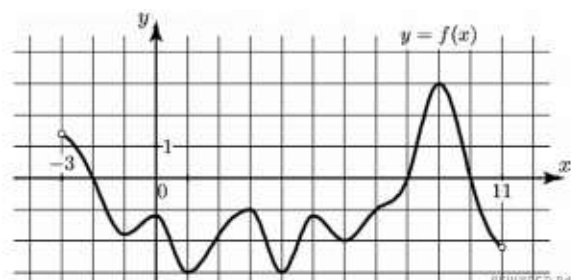
5. (2 балла) Материальная точка движется прямолинейно по закону (где x — расстояние от точки отсчета в метрах, t — время в секундах, измеренное с начала движения). В какой момент времени (в секундах) ее скорость была равна 5 м/с?

6. (2 балла) На рисунке изображён график функции $y = f(x)$ и касательная к нему в точке с абсциссой x_0 . Найдите значение производной функции $f(x)$ в точке x_0 .

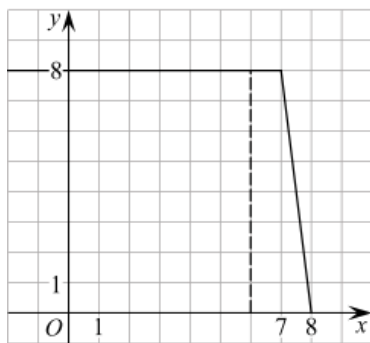


7. (2 балла) Решите неравенство: $x^2 - 16 < 0$

8. (2 балла) На рисунке изображен график функции $y=f(x)$, определённой на интервале $(-3; 11)$. Найдите наименьшее значение функции $f(x)$ на отрезке $[2; 9,5]$.



9. (2 балла) На рисунке изображён график некоторой функции $y = f(x)$ (два луча с общей начальной точкой). Пользуясь рисунком, вычислите $F(8) - F(6)$, где $F(x)$ — одна из первообразной функции $f(x)$



10. (2 балла) Фирме «Дизайн+» выделяют участок земли площадью 100 м^2 . Предлагают четыре участка разных размеров: 25×4 ; 20×5 ; $12,5 \times 8$; 10×10 . Какой участок одобрит директор фирмы «Дизайн+», учитывая, что необходимо будет поставить забор по периметру?

Эталоны ответов:

Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	Г	В	А	Б	8	1,25	$(-4; 4)$	-3	12	10×10

2.4 Многогранники и тела вращения

Теоретические вопросы:

- Продолжите определение: «Многогранник – это...».
- Продолжите определение: «Призма – это...».
- Продолжите определение: «Прямоугольный параллелепипед – это...».
- Продолжите определение: «Куб – это...».
- Продолжите определение: «Пирамида – это...».
- Сформулируйте свойство о противолежащих гранях параллелепипеда.
- Сформулируйте свойство о диагоналях параллелепипеда.
- Сформулируйте свойство о диагонали и линейных размерах прямоугольного параллелепипеда.
- Какая призма называется прямой?
- Какая призма называется правильной?
- Раскройте понятие «правильная пирамида».
- Что такое апофема правильной пирамиды?
- В чем отличие полной поверхности призмы от полной поверхности пирамиды?
- Сформулируйте теорему о вычислении боковой поверхности прямой призмы.
- Сформулируйте теорему о вычислении боковой поверхности правильной пирамиды.
- Назовите предметы из вашей профессиональной деятельности, которые имеют формы многогранников.
- Продолжите определение: «Цилиндр – это...».
- Продолжите определение: «Конус – это...».
- Продолжите определение: «Усеченный конус – это...».
- Продолжите определение: «Шар – это...».
- Что является высотой усеченного конуса?
- Что является осевым сечением цилиндра, конуса, усеченного конуса, шара?
- Перечислите единицы измерения площади, объема.
- Чему равно отношение площадей поверхностей подобных фигур в пространстве?
- Чему равно отношение объемов подобных фигур в пространстве?
- Назовите предметы из вашей профессиональной деятельности, которые имеют формы тел вращения.

Контрольная работа

Первая часть

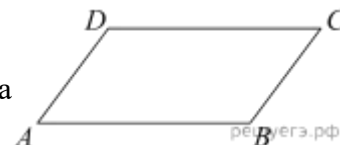
При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. (1 балл) В каких единицах измеряется объем многогранника?
А) в метрах; Б) в кубических метрах; В) в квадратных метрах; Г) в двугранных градусах.
2. (1 балл) Площадь полной поверхности призмы вычисляется по формуле:
А) $S = S_{\text{бок}} + 2 S_{\text{осн.}}$; Б) $S_{\text{бок}} = P_{\text{осн}} \cdot H$; В) $S = S_{\text{бок}} + S_{\text{осн.}}$; Г) $S_{\text{бок}} = 2P_{\text{осн}} \cdot H$.
3. (1 балл) Что является осевым сечением конуса?
А) равнобедренный треугольник; Б) равнобедренная трапеция; В) прямоугольник; Г) прямоугольная трапеция.
4. (1 балл) Какая фигура получается при вращении прямоугольного треугольника вокруг одного из своих катетов?
А) конус; Б) усеченный конус; В) пирамида; Г) усеченная пирамида.

Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

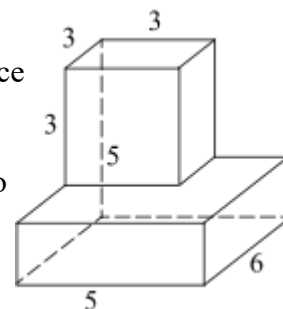
5. (2 балла) Ребро основания правильной треугольной пирамиды 3 м, апофема 6м. Найдите площадь боковой поверхности пирамиды.



6. (2 балла) Две стороны параллелограмма относятся как 3:17, а периметр его равен 40. Найдите большую сторону параллелограмма.

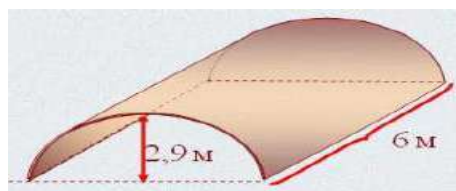
7. (2 балла) Прямоугольник со сторонами 8 см и 3 см вращается вокруг большей стороны. Найдите объем, площади боковой и полной поверхностей полученного тела.

8. (2 балла) Найдите объем многогранника, изображенного на рисунке (все двугранные углы прямые).



9. (2 балла) Клиенту необходимо, чтобы в комнате обязательно присутствовали объемные 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.

10. (2 балла) Рассчитать количество 2-х килограммовых банок краски нужно купить для окрашивания цилиндрического свода подвала. Расход краски 100 г на 1 м². Считать $\pi=3$.



Эталоны ответов:

Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	Б	А	А	А	27	17	72 π ; 48 π ; 64 π	87	-	3

2.5 Степенная, показательная и логарифмическая функции

Теоретические вопросы:

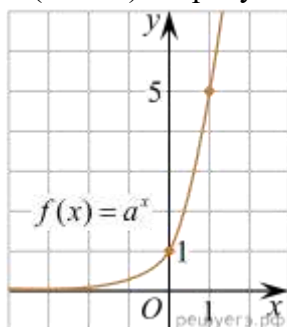
1. Сформулируйте определение степенной функции.
2. Перечислите свойства степенной функции
3. Сформулируйте определение показательной функции.
4. Перечислите свойства показательной функции
5. Сформулируйте определение логарифмической функции.
6. Перечислите свойства логарифмической функции.
7. Продолжите определение: «Логарифм – это...».
8. Чему равен логарифм произведения?
9. Чему равен логарифм частного?
10. Приведите примеры логарифмической спирали в природе и в окружающем мире.
11. На что необходимо обратить внимание при решении иррационального уравнения четной степени?
12. Чему равен корень четной степени из отрицательного числа? Приведите пример.
13. Чему равен корень нечетной степени из отрицательного числа? Приведите пример.
14. На что стоит обратить внимание при решении логарифмических и иррациональных, дробно-рациональных уравнений и неравенств?
15. В чем заключается графический способ решения уравнений.

Контрольная работа

Первая часть

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. (1 балл) Между какими двумя натуральными числами находится число $\sqrt[3]{19}$?
А) 19 и 20; Б) 2 и 3; В) 18 и 19; Г) 3 и 4.
2. (1 балл) На рисунке изображён график функции вида $f(x)=a^x$. Найдите значение $f(2)$.



- А) 25.; Б) 5; В) 32; Г) нет верного ответа.
3. (1 балл) Какая из функций возрастают на всей области определения?
А) $f(x)=\log_5 x$; Б) $f(x)=0,7^x$; В) $f(x)=x^2$; Г) $f(x)=\log_{\frac{1}{2}} x$.
4. (1 балл) Укажите область определения функции $f(x) = \lg \frac{2x-3}{x+7}$
А) $(-7; 1,5)$; Б) $(-\infty; -1,5), (7; +\infty)$; В) $(-1,5; 7)$; Г) $(-\infty; -7), (1,5; +\infty)$.

Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) Найдите значение выражения $4^8 \cdot 11^{10} : 44^8$.
6. (2 балла) Сколько целых решений имеет неравенство $1 < 7^{x-1} \leq 49$?
7. (2 балла) Найдите корень уравнения $\log_5(4+x) = 2$.
8. (2 балла) Расстояние от наблюдателя, находящегося на небольшой высоте h километров над землёй, до наблюдаемой им линии горизонта вычисляется по формуле $l = \sqrt{2Rh}$, где $R=6400$ км — радиус Земли. С какой высоты горизонт виден на расстоянии 48 километров? Ответ выразите в километрах.

9. (2 балла) В ходе распада радиоактивного изотопа его масса уменьшается по закону $m(t) = m_0 \cdot 2^{-t/T}$, где m_0 — начальная масса изотопа, t — время, прошедшее от начального момента, T — период полураспада. В начальный момент времени масса изотопа 184 мг. Период его полураспада составляет 7 мин. Найдите, через сколько минут масса изотопа будет равна 23 мг.
10. (2 балла) Найдите значение выражения $\log_6 108 + \log_6 2$

Эталоны ответов:

Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	Б	А	А	Г	121	2	21	0,18	21	3

2.6 Элементы теории вероятностей и математической статистики

Теоретические вопросы:

- Продолжите определение: «Случайное событие – это...». Приведите пример.
- Приведите пример достоверного события.
- Приведите пример невозможного события.
- Продолжите определение: «Вероятность случайного события – это...».
- Сформулируйте правило нахождения сложения вероятностей.
- Сформулируйте правило умножения вероятностей.
- Как найти среднее арифметическое числового ряда?
- Как найти медиану числового ряда?
- Как вычисляется размах числового ряда?
- Для чего нужны диаграммы, графики? Перечислите виды диаграмм.
- Приведите примеры проявления закона больших чисел в природных явлениях.
- Приведите примеры проявления закона больших чисел в общественных явлениях.
- Что изучает статистика?
- Продолжите определение: «Сочетание – это...».
- Продолжите определение: «Размещение – это...».
- Продолжите определение: «Перестановки – это...».

Контрольная работа

Первая часть

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных

- (1 балл) Каких событий не бывает в теории вероятностей?
А) случайные; Б) неслучайные; В) достоверные; Г) невозможные.
- (1 балл) Событие, которое при выполнении определенной совокупности условий, обязательно произойдет - это:
А) случайное; Б) неслучайное; В) достоверное; Г) невозможное.
- (1 балл) Вероятность случайного события есть неотрицательное число, заключенное между числами:
А) 0 и 1; Б) 0 и 100; В) -1 и 1; Г) -100 и 100.
- (1 балл) Группировка – это...
А) упорядочение единиц совокупности по признаку; Б) разбиение единиц совокупности на группы по признаку; В) обобщение единичных фактов; Г) обобщение единичных признаков.

Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

- (2 балла) В офисе дизайнерского агентства находятся 8 посетителей женского пола и 2 мужского. Определить вероятность того, что первым к консультанту обратится мужчина.

6. (2 балла) На конференцию приехали 2 ученых из Германии, 3 из Сербии и 7 из Швейцарии. Каждый из них делает на конференции один доклад. Порядок докладов определяется жеребьёвкой. Найдите вероятность того, что пятым окажется доклад ученого из Сербии.

7. (2 балла) Маша, Тимур, Диана, Костя и Антон бросили жребий — кому достанется проект по оформлению свадебного зала. Найдите вероятность того, что проект точно не будет выполнять Антон.

8. (2 балла) В ящике три красных и три синих фломастера. Фломастеры вытаскивают по очереди в случайном порядке. Какова вероятность того, что первый раз синий фломастер появится третьим по счету?

9. (2 балла) Дан ряд чисел: 175; 172; 179; 171; 174; 170; 172; 169. Найдите моду ряда и среднее арифметическое ряда.

10. (2 балла) При анализе ценовых предпочтений клиентов дизайнерского агентства получены данные, представленные в таблице: доля клиентов, приобретающих дизайнерские услуги одинакового назначения, но различной цены. Найти моду случайной величины. X – цены продаваемых услуг.

x_i	3500	4500	5500	6500	7500	8500
p_i	1/20	3/20	3/20	8/20	4/20	1/20

Эталоны ответов:

Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	Б	В	А	А	0,2	0,25	0,8	0,15	172; 172,75	6500

3. Фонд оценочных средств для рубежного контроля (по итогам 2.1 – 2.3)

Первая часть

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. Даны точки $A(2,0,5)$, $B(-2,6,3)$. Какие координаты имеет середина отрезка AB – точка M ?

А) $M(0, 3, 4)$; Б) $M(2, 3, 4)$; В) $M(0, -3, 4)$; Г) $M(0, 3, -4)$.

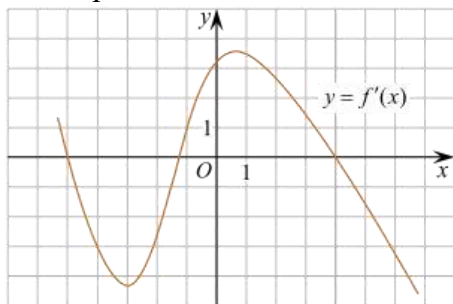
2. (1 балл) Прямые AB и CD параллельные. Какое расположение имеют прямые AC и BD ?

А) параллельные; Б) перпендикулярные; В) скрещиваются; Г) пересекаются.

3. (1 балл) Какие из функций являются чётными?

А) $y = \sin x$; Б) $y = \cos x$; В) $y = \operatorname{tg} x$; Г) $y = \operatorname{ctg} x$.

4. (1 балл) На рисунке изображен график производной функции $y = f'(x)$. При каком значении x функция принимает свое наибольшее значение на отрезке $[-4; -2]$?



А) 0,5; Б) -4; В) -5; Г) 1.

Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

5. (2 балла) Через концы отрезка АВ и его середину М проведены параллельные прямые, пересекающие некоторую плоскость в точках А₁, В₁ и М₁. Найдите длину отрезка ММ₁, если отрезок АВ не пересекает плоскость и если АА₁=6 см, ВВ₁=4 см.
6. (2 балла) Даны точки А(6,7,8), В(8,2,6). Найдите длину вектора АВ.
7. (2 балла) Найдите $\operatorname{tg}\left(\alpha + \frac{\pi}{2}\right)$, если $\operatorname{tg} \alpha = 0,5$.
8. (2 балла) Материальная точка движется прямолинейно по закону $x(t)=t^2-13t+23$ (где x — расстояние от точки отсчета в метрах, t — время в секундах, измеренное с начала движения). В какой момент времени (в секундах) ее скорость была равна 3 м/с?
9. (2 балла) Дана функция $f(x)=3x^2+1$. Чему равна $F(1)$?
10. (2 балла) Решите уравнение $\cos x=1$. В ответ запишите наименьший неотрицательный корень.

Эталоны ответов:

Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Ответ	А	Г	Б	Б	5	$\sqrt{33}$	-2	8	2	0

4. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен)

На выполнение письменной экзаменационной работы по математике дается 4 астрономических часа (240 минут).

Экзаменационная работа состоит из 2-х частей: обязательной и дополнительной.

Обязательная часть содержит задания минимального обязательного уровня, дополнительная часть — более сложные задания.

При выполнении заданий обязательной части требуется представить ход решения и указать полученный ответ. За правильное выполнение любого задания из обязательной части обучающийся получает один балл. При выполнении задания из дополнительной части необходимо подробно описать ход решения и дать ответ. Правильное выполнение заданий дополнительной части оценивается 3 баллами или 1-2 баллами за частичное решение.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
«3» (удов.)	6-9
«4» (хорошо)	10-14 (не менее одного задания из дополнительной части)
«5» (отлично)	более 14 (не менее двух заданий из дополнительной части)

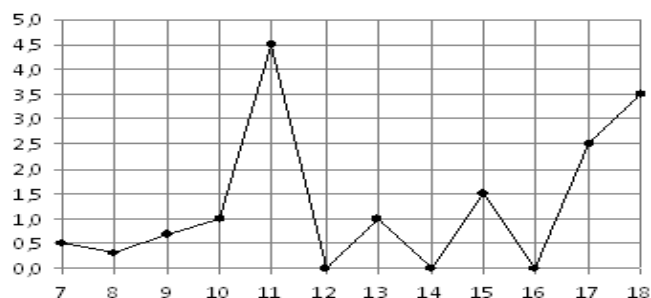
Экзаменационные задания по математике

Обязательная часть

При выполнении заданий 1-12 запишите ход решения и полученный ответ.

1. (1 балл) Вычислите: $2\sin(\pi/6)+2\cos(\pi/3)$

2. (1 балл) На рисунке жирными точками показано суточное количество осадков, выпадавших в Элисте с 7 по 18 декабря 2001 года. По горизонтали указываются числа месяца, по вертикали — количество осадков, выпавших в соответствующий день, в миллиметрах. Для наглядности жирные точки на рисунке соединены линией. Определите по рисунку, сколько дней выпадало более 2 миллиметров осадков?



3. (1 балл) Стоимость услуг частного строителя возросла на 10%. Определить, сколько стоили услуги строителя до подорожания, если после клиент заплатил 55000руб?

4. (1 балл) На тарелке 16 пирожков: 7 с рыбой, 5 с вареньем и 4 с вишней. Юля наугад выбирает один пирожок. Найдите вероятность того, что он окажется с вишней.

5. (1 балл) Найдите значение выражения $\log_2 2 + \log_2 32$

6. (1 балл) Найдите корень уравнения $\sqrt{7-6x} = 7$.

7. (1 балл) Решите неравенство $2^{x+5} > 64$. В ответ запишите наименьшее положительное число.

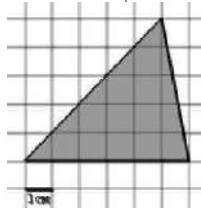
$$\frac{x+2}{3x-2} = \frac{1}{4}$$

8. (1 балл) Найдите корень уравнения

9. (1 балл) Найдите производную функции в точке $x=0$: $y = \frac{5}{4}x^4 - 6x^2 + 7x - 1$

10. (1 балл) Кастрюля, оформленная по индивидуальному заказу, имеет форму цилиндра. Высота кастрюли 35 см, диаметр основания 20 см. Рассчитайте вместимость данной посуды, деленную на π .

11. (1 балл) Найдите площадь фигуры, изображенной на рисунке



12. (1 балл) Тело движется по закону $S(t) = 3t^2 + 5t$ (м) Найдите скорость тела через 1с после начала движения.

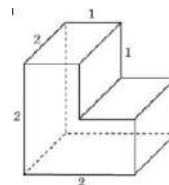
Дополнительная часть

При выполнении заданий 13-16 запишите ход решения и полученный ответ

13. (3 балла) Вычислите площадь участка стола, отведенного для презентации работ студента, периметр которого ограничивают линии $y = x^2 - 2x - 2$ и $y = -x^2 + 2$. Выполните чертеж. Ответ дайте в квадратных метрах.

14. (3 балла) Решите уравнение $\sin^2 x - 2\sin x = 0$. В ответ запишите количество решений, принадлежащих промежутку $[0; 4\pi]$.

15. (3 балла) Найдите объем многогранника, изображенного на рисунке (все двугранные углы прямые).



16. (3 балла) Заказ на 126 открыток первый дизайнер выполняет на 5 часов быстрее, чем второй. Сколько открыток за час изготавливает первый дизайнер, если известно, что он за час может приготовить на 5 открыток больше второго?

Эталоны ответов:

Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16

Ответ	2	3	50 тыс	0,25	6	-7	1	-10	7	3500	15	11	9	5	6	13

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ
КОМПЛЕКС**
по общеобразовательной дисциплине
ПД.11 Математика

Базовый уровень

объем: 236 ч

Учебно-методический комплекс по общеобразовательной дисциплине ПД.11 Математика разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 г. №413 (с изменениями - приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413»), Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016 (в редакции от 17.12.2020) и зарегистрированного приказом Минюста № 44828 от 20.12.2016 года.

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель:

Еськова И.П., преподаватель, высшая квалификационная категория

1. ПОУРОЧНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН (базовый уровень, 236 часов)

Учебный год 2026-2027

Общеобразовательная дисциплина ПД. 11 Математика

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель _____

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятий	Межпредметные связи*	Дополнительная литература	Оснащение	Типы оценочных мероприятий
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы	18					
Входной контроль	1	контрольная работа				
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	1	комбинированное			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
	2	практическое				
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	2	комбинированное	ОП.10 Калькуляция и учет ОП.12 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
	2	практическое				
Профессионально-ориентированное содержание (содержание	6	практическое	ОП.10 Калькуляция и учет ОП.12 Основы финансовой		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Решение задач

прикладного модуля) Тема 1.3 Процентные вычисления в задачах дизайнера			грамотности и предпринимательской деятельности			
Тема 1.4 Решение задач.	4	комбинированное			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве	28					
Тема 2.1 Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	4	комбинированное			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 2.2 Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 2.3 Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	4	комбинированное			Раздаточный материал, линейка, карандаш, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 2.4 Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, линейка, карандаш,	Устные ответы, решение задач

					мультимедийное оборудование	
Тема 2.5 Координаты и векторы в пространстве	4	комбинированное	БД 10 Физика		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 2.6 Прямые и плоскости в практических задачах	4 2	комбинированное практическое				Творческий отчет
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	2	контрольная работа			ФОС	Письменная работа
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	26					
Тема 3.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	4	комбинированное			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 3.2 Основные тригонометрические тождества	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 3.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	4 2	комбинированное практическое	БД. 10 Физика		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 3.4 Обратные тригонометрические функции	4	комбинированное			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач

Тема 3.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	4 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 3.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	2	контрольная работа			ФОС	Письменная работа
Раздел 4. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции	42					
Тема 4.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 4.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	4 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 4.3 Решение иррациональных уравнений	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 4.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	6 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач

Тема 4.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	4 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 4.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	4 4	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Тема 4.7 Логарифмы в природе и технике	4	практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 4.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	2	контрольная работа			ФОС	Письменная работа
Раздел 5. Производная и первообразная функции	48					
Тема 5.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	6 4	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 5.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач

Тема 5.3 Геометрический и физический смысл производной	6 2	комбинированное практическое	ОДП. 12 Физика		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 5.4 Монотонность функции. Точки экстремумы	4	комбинированное			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 5.5 Исследование функций и построение графиков	4 2	комбинированное практическое	ПОО.01 Основы проектной деятельности		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 5.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	4	комбинированное			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Профессионально- ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Тема 5.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной	6	практическое	ПОО.01 Основы проектной деятельности		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Творческий отчет
Тема 5.8 Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 5.9 Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	2 2	комбинированное практическое				Устные ответы, решение задач

Тема 5.10 Решение задач. Производная и первообразная функции	2	контрольная работа			ФОС	Письменная работа
Раздел 6. Многогранники и тела вращения	34					
Тема 6.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	4 2	комбинированное практическое				Устные ответы, решение задач
Тема 6.2 Правильные многогранники в жизни	4 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Творческий отчет
Тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	4	комбинированное			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 6.4 Объемы и площади поверхностей тел	6 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)					Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Защита презентаций
Тема 6.5 Примеры симметрий в профессии	4	практическое				
Тема 6.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	4 2	комбинированное контрольная работа			ФОС	

						Письменная работа
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики	32					
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	4 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)					Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 7.2 Вероятность в профессиональный задачах	4 2	комбинированное практическое				
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	4 2	комбинированное практическое		Дискретная математика: учебник и задачник для СПО / И.И.Баврин. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 208 с. – Серия: Профессиональное образование.		Устные ответы, решение задач
Тема 7.4 Задачи математической статистики. Элементы теории вероятностей и	4 4	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач

математической статистики						
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	2	контрольная работа			ФОС	Письменная работа
Консультация Форма промежуточной аттестации	2 6	экзамен			ФОС	Письменная работа
Итого	236					

Раздел 1. Повторение курса математики основной школы

Опорный конспект тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления

1.	Тема занятия	Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления													
2.	Содержание темы	Цель и задачи математики при освоении специальности. Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности. Действия над положительными и отрицательными числами, обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения													
3.	Виды занятия	Комбинированное													
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРб 1, ДРб 5, ДРб 6, ДРб 9, ДРб 12, ДРб 14. ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06													
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная (По выбору обучающихся)													
6.	Типы оценочных мероприятий	Эвристическая беседа. Обучающиеся вытягивают карточки с названием профессии/специальности и отвечают на вопрос «Какие знания и умения по математике необходимы в профессиях и специальностях?» <u>Предлагаемые профессии/ специальности:</u> продавец; учитель начальных классов; бухгалтер; водитель; предприниматель; врач; воспитатель; геодезист; философ; монтажник связи; робототехник; блоггер; переводчик; автоэлектрик; кондитер; повар; токарь; штукатур; электрик и др. - Работа с формулами. Приемы «Найдите ошибку», «Вставьте пропущенный элемент». - Чтение формул и правил. - Решение примеров. <u>Найдите значение выражения:</u> <table border="1" data-bbox="654 1102 1473 1342"> <tbody> <tr> <td>1</td><td>$5,7 - 7,6$</td><td>5</td><td>$4,6 \cdot 3,4 - 0,34$</td></tr> <tr> <td>2</td><td>$\frac{3}{4} + \frac{7}{25}$</td><td>6</td><td>$(7 \cdot 10^3)^2 \cdot (16 \cdot 10^{-4})$</td></tr> <tr> <td>3</td><td>$\frac{1}{4} + 0,07$</td><td>7</td><td>$6 \cdot \left(\frac{1}{3}\right)^2 - 14 \cdot \frac{1}{3}$</td></tr> </tbody> </table>		1	$5,7 - 7,6$	5	$4,6 \cdot 3,4 - 0,34$	2	$\frac{3}{4} + \frac{7}{25}$	6	$(7 \cdot 10^3)^2 \cdot (16 \cdot 10^{-4})$	3	$\frac{1}{4} + 0,07$	7	$6 \cdot \left(\frac{1}{3}\right)^2 - 14 \cdot \frac{1}{3}$
1	$5,7 - 7,6$	5	$4,6 \cdot 3,4 - 0,34$												
2	$\frac{3}{4} + \frac{7}{25}$	6	$(7 \cdot 10^3)^2 \cdot (16 \cdot 10^{-4})$												
3	$\frac{1}{4} + 0,07$	7	$6 \cdot \left(\frac{1}{3}\right)^2 - 14 \cdot \frac{1}{3}$												

		4	$\left(\frac{17}{10} + \frac{10}{11}\right) : \frac{5}{44}.$	8	$\frac{3^8 \cdot 3^5}{3^9}$	
		9	$\frac{a+x}{a} : \frac{ax+x^2}{a^2}$, при $a = 56, \quad x = 40.$			
		10	$(b-2)^2 - 4b(2b-1)$, при $b = \sqrt{0,3}$			
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Преподаватель предлагает написать мини – сочинение «Зачем МНЕ нужна математика в профессиональной деятельности и в повседневной жизни?» Решить 5 – 10 примеров из типовых заданий № 6 и № 8 образовательного сайта «Решу ОГЭ» https://oge.sdangia.ru/				

Опорный конспект тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства

1.	Тема занятия	Процентные вычисления. Уравнения и неравенства				
2.	Содержание темы	Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства				
3.	Виды занятия	Комбинированное				
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРб 1, ДРб 5, ДРб 6, ДРб 9, ДРб 12, ДРб 14. ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1				
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная (при желании обучающихся работать самостоятельно)				
6.	Типы оценочных мероприятий	Эвристическая беседа. Ответы на вопросы - Нахождения 1 % от числа - Нахождение процентов от числа - Нахождение числа по его процентам - Нахождение неизвестной величины с помощью пропорции - Решение задач				
		1	Магазин делает пенсионерам скидку на определенное количество процентов от цены покупки. Дыня стоит в магазине 50 рублей. Пенсионер заплатил за дыню 47 рублей. Сколько процентов составляет скидка для пенсионеров?			

2	Цена на электрический чайник была повышена на 16% и составила 3480 рублей. Сколько рублей стоил чайник до повышения цены?																			
	3 Клиент взял в банке кредит 18000 рублей на год под 18%. Он должен погашать кредит, внося в банк ежемесячно одинаковую сумму денег, с тем чтобы через год выплатить всю сумму, взятую в кредит, вместе с процентами. Сколько рублей он должен вносить в банк ежемесячно?																			
	4 Шариковая ручка стоит 30 рублей. Какое наибольшее число таких ручек можно будет купить на 700 рублей после повышения цены на 25%?																			
	5 Тетрадь стоит 26 рублей. Сколько рублей заплатит покупатель за 80 тетрадей, если при покупке больше 50 тетрадей магазин делает скидку 20% от стоимости всей покупки?																			
	6 Футболка стоила 800 рублей. После снижения цены она стала стоить 680 рублей. На сколько процентов была снижена цена на футболку?																			
	Ответы на вопросы. - Что значит решить уравнение? - Сколько решений имеет линейное уравнение? Квадратное уравнение? - Формула нахождения дискриминанта квадратного уравнения. Формулы корней квадратного уравнения. - Неполные квадратные уравнения. - Решение неравенств: скобки, точки, знаки. Решение заданий (уравнений, неравенств) <table> <tr> <td>1</td><td>$x + 7 - \frac{x}{3} = 3.$</td></tr> <tr> <td>2</td><td>$\frac{3}{x-19} = \frac{19}{x-3}$</td></tr> <tr> <td>3</td><td>$(x-11)(-x+9) = 0$</td></tr> <tr> <td>4</td><td>$6x^2 + 24x = 0.$</td></tr> <tr> <td>5</td><td>$x^2 + 3x - 18 = 0.$</td></tr> <tr> <td>6</td><td>$2 - 3(2x+2) = 5 - 4x$</td></tr> <tr> <td>7</td><td>$7x - 4(2x-1) \geq -7$</td></tr> <tr> <td>8</td><td>$\frac{x-5}{4-x} \geq 0$</td></tr> <tr> <td>9</td><td>$x^2 - 4x < 0.$</td></tr> <tr> <td>10</td><td>$x^2 - 4x + 3 \leq 0$</td></tr> </table>	1	$x + 7 - \frac{x}{3} = 3.$	2	$\frac{3}{x-19} = \frac{19}{x-3}$	3	$(x-11)(-x+9) = 0$	4	$6x^2 + 24x = 0.$	5	$x^2 + 3x - 18 = 0.$	6	$2 - 3(2x+2) = 5 - 4x$	7	$7x - 4(2x-1) \geq -7$	8	$\frac{x-5}{4-x} \geq 0$	9	$x^2 - 4x < 0.$	10
1	$x + 7 - \frac{x}{3} = 3.$																			
2	$\frac{3}{x-19} = \frac{19}{x-3}$																			
3	$(x-11)(-x+9) = 0$																			
4	$6x^2 + 24x = 0.$																			
5	$x^2 + 3x - 18 = 0.$																			
6	$2 - 3(2x+2) = 5 - 4x$																			
7	$7x - 4(2x-1) \geq -7$																			
8	$\frac{x-5}{4-x} \geq 0$																			
9	$x^2 - 4x < 0.$																			
10	$x^2 - 4x + 3 \leq 0$																			

7.	Задания для самостоятельного выполнения	Решить задачи	
		1	Магазин делает пенсионерам скидку на определенное количество процентов от цены покупки. Упаковка сосисок стоит в магазине 120 рублей. Пенсионер заплатил за упаковку сосисок 114 рублей. Сколько процентов составляет скидка для пенсионеров?
		2	Цена на электрический чайник была повышена на 24% и составила 2480 рублей. Сколько рублей стоил чайник до повышения цены?
		3	Клиент взял в банке кредит 21000 рублей на год под 12%. Он должен погашать кредит, внося в банк ежемесячно одинаковую сумму денег, с тем чтобы через год выплатить всю сумму, взятую в кредит, вместе с процентами. Сколько рублей он должен вносить в банк ежемесячно?
		4	Шариковая ручка стоит 50 рублей. Какое наибольшее число таких ручек можно будет купить на 1000 рублей после повышения цены на 25%?
		5	Тетрадь стоит 16 рублей. Сколько рублей заплатит покупатель за 60 тетрадей, если при покупке больше 50 тетрадей магазин делает скидку 15% от стоимости всей покупки?
		6	Футболка стоила 900 рублей. После снижения цены она стала стоить 684 рубля. На сколько процентов была снижена цена на футболку?
		Решить 5-10 примеров из типовых заданий № 9 образовательного сайта «Решу ОГЭ» https://oge.sdangia.ru/	

Технологическая карта тема: Процентные вычисления в профессиональных задачах

1.	Тема занятия	Процентные вычисления в профессиональных задачах
2.	Содержание темы	Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	- приветствует обучающихся, мотивирует на активную работу; - предлагает определить тему урока с помощью картинки: - предлагает определить цель урока, используя набор глаголов: изучение..., создание..., закрепление..., оформление...	- демонстрируют готовность к активной работе; - формулируют тему урока, записывают; - формулируют цель урока, записывают.	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1., ПК 5.1	Устный опрос
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практической работы	Предлагает вспомнить правила: - нахождения 1 % от числа; - нахождения процентов от числа; - нахождения числа по его процентам; - формулы сложных процентов	Отвечают на вопросы преподавателя, записывают формулы в тетрадь		Устный опрос
2. Основной этап занятия				

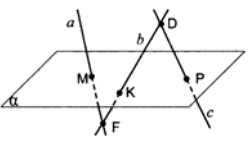
Осмысление содержания заданий практической работы, последовательности выполнения действий при выполнении заданий	Предлагает подготовиться к выполнению практической работы «Разработка и решение профессиональных задач с процентами», разбиться на группы по 4 человека, выбрать ответственного. - найти/придумать задачи в профессиональной деятельности, где необходимы процентные вычисления (можно использовать учебную и дополнительную литературу, интернет-источники)	Разбиваются на группы, выбирают ответственного	ОК 01, ОК 02, ОК 05, ОК 06. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1., ПК 5.1	Наблюдение
Перенос приобретенных знаний и умений, первичное применение	Предлагает вместе разобрать решение профессиональных задач (на выбор). <i>1. Налог на доходы составляет 13% от заработной платы. После удержания налога на доходы дизайнер Ирина Викторовна получила 32880 рублей. Сколько рублей составляет заработная плата Ирины Викторовны?</i> <i>2. Дизайнеру по пошиву одежды за 6 месяцев нужно создать 300 моделей. 5% всех моделей приходится на платья, 15% - на брючные костюмы, 12% - на юбки, 16% - на детские модели, 22% - на мужские костюмы, 9% - на женские шляпы, 13% - на туники, остальная часть – на</i>	Работают фронтально, задают вопросы на уточнение, оформляют решение в тетрадь		Наблюдение

	<i>мужские сорочки. Сколько одежды каждого вида необходимо изготовить дизайнеру?</i> <i>3. Дизайнер должен был за месяц изготовить 1200 изделий, а изготовил 2300 изделий. На сколько процентов дизайнер перевыполнил план?</i> <i>4. Фирма платит рекламным агентам 5% от стоимости заказа. На какую сумму нужно выполнить заказ, чтобы заработать 20000 рублей?</i> <i>5. Надо оформить 60 м² поверхности стены. 75% работы уже сделали. Какую площадь осталось оформить?</i> <i>6. Ширина картины прямоугольной формы 2 м, а длина 3,2 м. Сколько % составляет ширина от длины? (Длина является основой для сравнения)</i>			
Самостоятельное выполнение заданий в соответствии с инструкцией	Контролирует деятельность обучающихся, консультирует при необходимости	Находят/разрабатывают задачи с профессиональной направленностью, в которых необходимы процентные вычисления (используют учебную и дополнительную		Наблюдение

		литературу, интернет-источники). Оформляют условие и решение на листах А3		
Обобщение и систематизация результатов выполнения	Предлагает представить продукт практической работы, задает дополнительные вопросы	Обучающиеся (представители групп) демонстрируют решение задач. Отвечают на дополнительные вопросы		Защита работ
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	- предлагает вернуться к цели учебного занятия, определить компоненты ее достижения; - предлагает провести самооценку; - благодарит за активную работу	- анализируют компоненты достижения цели учебного занятия; - оценивают работу друг друга, аргументируют свои ответы	ОК 01, ОК 02, ОК 05	Устный опрос, самооценка
4. Задания для самостоятельного выполнения	Предлагает оформить выполненную работу в программе PowerPoint	Оформляют решение задач в программе PowerPoint		ЭОР

Раздел. Прямые и плоскости в пространстве

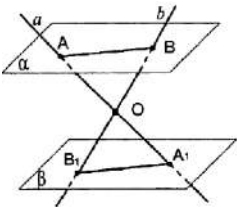
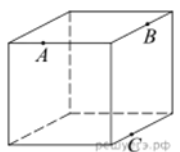
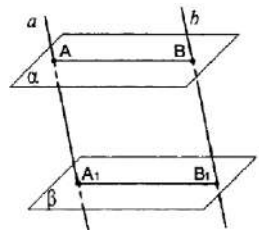
Опорный конспект тема: Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей в пространстве (база)

1.	Тема занятия	Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей в пространстве
2.	Содержание темы	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры.
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРб 1, ДРб 9, ДРб 11, ДРб 12, ДРб 13, ДРб 14. ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 07
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Устная фронтальная проверка, математический диктант, индивидуальная самостоятельная работа Решите задачу:  Рис. 1 Прямые a, b и c пересекают плоскость α в точках M, K и P (рис. 1). Лежат ли прямые a, b и c в одной плоскости? Запишите возможные взаимные положения прямых в пространстве. Выполните графическую иллюстрацию Решите задачу: Дан куб $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$. Точки M, N и K – середины ребер BB_1, CC_1 и DD_1 соответственно. а) Выпишите три пары параллельных ребер. б) Выпишите три пары скрещивающихся ребер. в) Найдите угол между прямыми AB и MN, AD и CC_1, BC и KM

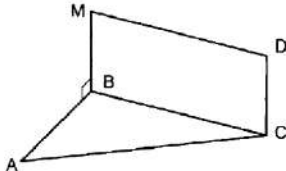
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Верно ли, что если концы отрезка лежат в данной плоскости, то и его середина лежит в этой плоскости? 2. Точка М не лежит в плоскости треугольника АВС, К – середина МВ. Каково взаимное расположение прямых МА и СК? 3. Какие из данных утверждений являются аксиомами стереометрии? (возможно несколько ответов) 1) Через две пересекающиеся прямые проходит плоскость и притом только одна. 2) Если две точки прямой лежат в плоскости, то все точки прямой лежат в этой плоскости. 3) Через любые три точки, не лежащие на прямой, проходит плоскость. 4) Через прямую проходит бесконечное количество плоскостей. 5) Две плоскости не могут иметь только две общие точки. 6) Через прямую и не лежащую на ней точку проходит плоскость и притом только одна. 7) Если две плоскости имеют общую точку, то они имеют общую прямую. 4. Могут ли три прямые иметь общую точку, но не лежать в одной плоскости? 5. Выберите верное утверждение. 1) Если одна точка прямой лежит в плоскости, то все точки прямой лежат в этой плоскости; 2) через прямую и не лежащую на ней точку проходит плоскость, и притом только одна; 3) через две пересекающиеся прямые плоскость провести нельзя; 4) любые две плоскости не имеют общих точек; 5) если четыре точки не лежат в одной плоскости, то какие-нибудь три из них лежат на одной прямой

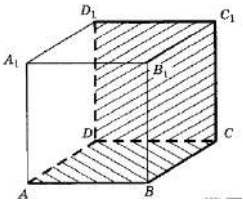
Опорный конспект тема 2.2 Параллельность в пространстве

1.	Тема занятия	Параллельность в пространстве
2.	Содержание темы	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРб 1, ДРб 9, ДРб 11, ДРб 12, ДРб 13, ДРб 14. ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 07
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная, групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	Устная фронтальная работа, практическая графическая работа Точки А и В лежат в плоскости α, а точка С не лежит в этой плоскости. Докажите, что прямая, проходящая через середины отрезков АС и ВС, параллельна плоскости α

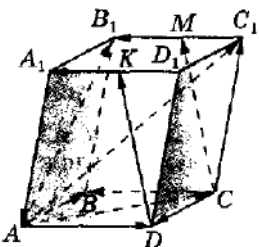
		Изобразите куб. Выделите цветом и запишите пары прямых и параллельных им плоскостей, пары параллельных плоскостей.  Рис. 2 Прямые a и b пересекаются в точке O и пересекают параллельные плоскости α и β в точках A, A_1 и B, B_1 соответственно (Рис 2). Докажите, что $AB \parallel A_1B_1$
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Плоскость, проходящая через три точки A, B и C, разбивает куб на два многогранника. Сколько граней у многогранника, у которого больше граней (рис.3)?  Рис. 3  Рис. 4 Параллельные прямые a и b пересекают параллельные плоскости α и β (рис. 4). Докажите, что $AB = A_1B_1$ Приведите примеры параллельных прямой и плоскости, параллельных плоскостей в окружающем Вас пространстве

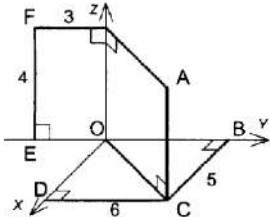
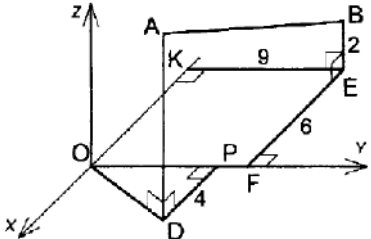
Опорный конспект темы: Перпендикулярность в пространстве

1.	Тема занятия	Перпендикулярность в пространстве.
2.	Содержание темы	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости. Перпендикуляр и наклонные. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРб 1, ДРб 9, ДРб 11, ДРб 12, ДРб 13, ДРб 14. ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 07
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный фронтальный опрос. Решение задач.  Рис. 5 BMDC- прямоугольник. Докажите, что прямая CD перпендикулярна плоскости ABC (рис. 5) - Из точки O пересечения диагоналей квадрата ABCD проведён перпендикуляр OH к плоскости квадрата. Докажите, что $BD \perp HC$. - Из точки A проведены к данной плоскости две наклонные, равные 2 см, угол между которыми равен 60°, а угол между их проекциями прямой. Найдите расстояние от точки A до данной плоскости.

		 Рис. 6 В кубе $ABCA_1B_1C_1D_1$ (рис. 6) найдите угол между плоскостями ABC и CDD_1
7.	Задания для самостоятельного выполнения	- Из данных утверждений выберите верное: а) если две прямые перпендикулярны друг другу, то они пересекаются; б) если две прямые перпендикулярны плоскости, то они параллельны между собой; в) если прямая не перпендикулярна к плоскости, то она не перпендикулярна любой прямой этой плоскости; г) утверждения а-в не верны. - Из данных утверждений выберите верное: а) перпендикулярной проекцией прямой на плоскость является прямая; б) если проекции двух отрезков на плоскость равны, то равны и сами отрезки; в) перпендикуляр всегда меньше наклонной проведенной из той же точки; г) утверждения а-в не верны. - Из данных утверждений выберите верное: а) диагонали куба перпендикулярны; б) через точку на данной прямой можно провести единственную прямую, перпендикулярную данной прямой; в) плоскость линейного угла перпендикулярна к ребру двугранного угла; г) утверждения а-в не верны

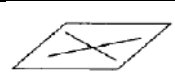
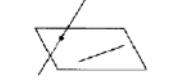
Опорный конспект тема 2.5 Координаты и векторы в пространстве

1.	Тема занятия	Координаты и векторы в пространстве
2.	Содержание темы	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах
3.	Типы занятия	комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРб 1, ДРб 9, ДРб 11, ДРб 12, ДРб 13, ДРб 14. ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 07
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная, групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный фронтальный опрос, графическая работа, самостоятельная работа.  Рис. 7 На рис. 7 изображен параллелепипед $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$. Точки M и K – середины ребер $B_1 C_1$ и $A_1 D_1$. Укажите на этом рисунке все пары: а) сонаправленных векторов; б) противоположно направленных векторов; в) равных векторов На рис. изображен параллелепипед $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$. Назовите вектор, начало и конец которого являются вершинами параллелепипеда, равный сумме векторов: а) $\overrightarrow{AB} + \overrightarrow{A_1 D_1}$; б) $\overrightarrow{AB} + \overrightarrow{AD_1}$; в) $\overrightarrow{DA} + \overrightarrow{B_1 B}$.

		 Найдите координаты точек A, B, C, D, E, F Даны точки A (-3; 1; 2) и B (1; -1; 2) Найдите: а) координаты середины отрезка AB; б) координаты и длину $\overrightarrow{AB}$. AB Даны точки A(2;1;-8), B(1;-5;0), C(8;1;-4). Вычислите угол между прямыми AB и CD, если A(1;1;0), B(3;-1;2), D(0;1;0). ФОС контрольная работа «Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве»
7.	Задания для самостоятельного выполнения	- Известно, что векторы $\overrightarrow{AB}$ и $\overrightarrow{CD}$ равны. Из данных утверждений выберите верное: а) прямые AB и CD параллельны; б) лучи AB и CD сонаправлены; в) векторы $\overrightarrow{AB}$ и $\overrightarrow{DC}$ равны; г) утверждения а-в не верны. - В прямоугольном параллелепипеде ABCDA₁B₁C₁D₁ ребра AB, AA₁ и AD равны 6 см, 4 см и 5 см соответственно. Найдите длину вектора $\overrightarrow{DM}$, где M – середина ребра A₁B₁.  Найдите длину отрезка AB и координаты его середины, если OP = 7, AD = 8

Технологическая карта тема: Прямые и плоскости в практических задачах

1.	Тема занятия	Расположение прямых и плоскостей в работах воспитателя
2.	Содержание темы	Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Индивидуально - групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий	
1. Организационный этап занятия					
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Приведите примеры геометрических фигур в окружающем нас пространстве	Называют модели прямых, плоскостей, фигур в окружающем пространстве (дороги, поле, здания)	ДОК 01,	Беседа	
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	- Назовите виды взаимного расположения прямых в пространстве. Выполните иллюстрацию. - Какие взаимные расположения прямой и плоскости, плоскостей вы знаете? - Приведите примеры известных вам пространственных фигур		Прямые пересекаются	ОК 03, 05, 07 ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1., ПК 5.1	Фронтальный опрос
			Прямые параллельны		
			Прямые скрещиваются		
		Прямая может лежать в плоскости, быть параллельной плоскости, пересекать плоскость (быть перпендикулярной плоскости). Плоскости могут быть параллельными друг другу, пересекаться (быть перпендикулярными друг другу) Тетраэдр, параллелепипед и т.п.			
		2. Основной этап занятия			

Осмысление содержания заданий практической работы	Существуют различные виды многогранников вокруг нас, как в естественной природе, так и рукотворных (https://mnogogranniki.ru/estestvennye-mnogogranniki.html) Из многогранников можно конструировать различные объекты, например:	Разбиваются на группы, выбирают развертки. Начинают практическую работу		Практическая работа



Сегодня мы создадим макеты некоторых из них и найдем изученные ранее пространственные элементы в них.

Разбейтесь на группы по 4 человека, выберите развертки любых двух многогранников по два каждого вида). Приложение 1.

Задание: каждая группа склеивает два различных многогранника, закрашивает одним цветом пары параллельных прямых, другим пары пересекающихся прямых, пары скрещивающихся прямых.

Выделить различным цветом пары прямых и параллельных им плоскостей, пары параллельных плоскостей.

Выделить обозначенные прямые и плоскости на развертках

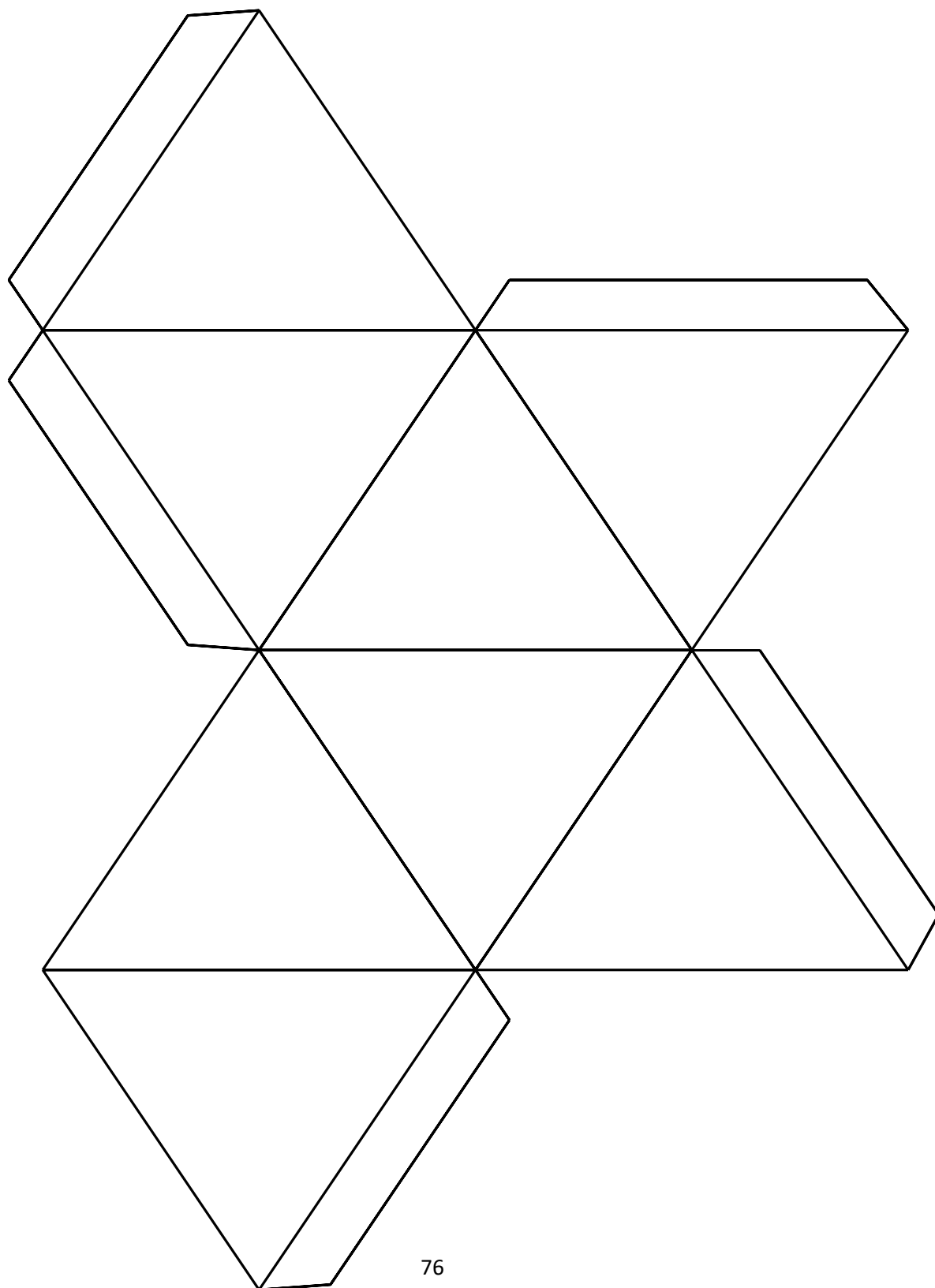
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых условиях с целью формирования умений	Контролирует деятельность обучающихся	Подготавливают в тетради конспект для записи найденных элементов. Прямые: пересекающиеся, параллельные, скрещивающиеся. Прямые и параллельные им плоскости. Параллельные плоскости	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 07,	

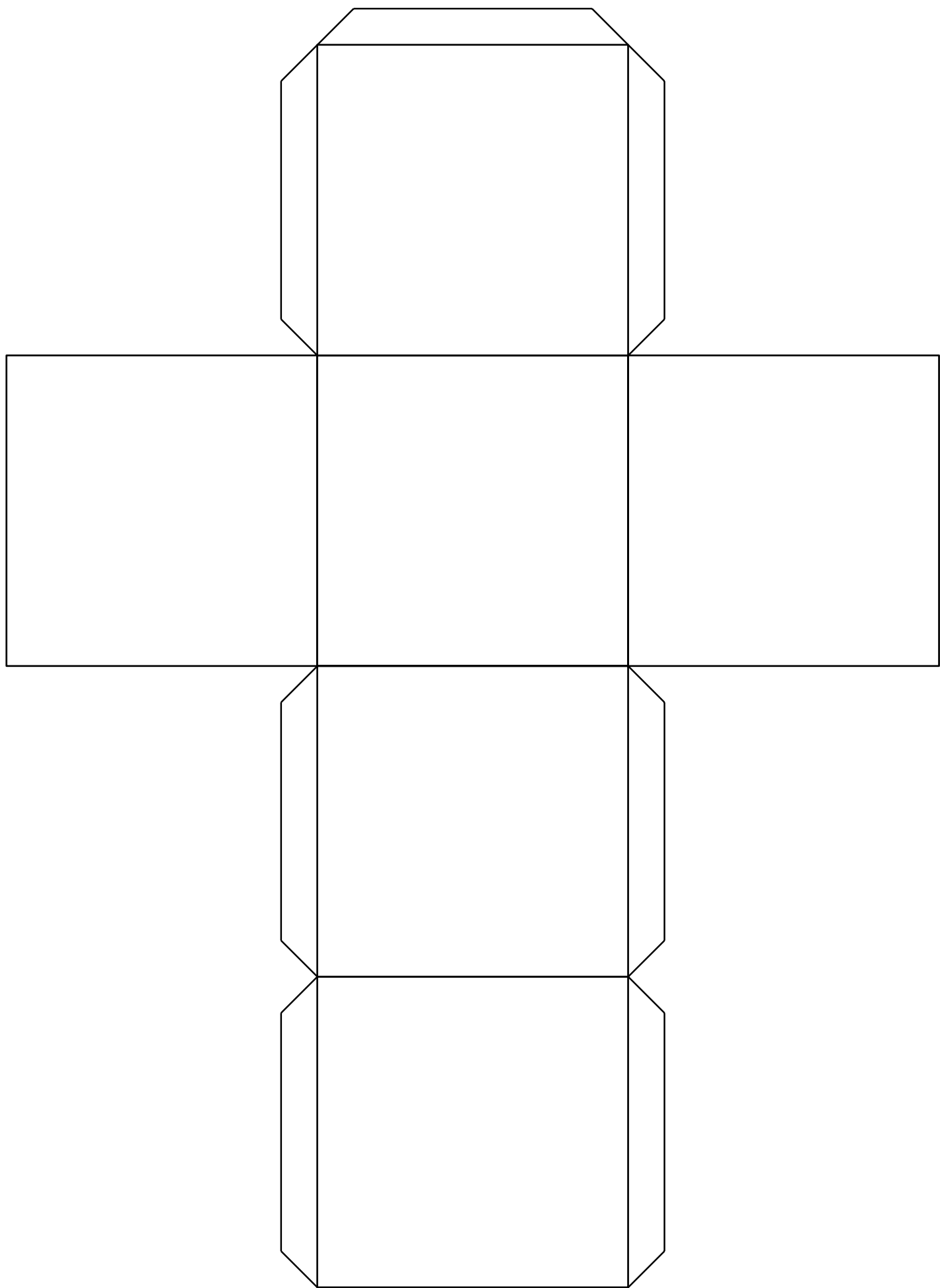
Самостоятельное выполнение заданий практической работы	Контролирует деятельность обучающихся, консультирует, помогает по необходимости	Для каждого многогранника по одной развертке выполняют склейку, обозначают вершины, выделяют цветом соответствующие элементы на многограннике, на другой (плоской) развертке обозначают соответствующие вершины, выделяют аналогичным образом те же элементы, что и на склеенном многограннике	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1., ПК 5.1	
Обобщение и систематизация результатов выполнения практической работы	Продемонстрируйте выполненную работу, обоснуйте принцип выделения обозначенных элементов	Обучающиеся (представители групп) демонстрируют найденные элементы на каждом многограннике (всего пять различных многогранников)		
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	- Какие основные факты стереометрии мы сегодня повторили? - С какими видами многогранников познакомились? - Как можно использовать знания по стереометрии в дизайнерской деятельности? - В результате этой практической работы мы повторили основные взаимные расположения прямых и плоскостей в пространстве и подготовились к дальнейшему изучению стереометрии, а именно, темы «Многогранники» - Озвучивает оценки за работу	- Взаимное расположение прямых, прямых и плоскостей, плоскостей в пространстве. - Призма, октаэдр. - Изготовление сувенирной продукции, моделирование объектов различных форм		
4. Задания для самостоятельного выполнения	Создать творческую модель, составленную из различных многогранников, выделить изученные	Задание для внеаудиторной работы		

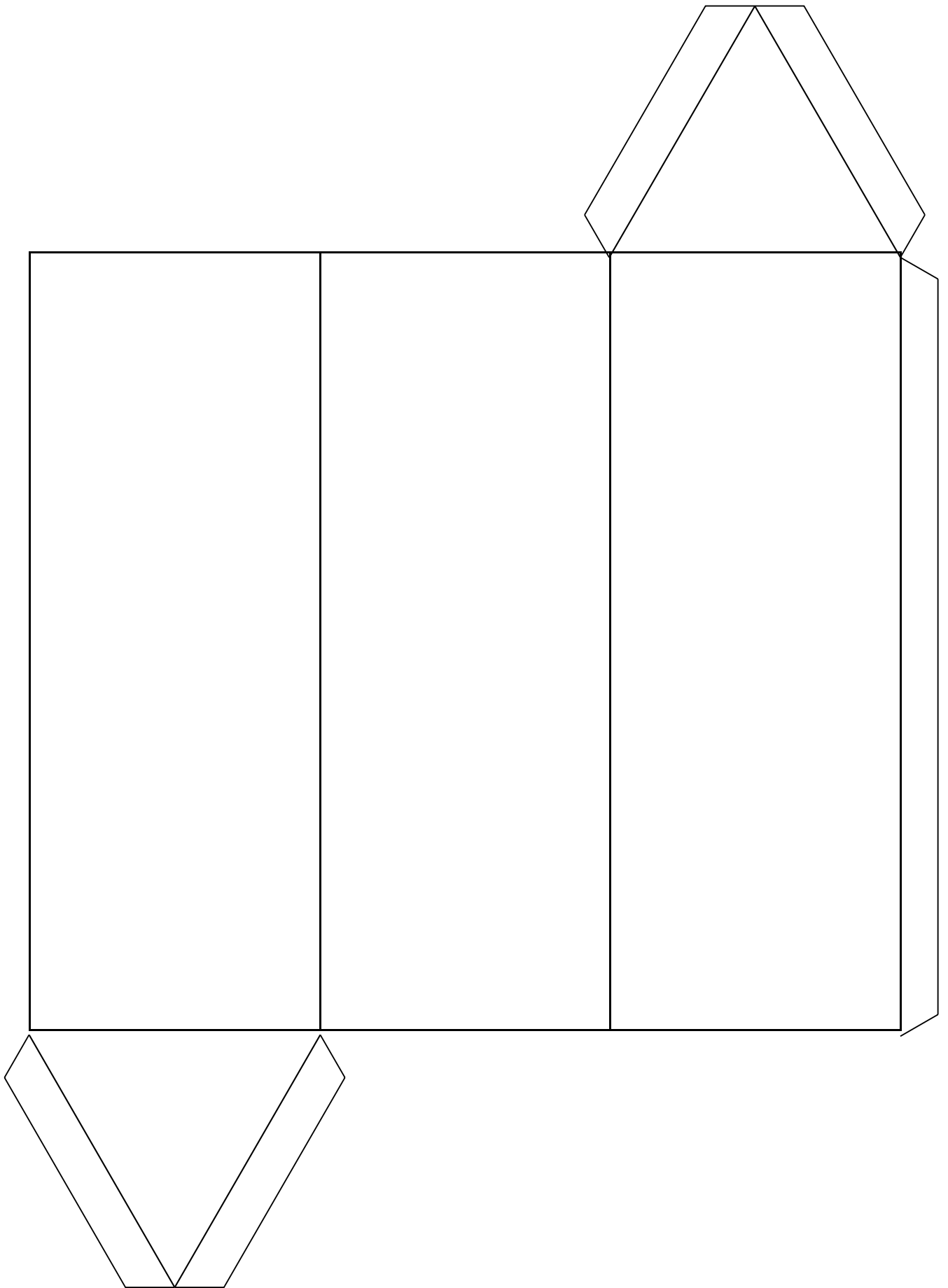
	элементы. Макеты разверток можно найти на сайтах: https://mnogogranniki.ru/ , https://3mu.ru/?p=70650			

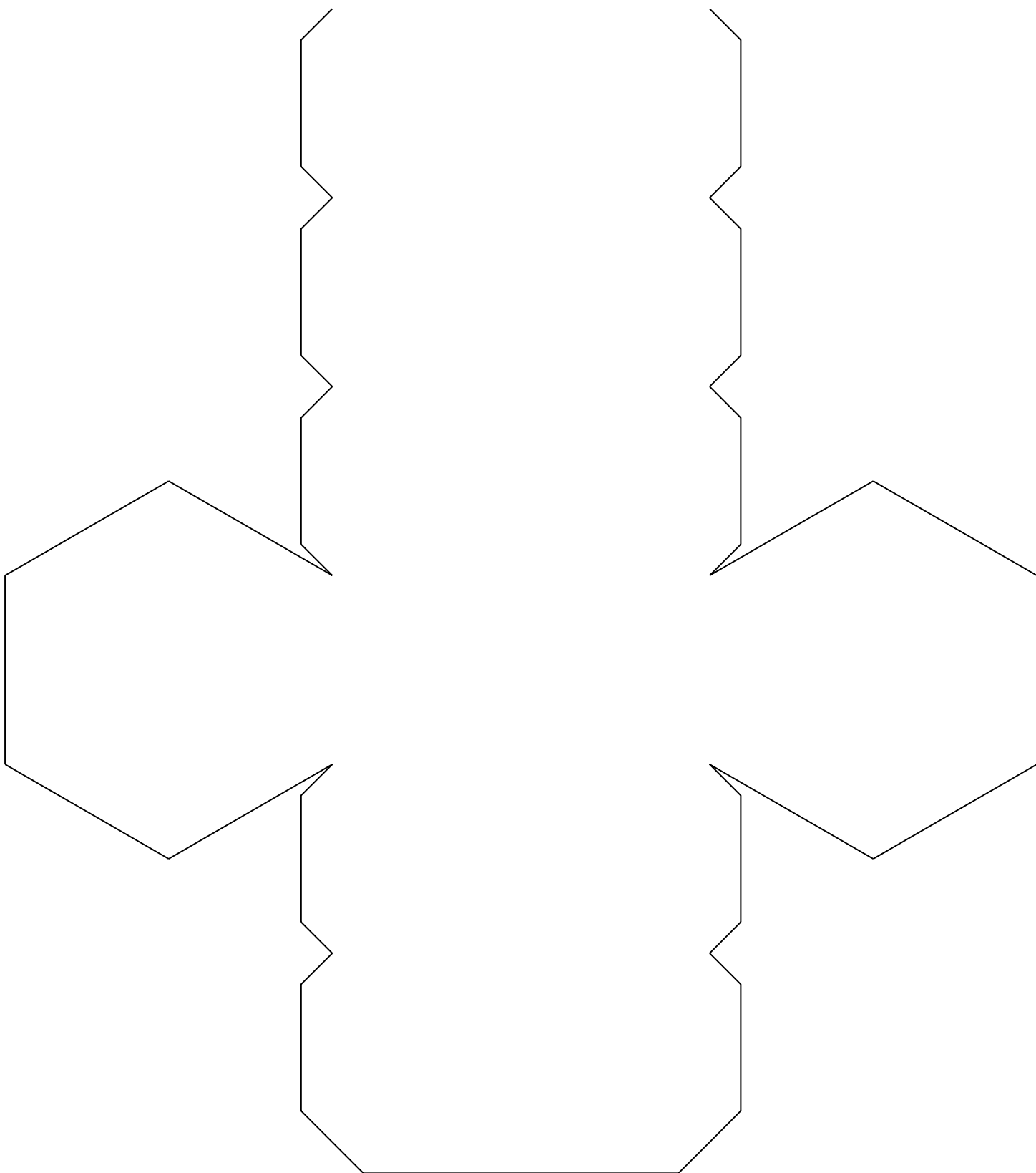
Приложение к Технологической карте темы

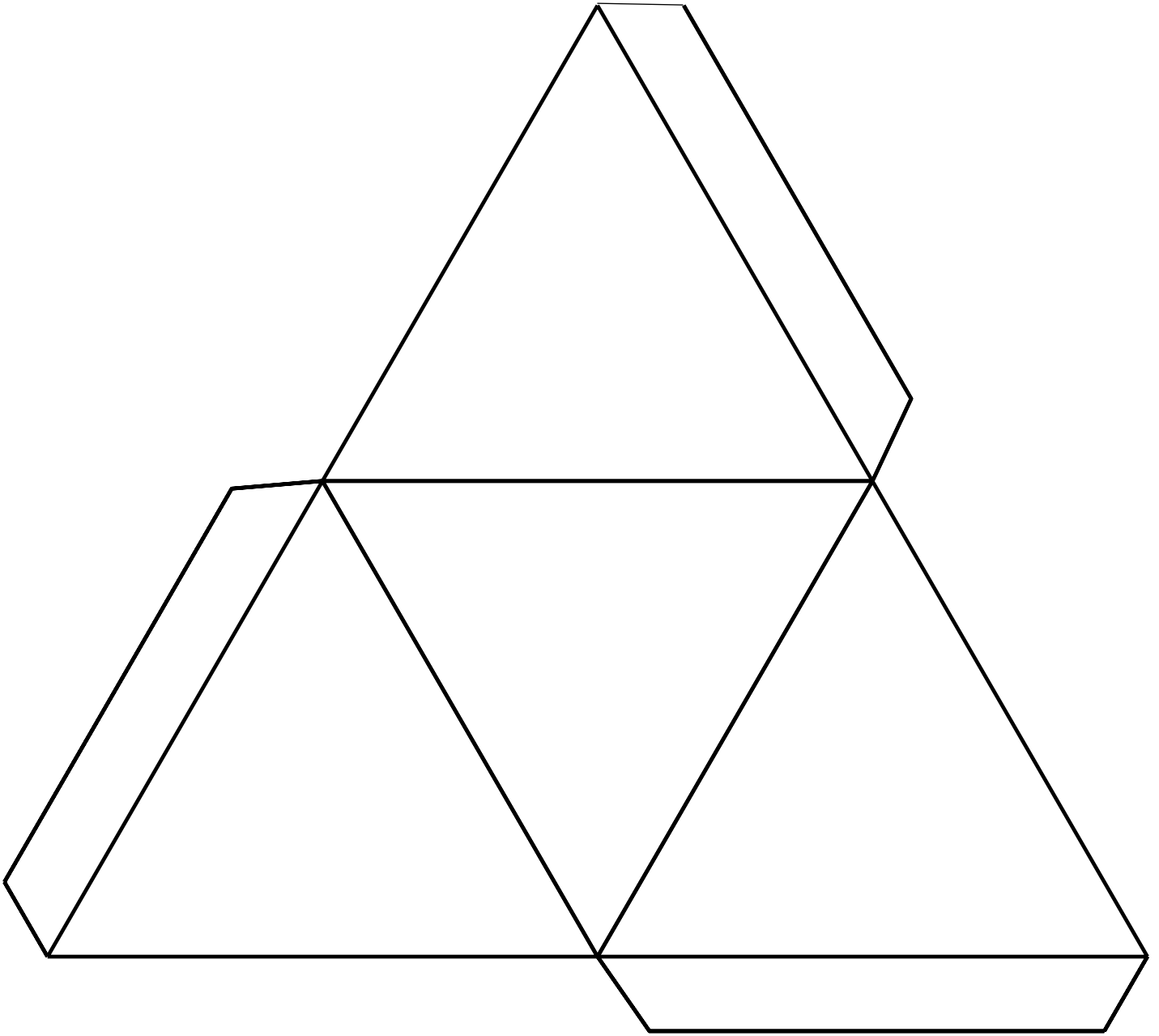
Расположение прямых и плоскостей

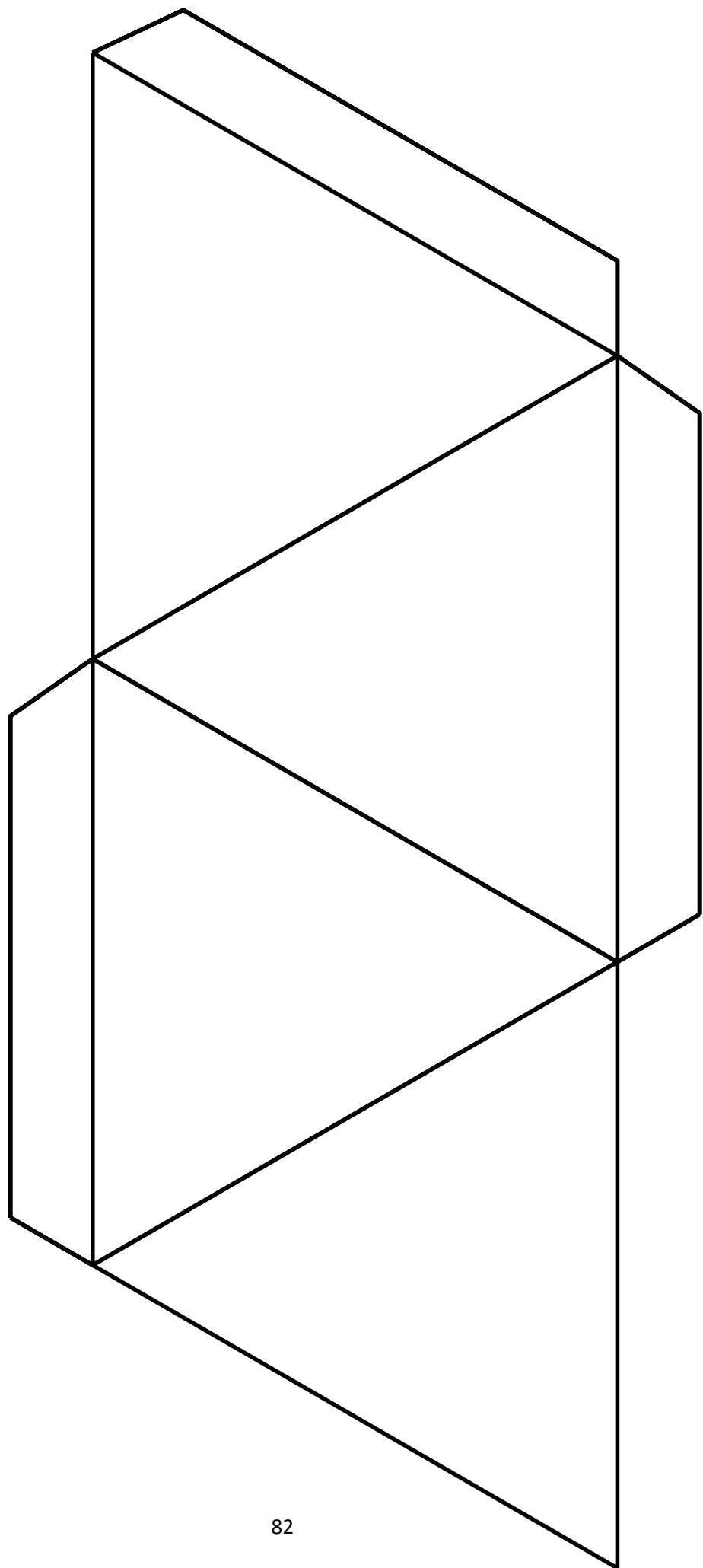












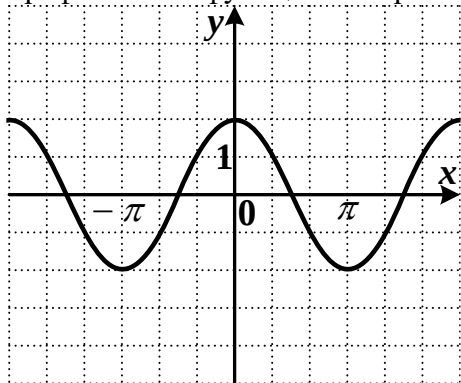
Раздел 3. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции

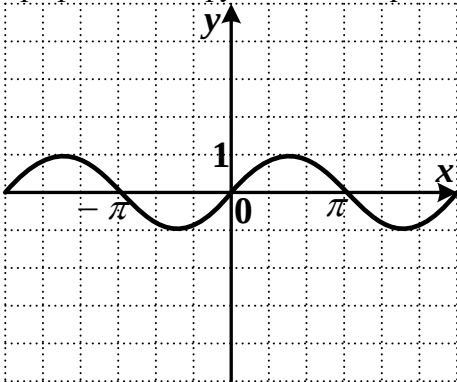
Опорный конспект темы 3.1–3.2 Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Основные тригонометрические тождества

1.	Тема занятия	Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Основные тригонометрические тождества
2.	Содержание темы	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла. Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений
3.	Виды занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДР6 1, ДР6 3, ДР6 5, ДР6 14. ОК 01, ОК 02, ОК 03
5.	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, парная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Практическая работа № 10 «Основные тригонометрические тождества» Вариант 1 Цель работы: закрепить умение применять основные тригонометрические тождества, таблицу значений тригонометрических функций при упрощении и вычислении выражений. 1. Вычислите: а) $\sin 150^\circ$; $\cos 240^\circ$; $\operatorname{tg} 135^\circ$; $\operatorname{ctg} 315^\circ$; б) $\operatorname{tg} \frac{\pi}{4}$; $\operatorname{ctg} \frac{\pi}{2}$ 2. Вычислите: а) $2 \cos^2 \alpha + 1$ при $\operatorname{tg} \alpha = \frac{\pi}{4}$ б) $\sin^2 x - 2 \cos^2 x$, если $\sin x = -0,4$; в) $6 \sin \alpha - 2 \cos \alpha$ $\sin \alpha - \cos \alpha$, если $\operatorname{tg} \alpha = 3$
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Вариант 2 1. Вычислите: а) $\sin 210^\circ$; $\cos 75^\circ$; $\operatorname{tg} 105^\circ$; $\operatorname{ctg} 250^\circ$; б) $\operatorname{tg} \frac{5\pi}{3}$; $\operatorname{ctg} \frac{5\pi}{6}$ 2. Вычислите:

		а) $6 \cos^2 \alpha + 1$ при $\operatorname{tg} \alpha = -\frac{\pi}{6}$ б) $\sin^2 x - 3 \cos^2 x$, если $\cos x = -0,6$; в) $5 \sin \alpha - \cos \alpha \sin \alpha - 4 \cos \alpha$, если $\operatorname{tg} \alpha = 4$. 3. Найти значение выражения: $4 \sin \frac{\pi}{6} + 3 \operatorname{tg}^2 \frac{\pi}{4} + \operatorname{ctg} \frac{\pi}{4} + 2 \cos \frac{\pi}{3}$

Опорный конспект темы: Тригонометрические функции, их свойства и графики. Обратные тригонометрические функции

1.	Тема занятия	Тригонометрические функции, их свойства и графики Обратные тригонометрические функции
2.	Содержание темы	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций. Преобразование графиков тригонометрических функций. Обратные тригонометрические функции
3.	Виды занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРБ 1, ДРБ 3, ДРБ 5, ДРБ 14. ОК 01, ОК 02, ОК 03
5.	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, парная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос, решение задач, тестирование Укажите множество значений функции $y = \sin 2x + 5$ График какой функции изображен на рисунке?  Вычислите:

		$\operatorname{arctg}\sqrt{3} - \operatorname{arcctg}(-1) + \operatorname{arctg}\left(-\frac{\sqrt{3}}{3}\right).$ A) $\frac{7\pi}{12}$; B) $\frac{5\pi}{12}$; C) $-\frac{5\pi}{12}$; D) $-\frac{7\pi}{12}$. Найдите значение выражения: $\arcsin\left(-\frac{\sqrt{2}}{2}\right) + \arccos\frac{\sqrt{2}}{2}.$ A) 0,5; B) 1; C) 0; D) -1. Найдите значение выражения: $\sin\left(\arcsin\frac{1}{3}\right).$ A) $\sin\frac{1}{3}$; B) $\frac{1}{3}$; C) $\arcsin\frac{1}{3}$; D) $-\frac{1}{3}$.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Укажите множество значений функции $y = \sin 2x + 3$. График какой функции изображен на рисунке?  Вычислите: $\operatorname{arctg}(-1) - \operatorname{arcctg}\sqrt{3} + \arccos\left(-\frac{\sqrt{2}}{2}\right).$ A) $\frac{\pi}{3}$; B) $\frac{5\pi}{6}$; C) $-\frac{5\pi}{4}$; D) $-\frac{\pi}{3}$. Найдите значение выражения:

		$\arcsin(-\frac{\sqrt{3}}{2}) + \arccos \frac{1}{2}$. A) 0,5; B) 1; C) 0; D) -1. Найдите значение выражения: $\cos(\arccos 0,4)$. A) 0,5; B) 0,4; C) 0,6; D) 0. Вычислите: $\arcsin(\sin \frac{\pi}{4}) + \arcsin(-\frac{\sqrt{2}}{2})$. A) -1; B) 0; C) 1; D) π .

Опорный конспект темы: Тригонометрические уравнения и неравенства

1.	Тема занятия	Тригонометрические уравнения и неравенства
2.	Содержание темы	Уравнение $\cos x = a$. Уравнение $\sin x = a$. Уравнение $\operatorname{tg} x = a$, $\operatorname{ctg} x = a$. Решение тригонометрических уравнений основных типов: простейшие тригонометрические уравнения, сводящиеся к квадратным., решаемые разложением на множители, однородные. Простейшие тригонометрические неравенства
3.	Виды занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРБ 1, ДРБ 3, ДРБ 5, ДРБ 14. ОК 01, ОК 02, ОК 03
5.	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, парная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос, решение задач, тестирование Решите уравнение $\sin x + \frac{1}{2} = 0$. 1) $\frac{\pi}{6} + 2\pi n, n \in \mathbb{Z}$ 2) $(-1)^n \frac{\pi}{6} + \pi n, n \in \mathbb{Z}$ 3) $(-1)^{n+1} \frac{\pi}{6} + \pi n, n \in \mathbb{Z}$ 4) $\frac{\pi}{6} + \pi n, n \in \mathbb{Z}$ Решите уравнение $\operatorname{ctg}^2 x = 3$. 1) $\pm \frac{\pi}{6} + \pi n, n \in \mathbb{Z}$; 2) $\pm \frac{\pi}{3} + \pi n, n \in \mathbb{Z}$; 3) $\frac{\pi}{6} + \pi n, n \in \mathbb{Z}$; 4) $\frac{\pi}{3} + \pi n, n \in \mathbb{Z}$. Решите уравнение $-3\sin x = 0$. 1) $\pi m, m \in \mathbb{Z}$; 2) $2\pi m, m \in \mathbb{Z}$; 3) $\frac{\pi m}{-3}, m \in \mathbb{Z}$; 4) $\frac{2\pi m}{-3}, m \in \mathbb{Z}$. Решите уравнение $\cos\left(\frac{x}{2} + \pi\right) = 0$ 1) $x = \pi + \square k, k \in \mathbb{Z}$; 2) $x = \frac{\pi}{2} + \square k, k \in \mathbb{Z}$; 3) $x = 2\square k, k \in \mathbb{Z}$; 4) $x = \pi + 2\square k, k \in \mathbb{Z}$. Решите уравнение $\sin x - \sin^2 x = \cos^2 x$.

		1) $x = \frac{\pi}{2} + 2\pi k, k \in \mathbb{Z}$; 2) $x = 2\pi k, k \in \mathbb{Z}$; 3) $x = \pi k, k \in \mathbb{Z}$; 4) $x = \frac{\pi}{2} + \pi k, k \in \mathbb{Z}$. Найдите сумму наименьшего положительного и наибольшего отрицательного корней уравнения $\sin(-x) = \frac{1}{2}$. 1) π 2) $\frac{\pi}{2}$ 3) $\frac{\pi}{3}$ 4) $\frac{5\pi}{6}$ Решите уравнение $2 \cos \frac{x}{2} = 1$ 1) $(-1)^n \cdot \frac{2\pi}{3} + 2\pi n, n \in \mathbb{Z}$ 2) $\pm \frac{2\pi}{3} + 2\pi n, n \in \mathbb{Z}$ 3) $\pm \frac{\pi}{3} + 2\pi n, n \in \mathbb{Z}$ 4) $\pm \frac{2\pi}{3} + 4\pi n, n \in \mathbb{Z}$ Решите уравнение $\sin x - \frac{\sqrt{3}}{3} \cos x = 0$ Решите уравнение $\cos^2 x - \sin^2 x = -\frac{1}{2}$
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Решите уравнение $\cos 2x = 0$. 1) $\tilde{\alpha} = \frac{\pi}{4} + \frac{\pi}{2}n, n \in \mathbb{Z}$; 2) $\tilde{\alpha} = \frac{\pi}{2} + \pi n, n \in \mathbb{Z}$; 3) $\tilde{\alpha} = \frac{\pi}{2}n, n \in \mathbb{Z}$; 4) $\tilde{\alpha} = \pi + 2\pi n, n \in \mathbb{Z}$. Решите уравнение $\operatorname{tg} \frac{x}{2} = \sqrt{3}$. 1) $\frac{\pi}{3} + \pi n, n \in \mathbb{Z}$ 2) $\frac{\pi}{3} + 2\pi n, n \in \mathbb{Z}$ 3) $\frac{2\pi}{3} + 2\pi n, n \in \mathbb{Z}$ 4) $\frac{2\pi}{3} + \pi n, n \in \mathbb{Z}$ Решите уравнение $\operatorname{ctg}\left(x + \frac{3\pi}{2}\right) = 0$

	1) $x = \pi + 2\pi k, k \in \mathbb{Z}$; 2) $x = -\pi k, k \in \mathbb{Z}$; 3) $x = -\frac{\pi}{2} + \pi k, k \in \mathbb{Z}$; 4) $x = 2\pi k, k \in \mathbb{Z}$. Найдите сумму наименьшего положительного и наибольшего отрицательного корней уравнения $\cos(-x) = \frac{\sqrt{3}}{2}.$ 1) $\frac{\pi}{4}$ 2) 0 3) $\frac{\pi}{2}$ 4) $\frac{3\pi}{4}$ Решите уравнение $\cos\left(x - \frac{\pi}{2}\right) = 0.$ Решите уравнение $\sin\left(x + \frac{3\pi}{2}\right) = 0.$ Решите уравнение $\operatorname{ctg}\left(\frac{\pi}{2}x - \pi\right) = 1.$ Решите уравнение $\frac{\sqrt{3}}{2 \sin 5x} + 1 = 0.$

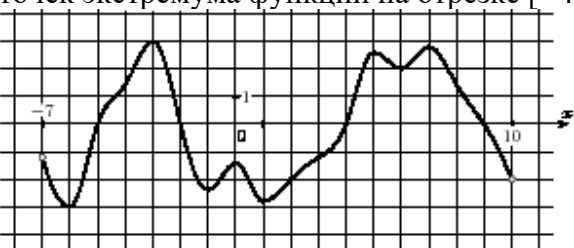
Раздел. Производная функции, ее применение

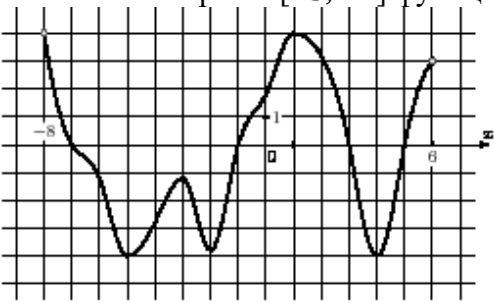
Опорный конспект темы: Понятие производной. Производные функций. Производные суммы, разности произведения, частного. Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов. Геометрический и физический смысл производной

1.	Тема занятия	Понятие производной. Производные функций. Производные суммы, разности произведения, частного. Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов. Геометрический и физический смысл производной
2.	Содержание темы	Определение числовой последовательности и способы ее задания. Свойства числовых последовательностей. Определение предела последовательности. Вычисление пределов последовательностей. Предел функции на бесконечности. Предел функции в точке. Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования. Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов. Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Физический (механический) смысл производной- мгновенную скорость в момент времени t : $v = S'(t)$. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$
3.	Виды занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДР6 1, ДР6 4, ДР6 6, ДР6 14. ОК 1, ОК 3, ОК 6
5.	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, парная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	1. Найдите производную функции $y = 4x + \sin x - 5$ 2. Найдите производную функции $f(x) = x \sin x$ 3. Какое уравнение является уравнением касательной к графику функции $f(x) = 3x^2 - 5x$, проходящей через его точку с абсциссой $x = -2$. 4. Точка движется прямолинейно по закону $s = 2t^3 + t^2 - 4$. Найти значения скорости и ускорения в момент времени $t = 4$. (s выражен в метрах м, время t – в секундах, скорость v – в метрах в секунду (м/с) и ускорение a – в метрах на секунду в квадрате (м/с²). 5. Закон изменения температуры T тела в зависимости от времени t задан уравнением $T = 0,2t^2$. С какой скоростью нагревается это тело в момент времени $t = 10$ с?

		6. Точка движется прямолинейно по закону $s = 6t - t^2$. В какой момент времени скорость точки окажется равной нулю? 7. Тело массой 10 кг движется прямолинейно по закону $s = 3t^2 + t + 4$. Найти кинетическую энергию тела ($mv^2/2$) через 4 с после начала движения
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Найдите производную функции $y = 4x^3 + \cos x + 10$ 2. Найдите производную функции $f(x) = x \cos x$ 3. По данной производной определите исходную функцию и запишите свой ответ: $y' = 12 - \cos x$. 4. Какое уравнение является уравнением касательной к графику функции $f(x) = 4x^2 - 3x$, проходящей через его точку с абсциссой $x = -2$. 5. Точка движется прямолинейно по закону $s = 4t^3 + t^2 - 6$. Найти значения скорости и ускорения в момент времени $t = 2$. (s выражен в метрах м, время t – в секундах, скорость v – в метрах в секунду (м/с) и ускорение a – в метрах на секунду в квадрате (м/с²). 6. Закон изменения температуры T тела в зависимости от времени t задан уравнением $T = 0,3t^2$. С какой скоростью нагревается это тело в момент времени $t = 10$ с? 7. Точка движется прямолинейно по закону $s = 8t - t^2$. В какой момент времени скорость точки окажется равной нулю? 8. Тело массой 6 кг движется прямолинейно по закону $s = 4t^2 - 30t + 6$. Найти кинетическую энергию тела ($mv^2/2$) через 5 с после начала движения

**Опорный конспект темы 4.4-4.6 Монотонность функции. Точки экстремумы. Исследование функций и построение графиков.
Наибольшее и наименьшее значения функции**

1.	Тема занятия	Монотонность функции. Точки экстремумы. Исследование функций и построение графиков. Наибольшее и наименьшее значения функции
2.	Содержание темы	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Исследование функции на монотонность, нахождение наибольшие и наименьшие значения функций, построение графиков многочленов с использованием аппарата математического анализа. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной. Дробно-линейная функция.
3.	Виды занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРБ 1, ДРБ 4, ДРБ 6, ДРБ 14. ОК 01, ОК 03, ОК 06
5.	Формы организации учебной деятельности	фронтальная, групповая, парная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	1. Укажите промежуток, на котором функция $f(x) = \frac{1}{3}x^3 - \frac{9}{2}x^2 + 8x + 3$ убывает. 2. На рисунке изображён график функции $y = f(x)$, определённой на интервале $(-7; 10)$. Найдите сумму точек экстремума функции на отрезке $[-4; 8]$.  3. Найдите точку максимума функции $f(x) = -3x^2 + 12x - 5$ 4. Сколько критических точек имеет функция $f(x) = 2x^3 - x^2 + 2x + 5$?

7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Укажите промежуток, на котором функция $f(x) = 5x^2 - 4x - 7$ только убывает. 2. На рисунке изображён график производной функции $y = f'(x)$, определённой на интервале $(-8; 6)$. В какой точке отрезка $[-5; -1]$ функция $y = f(x)$ принимает наибольшее значение?  3. Укажите промежуток, на котором функция $f(x) = \frac{1}{3}x^3 - \frac{9}{2}x^2 - 8$ возрастает. 4. Найдите точку максимума функции $f(x) = 3x^2 - 18x + 9$ 5. Сколько критических точек имеет функция $f(x) = \frac{1}{x} - x$?

Технологическая карта тема: Нахождение оптимального результата с помощью производной при решении задач профессионального содержания

1.	Тема занятия	Наибольшее и наименьшее значения функции
2.	Содержание темы	Исследование функции на монотонность, нахождение наибольшие и наименьшие значения функций
3.	Виды занятия	Практическое занятие (практическая работа)
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтально - групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	Сегодня мы с вами будем решать профессиональные задачи средствами математического анализа.	Настраиваются на работу	ОК 01, ОК 03, ОК 06. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1., ПК 5.1	Беседа
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Что называется производной функции? Алгоритм нахождения наименьшего и наибольшего значения функции.	Отвечают на вопросы		Фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий	Большую часть своих усилий человек тратит на поиск наилучшего, или как часто говорят, оптимального, решения поставленной задачи. Как,	Разбиваются на группы для проведения практической работы	ОК 01, ОК 03, ОК 06. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1., ПК 5.1	Беседа

или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	располагая определёнными ресурсами, добиться наиболее высокого жизненного уровня, наивысшей производительности труда, наименьших потерь, максимальной прибыли, минимальной затраты времени - так ставятся вопросы, над которыми приходится думать каждому члену общества. Не все такие задачи поддаются точному математическому описанию, не для всех из них найдены короткие пути решения. Однако часть таких задач поддаётся исследованию с помощью методов математического анализа - это задачи, которые можно свести к нахождению наибольшего и наименьшего значения функции			
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	1. Из куска проволоки длиной 48 см нужно изготовить рамку-каркас для мини-панно в виде прямоугольника, имеющего наибольшую площадь. Какова эта площадь? 2. Из листа картона размером 32 см * 20 см требуется изготовить открытую сверху коробку наибольшей вместимости, вырезая по углам квадраты и затем загибая	Работают в группах по алгоритму нахождения наибольшего и наименьшего значения функции		Практическая работа

	выступы для образования боковых сторон коробки. Найдите объем коробки. 3. Участок, площадью 2400м^2, надо разбить на два участка прямоугольной формы так, чтобы длина изгороди была наименьшей. Найти размеры участков			
Самостоятельное выполнение заданий практических работ	Контролирует деятельность обучающихся, консультирует, помогает по необходимости	Выполняют необходимые вычисления, действуя по алгоритму		Практическая работа
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Представители групп записывают решение на доске. Используя лист картона и кусок проволоки на практике проверить полученные в результате вычислений данные	Защищают проект		
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	С какими трудностями вы столкнулись при решении поставленных задач?	Отвечают на вопрос	ОК 01, ОК 03, ОК 06. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1., ПК 5.1	
4. Задания для самостоятельного выполнения	Из прямоугольного листа картона со сторонами 80см и 50см нужно сделать коробку прямоугольной формы, вырезав по краям квадраты и загнув образовавшиеся края. Какой высоты должна быть			

	коробка, чтобы ее объем был наибольшим?			

**Опорный конспект темы: Первообразная функции. Правила нахождения первообразных. Площадь криволинейной трапеции.
Формула Ньютона – Лейбница**

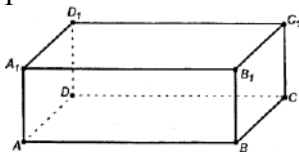
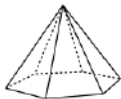
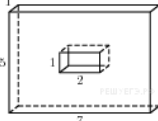
1.	Тема занятия	Первообразная функции. Правила нахождения первообразных. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница.
2.	Содержание темы	Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции, о перемещении точки. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определённого интеграла. Формула Ньютона— Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей
3.	Виды занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДР6 1, ДР6 4, ДР6 6, ДР6 14. ОК 01, ОК 03, ОК 06
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная, групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	1. Укажите функцию, для которой $F(x) = 4\sin x - x^2$ является первообразной: а) $f(x) = 4\sin x - 1$; б) $f(x) = 4\sin x - 2x$; в) $f(x) = 4\cos x - 1$; г) $f(x) = 4\cos x - 2x$ 2. Завершите предложение так, чтобы получилось истинное высказывание: «Площадь криволинейной трапеции, ограниченной сверху графиком непрерывной и неотрицательной на $[a; b]$ функции $y = f(x)$ и прямыми $x = a$, $x = b$ ($a < b$), $y = 0$, вычисляется как: а) разность значений функции $y = f(x)$ в точках b и a: $S = f(b) - f(a)$ б) разность значений производной функции $y = f(x)$ в точках b и a: $S = f'(b) - f'(a)$ в) разность значений первообразной функции $y = f(x)$ в точках b и a: $S = F(b) - F(a)$ г) сумма значений функции $y = f(x)$ в точках b и a: $S = f(b) + f(a)$ 3. Вычислите площадь фигуры, ограниченной линиями $y = 0$, $y = 5x - x^2$

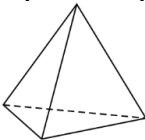
		4. Вычислите $\int_0^{\frac{\pi}{2}} 14 \sin x dx$ 5. График первообразной для функции $f(x) = 6x^2 - 7x + 5$ проходит через точку А (1;2). Найдите эту первообразную. 6. Вычислите площадь фигуры, ограниченной линиями $y = 4 - x^2$ и $y = 3$
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Укажите функцию, для которой $F(x) = 19 \sin x + x^2$ является первообразной: а) $f(x) = 19 \sin x + 2x$ в) $f(x) = 19 \cos x + 2x$ б) $f(x) = 19 \cos x + \frac{x^3}{3}$ г) $f(x) = 19 \sin x + x^3$ 2. Вычислите площадь фигуры, ограниченной линиями $y=0$, $y = \frac{1}{4} - x^2$ 3. Вычислите $\int_{-\frac{\pi}{2}}^0 3 \cos x dx$ 4. График первообразной для функции $f(x) = 3x^2 + 12x - 5$ проходит через точку М (1;3). Найдите эту первообразную. 5. Вычислите площадь фигуры, ограниченной линиями $y = 5 - x^2$ и $y = -4$

Раздел 5. Многогранники и тела вращения

Опорный конспект темы: Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения. Арт –объекты - правильные многогранники

1.	Тема занятия	Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения. Арт –объекты - правильные многогранники.
2.	Содержание темы	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида. Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники
3.	Виды занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРб 1, ДРб 6, ДРб 9, ДРб 10, ДРб 11, ДРб 12, ДРб 14. ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 7
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный фронтальный опрос, математический диктант, самостоятельная работа. • Вопросы математического диктанта 1. Сколько оснований имеет призма? 2. Как называется призма, у которой боковое ребро перпендикулярно плоскости основания? 3. Сколько вершин, ребер, граней имеет шестиугольная призма? 4. Какое наименьшее число граней, ребер, вершин может иметь призма? 5. Сколько диагоналей можно провести в четырехугольной призме; треугольной призме? 6. У какой призмы высота совпадает с боковым ребром? 7. Как называется прямая призма, основание которой - квадрат? 8. Является ли призма прямой, если две ее смежные боковые грани перпендикулярны к плоскости основания? 9. Является ли призма правильной, если все ее ребра равны друг другу? 10. Измерения прямоугольного параллелепипеда равны 1м, 2м, 3м. Найдите площадь его боковой поверхности. 11. Какое наименьшее число граней, ребер, вершин может иметь пирамида? 12. Высота пирамиды равна 3см. Чему равно расстояние от вершины пирамиды до плоскости основания? 13. Боковые ребра треугольной пирамиды равны 7см, 12см, и 5см. Одно из них перпендикулярно к плоскости основания. Чему равна высота пирамиды? 14. Основание пирамиды – четырехугольник, все стороны которого равны. Высота пирамиды проходит через точку пересечения диагоналей основания. Является ли данная пирамида правильной?

		15. Боковое ребро правильной треугольной пирамиды равно стороне основания. Какие треугольники являются ее гранями? 16. Сторона основания правильной четырехугольной пирамиды равно 6см, а боковое ребро – 5см. Найдите: а) апофему; б) площадь боковой поверхности пирамиды. 17. Сделайте рисунок четырехугольной пирамиды, обозначьте ее и запишите: вершину, боковые ребра, основание, боковые грани. Задачи: - В прямоугольном параллелепипеде $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$ рёбра CD, CB и диагональ CD_1 боковой грани равны соответственно 2, 4 и $2\sqrt{10}$. Найдите площадь поверхности параллелепипеда $ABCD A_1 B_1 C_1 D_1$.  - Стороны основания правильной шестиугольной пирамиды равны 10, боковые рёбра равны 13. Найдите площадь боковой поверхности этой пирамиды 
7.	Задания для самостоятельного выполнения	- Аквариум имеет форму куба со стороной 40 см. Сколько литров составляет объём аквариума? В одном литре 1000 кубических сантиметров. - Пирамида Снофру имеет форму правильной четырёхугольной пирамиды, сторона основания которой равна 220 м, а высота — 104 м. Сторона основания точной музейной копии этой пирамиды равна 44 см. Найдите высоту музейной копии. Ответ дайте в сантиметрах. - Найдите площадь поверхности многогранника, изображенного на рисунке (все двугранные углы прямые). 

		- Стороны основания правильной треугольной пирамиды равны 8, а боковые рёбра равны 5. Найдите площадь боковой поверхности этой пирамиды.  - Подобрать арт-объекты, в дизайне которых использовались многогранники

Технологическая карта тема: Цилиндр, конус, шар и их сечения

1.	Тема занятия	Цилиндр, конус, шар и их сечения
2.	Содержание темы	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся		Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия					
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление содержания	Здравствуйте! Сегодня мы продолжаем плыть по океану среди пространственных геометрических фигур и познакомимся с новыми объектами	Приветствуют преподавателя			
Проверка выполнения заданий ВСП/входной контроль. Подготовка к изучению нового материала (актуализация опорных знаний)	- Какие арт-объекты с применением многогранников вам удалось найти? Прокомментируйте свои находки и назовите элементы использованных многогранников - Есть ли вопросы по задачам вычислительного характера?		Стеклянные пирамиды в Лувре (парильные четырехугольные)	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1., ПК 5.1	беседа
			Дома на дереве в форме икосаэдра в Коста-Рике		

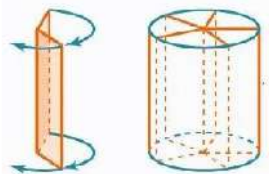
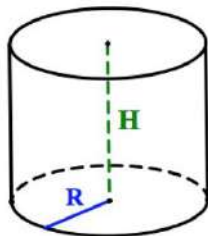
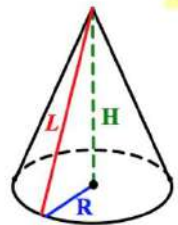
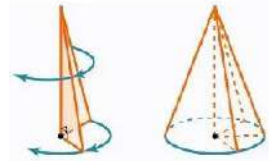
	• Назовите основные элементы призмы, виды призмы • Как вычислить площадь боковой (полной) поверхности призмы? • Назовите основные элементы пирамиды, виды пирамиды • Как вычислить площадь боковой (полной) поверхности пирамиды? • Встречались ли арт-объекты не с многогранниками., например: Фонтан «Солнечная Система» - проект-победитель современных архитекторов, планируют установить на площади Гагарина в Москве Ландшафтная композиция	Из «Платоновой коллекции» дизайнера из Саратова (додекаэдры) Элементы призмы: вершины, ребра, грани, высота призмы Виды призмы: произвольная, прямая, правильная. Площадь боковой поверхности призмы – сумма площадей боковых граней. Площадь полной поверхности призмы равна сумме площади боковой поверхности и двух площадей оснований. Для прямой и правильной призм: $S_{\text{бок пов}} = P_{\text{осн.}} \cdot h; S_{\text{полн пов}} = S_{\text{бок}} + 2S_{\text{осн}}$ Элементы пирамиды: боковые ребра, стороны основания, боковые грани, основание, высота пирамиды, апофема правильной пирамиды Виды пирамиды: произвольная, правильная. Площадь боковой поверхности равна сумме площадей боковых граней. Площадь полной поверхности равна сумме площади боковой поверхности и площади основания. Для правильной пирамиды $S_{\text{бок пов}} = \frac{1}{2} P_{\text{осн.}} \cdot h_{\text{апоф}};$ $S_{\text{полн пов}} = S_{\text{бок}} + S_{\text{осн}}$ На иллюстрациях круглые тела Особенности: есть окружности, нет многоугольников		



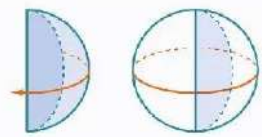
Объемно-пространственная композиция

- Каковы особенности представленных объектов?
Итак, сегодня знакомимся с круглыми телами. Они называются телами вращения

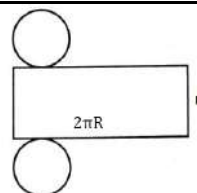
2. Основной этап занятия

Формирование новых знаний и способов деятельности (изложение нового материала)	Запишите тему. «Цилиндр, конус, шар – тела вращения.»		Записывают тему. Выполняют конспект в виде таблицы		ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1., ПК 5.1	Фронтальные
	Цилиндр					
Конус			R – радиус основания цилиндра H – высота цилиндра	R – радиус основания конуса H – высота конуса L – образующая конуса		

Шар



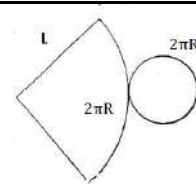
Наша сегодняшняя цель как можно больше узнать про каждую из фигур. Познакомимся с особенностями изображений каждой из фигур и выделим основные элементы



$$S_{\text{бок п}} = 2\pi RH$$

$$S_{\text{полн пов}} = 2\pi RH + 2\pi R^2$$

$$S_{\text{полн пов}} = 2\pi R(H + R)$$

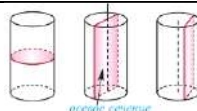


$$S_{\text{бок пов}} = \pi RL$$

$$S_{\text{полн пов}} = \pi RL + \pi R^2$$

$$S_{\text{полн пов}} = \pi R(L + R)$$

Основные сечения

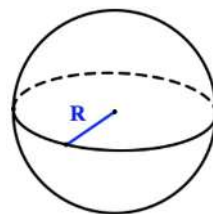


Круг
Прямоугольный
треугольник



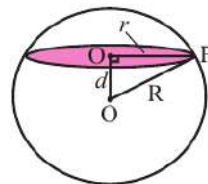
Круг
Равнобедренный
треугольник

Шар



R - радиус шара

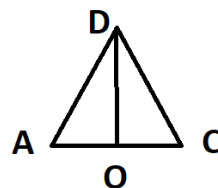
$$S_{\text{пов}} = 4\pi R^2$$



любое сечение шара
плоскостью – круг

Первичное закрепление изученного материала, контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция.	Решим задачи (количество задач можно варьировать по уровню обучающихся, некоторые из задач можно предлагать выборочно, быстро и хорошо решающим задачи): 1. В цилиндре, длина окружности основания которого составляет 8π см, а высота равна 6 см, найдите: а) радиус основания цилиндра; б) площадь основания цилиндра; в) площадь боковой поверхности цилиндра; г) площадь полной поверхности цилиндра; д) площадь осевого сечения цилиндра; е) площадь сечения, удаленного на расстоянии 3 см от оси цилиндра. 2. Квадрат со стороной 2 см вращается вокруг прямой, содержащей одну из его сторон. Найдите поверхность полученного тела вращения. 3. Прямоугольник со сторонами 6 см и 8 см свернули в цилиндр высотой 6 см. Найдите радиус основания цилиндра. 4. Радиус круга, лежащего в основании конуса, равен 3 дм, угол между образующей и основанием составляет 30°. Найдите: а) образующую конуса; б) высоту конуса; в) площадь боковой поверхности	1. а) $C = 2\pi R$ $2\pi R = 8\pi$ $R = 4$ см б) $S_{\text{осн}} = \pi R^2 = 4\pi$ см² в) $S_{\text{бок п}} = 2\pi RH = 2\pi \cdot 4 \cdot 6 = 48\pi$ см² г) $S_{\text{полн пов}} = 2\pi RH + 2\pi R^2 = 48\pi + 2 \cdot 4\pi = 56\pi$ см² д) $S_{\text{ос сеч}} = AB \cdot BB_1 = 8 \cdot 6 = 48 \text{ см}^2$ е) $OM = 3$ см $AA_1 = 6$ см $OC_1 = 4$ см Из прямоугольного $\triangle OMC_1$ по теореме Пифагора: $MC_1^2 = OC_1^2 - OM^2$ $= 16 - 9 = 7$ $MC_1 = \sqrt{7}$ см $A_1C_1 = 2\sqrt{7}$ см $S_{\text{сеч}} = A_1C_1 \cdot AA_1 = 2\sqrt{7} \cdot 6 = 12\sqrt{7}$ см²		Индивидуальные, решение задач

	конуса; г) площадь полной поверхности конуса; д) площадь осевого сечения конуса; е) площадь сечения, проходящего через середину высоты, параллельно основанию конуса; ж) площадь сечения, проходящего через две образующие конуса, угол между которыми составляет 60°. 5. Прямоугольный треугольник с катетами 5 см и 12 см вращают вокруг меньшего катета. Найдите площадь поверхности полученного тела. 6. Плоскость α пересекает шар на расстоянии 8 см от его центра O. Радиус шара равен 10 см. Найдите: а) радиус круга, полученного сечения; б) длину окружности сечения; в) площадь сферы	2. $S_{\text{полн пов}} = 2\pi RH + 2\pi R^2 = 2\pi \cdot 2 \cdot 2 + 2\pi \cdot 4 = 16\pi \text{ см}^2$ 3. $2\pi R = 8; R = \frac{8}{2\pi} \approx 1,27 \text{ см}$ 4. OA = 3 дм; $\angle DAO = 30^\circ$ а) $\triangle ADO$ - прямоугольный AD = 2AO = 6 дм б) Из $\triangle ADO$ по теореме Пифагора: $DO^2 = 36 - 9 = 27$ $DO = 3\sqrt{3} \text{ дм};$ в) $S_{\text{бок пов}} = \pi RL = \pi \cdot 3 \cdot 6 = 18\pi \text{ дм}^2;$ г) $S_{\text{полн пов}} = \pi RL + \pi R^2 = 18\pi + 9\pi = 27\pi \text{ дм}^2;$		

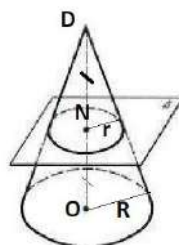


д)

$\triangle ADC$ – осевое сечение

$$S = \frac{1}{2} AC \cdot DO = \frac{1}{2} \cdot 6 \cdot 3\sqrt{3} = 9\sqrt{3} \text{ дм}^2;$$

е)



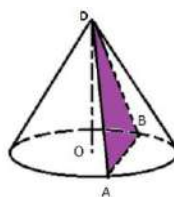
N – середина DO

$$\frac{DN}{DO} = \frac{r}{R} = \frac{1}{2}$$

$$r = \frac{R}{2} = \frac{3}{2} \text{ дм}$$

$$S = \pi r^2 = \frac{9\pi}{4} \approx 7 \text{ дм}^2$$

ж)

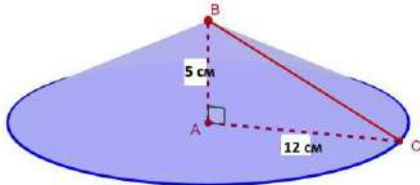
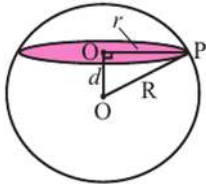


$\triangle DAB$ –
равнобедренный, $\angle ADB$
 $= 60^\circ$, значит, $\triangle DAB$ –
равносторонний.

AD = 6 дм;

$$S = \frac{AD^2 \sqrt{3}}{4} = \frac{36\sqrt{3}}{4} = 9\sqrt{3} \text{ дм}^2;$$

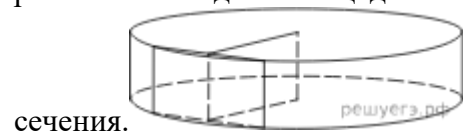
5.

		 $\triangle ABC$ – прямоугольный; $AB = H = 5$ см; $AC = R = 12$ см $S_{\text{полн пов}} = \pi R(L + R)$ Из прямоугольного треугольника ABC: $L = BC = \sqrt{AB^2 + AC^2} = 13$ см $S_{\text{полн пов}} = \pi \cdot 12 \cdot (13 + 12) = 300\pi \text{ см}^2.$  6. $d = 8$ см, $R = 10$ см а) Из прямоугольного $\triangle OO_1P$: $r = OP = \sqrt{R^2 - d^2} = 6$ см; б) $C = 2\pi r = 12\pi \text{ см}^2$; в) $S_{\text{пов}} = 4\pi R^2 = 144\pi \text{ см}^2$		
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение	- С какими фигурами мы сегодня познакомились? - В каких предметах повседневной жизни мы с ними встречаемся? В заключении – игра «знаю – не знаю»: перед вами «Лист	- Познакомились с телами вращения: цилиндр, конус, шар - Цилиндр – трубы, мороженое «Лакомка»; конус – воронка, мороженое «Рожок»; шар – мяч, новогодние игрушки. Лист самооценки:	ОК 01, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 07. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1.,	самопроверка

перспективы дальнейшей работы	усвоения новых знаний». При правильном ответе на вопрос ставим «+», если ответ неверный – «-». 1) Что получится в результате вращения прямоугольника? 2) Что получится в результате вращения прямоугольного треугольника относительно одного из катетов? 3) Что получится в результате вращения полукруга? 4) Как называется отрезок, соединяющий вершину конуса с точкой на окружности основания? 5) Какая фигура является сечением цилиндра, параллельного его оси? 6) Какая фигура является осевым сечением конуса? 7) Как найти площадь боковой поверхности цилиндра? 8) Как найти площадь полной поверхности конуса? 9) Что является сечением шара плоскостью? 10) Чему равна площадь поверхности шара? Подведем итоги листов самооценки. Если вы набрали от 9 до 10 баллов, поставьте себе оценку «5». Если вы набрали 7-8 баллов – поставьте оценку «4». Если 5-6 баллов – оценку «3».	1) Цилиндр; 2) Конус; 3) Шар; 4) Образующая конуса; 5) Прямоугольник; 6) Равнобедренный треугольник; 7) $S_{\text{бок п}} = 2\pi RH$ 8) $S_{\text{полн пов}} = \pi R(L + R)$; 9) Круг; 10) $S_{\text{пов}} = 4\pi R^2$	ПК 5.1	

	Как вы считаете, Вы достигли поставленной цели в начале урока? Спасибо за хорошую работу на занятии!			
4. Задания для самостоятельного выполнения	1. Изобразить композицию, содержащую фигуры вращения (можно группами). 2. Прямолинейный участок трубы длиной 3 м, имеющей в сечении окружность, необходимо покрасить снаружи (торцы трубы открыты, их красить не нужно). Найдите площадь поверхности, которую необходимо покрасить, если внешний обхват трубы равен 32 см. Ответ дайте в квадратных сантиметрах. 3. Какие наименьшие размеры, выраженные целым числом сантиметров, должен иметь прямоугольный лист бумаги, чтобы им можно было обклеить боковую поверхность цилиндра с радиусом основания 5 см и высотой, равной диаметру основания? 4. Радиус основания цилиндра равен 26, а его образующая равна 9. Сечение, параллельное оси цилиндра, удалено от неё на расстояние,			Индивидуально-групповые

равное 24. Найдите площадь этого

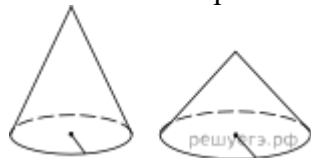


сечения.

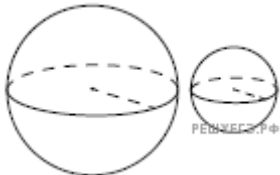
1. Даны два цилиндра. Радиус основания и высота первого равны соответственно 6 и 14, а второго — 7 и 3. Во сколько раз площадь боковой поверхности первого цилиндра больше площади боковой поверхности второго?



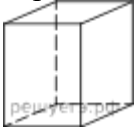
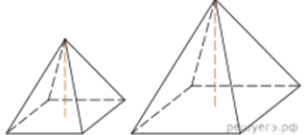
2. Даны два конуса. Радиус основания и образующая первого конуса равны соответственно 7 и 9, а второго — 2 и 9. Во сколько раз площадь боковой поверхности первого конуса больше площади боковой поверхности второго?

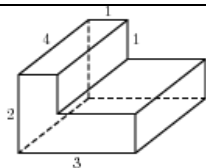


3. Даны два шара с радиусами 8 и 4. Во сколько раз площадь поверхности первого шара

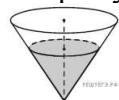
	больше площади поверхности  второго?			

Опорный конспект темы 5.4–5.5 Объемы и площади поверхностей тел. Примеры симметрий в профессии

1.	Тема занятия	Объемы и площади поверхностей тел. Примеры симметрий в профессии
2.	Содержание темы	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара. Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии
3.	Виды занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРб 1, ДРб 6, ДРб 9, ДРб 10, ДРб 11, ДРб 12, ДРб 14. ОК 1, ОК 3, ОК 05, ОК 06, ОК 7
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная, индивидуально-групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	Самостоятельная работа, Творческий мини-проект. - Самостоятельная работа по теме «Объемы пространственных фигур») 1. Вариант 1. Два ребра прямоугольного параллелепипеда равны 8 и 5, а объем параллелепипеда равен 280. Найдите площадь поверхности этого параллелепипеда.   2. Даны две правильные четырехугольные пирамиды. Объем первой пирамиды равен 9. У второй пирамиды высота в 1,5 раза больше, а сторона основания в 2 раза больше, чем у первой. Найдите объем второй пирамиды. 3. Найдите объем многогранника, изображенного на рисунке (все двугранные углы прямые).



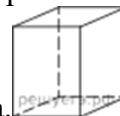
4. Две кружки имеют форму цилиндра. Первая кружка в полтора раза ниже второй, а вторая втрое уже первой. Во сколько раз объём первой кружки больше объёма второй?



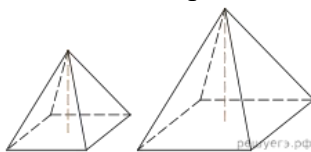
5. В сосуде, имеющем форму конуса, уровень жидкости достигает $\frac{4}{5}$ высоты. Объём сосуда 2000 мл. Чему равен объём налитой жидкости? Ответ дайте в миллилитрах.

II. Вариант

1. Два ребра прямоугольного параллелепипеда равны 6 и 4, а объём параллелепипеда равен 240. Найдите

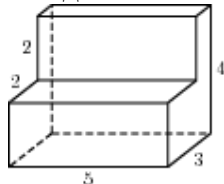


площадь поверхности этого параллелепипеда.



2. Даны две правильные четырёхугольные пирамиды. Объём первой пирамиды равен 16. У второй пирамиды высота в 2 раза больше, а сторона основания в 1,5 раза больше, чем у первой. Найдите объём второй пирамиды.

3. Найдите объём многогранника, изображенного на рисунке (все двугранные углы прямые).



4.

		 5. Даны две кружки цилиндрической формы. Первая кружка в четыре раза ниже второй, а вторая в полтора раза шире первой. Во сколько раз объём первой кружки меньше объёма второй? 6. В сосуде, имеющем форму конуса, уровень жидкости достигает $\frac{6}{7}$ высоты. Объём сосуда 1715 мл. Чему равен объём налитой жидкости? Ответ дайте в миллилитрах. • Проиллюстрируйте все виды симметрии на чертежах. Выделите центр симметрии, ось симметрии, плоскость симметрии
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовьте мини проект по одной из тем: ✓ Стильная геометрия; ✓ Геометрические фантазии на плоскости и в пространстве; ✓ Платоновы тела в дизайне интерьера (в дизайне одежды, в дизайне малых архитектурных форм); ✓ Предложите свою тему

Раздел 6. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции
Опорный конспект темы 6.1-6.3 Степени и корни. Степенная функция

1.	Тема занятия	Степени и корни. Степенная функция
2.	Содержание темы	Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени. Свойства степени с рациональным и действительным показателями. Решение иррациональных уравнений
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРб 1, ДРб 2, ДРб 3, ДРб 4, ДРб 6, ДРб 14. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная, групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	Устные ответы, решение задач 1. Между какими соседними целыми числами расположено число $\sqrt[3]{-19}$? 2. Найдите область определения функции $y = \sqrt[6]{3x - 9}$.

		3. Вычислите: а) $5^7 \cdot 11^9 : 55^7$; б) $\sqrt[5]{48 \cdot 162}$. 4. Вынесите множитель из-под знака корня: $\sqrt{25a^3}$. 5. Решите уравнение: $\sqrt{15 - 2x} = 3$
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Между какими соседними целыми числами расположено число $\sqrt[4]{52}$? 2. Найдите область определения функции $y = \sqrt[4]{2x - 4}$. 3. Вычислите: а) $3^{10} \cdot 10^{12} : 30^{10}$ б) $\sqrt{20} \cdot \sqrt{5}$. 4. Вынесите множитель из-под знака корня: $\sqrt[3]{24a^3}$. 5. Решите уравнение $\sqrt{19 + 5x} = 2$

Опорный конспект тема 6.4. Показательная функция

1.	Тема занятия	Показательная функция
2.	Содержание темы	Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРБ 1, ДРБ 2, ДРБ 3, ДРБ 4, ДРБ 6, ДРБ 14. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная, групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	Устные ответы, решение задач 1. В одной системе координат схематично изобразите графики функций: $y = 4^x$ и $y = \left(\frac{1}{4}\right)^x$. 2. Решите уравнение: $2^{3x} = 128$.

		3. Решите уравнение: $5^x \cdot 2^x = 0,1^{-3}$. 4. Решите неравенство: $\sqrt[x]{2} \cdot \sqrt[x]{5} \geq \sqrt[4]{10}$
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. В одной системе координат схематично изобразите графики функций: $y = 3^x$ и $y = \left(\frac{1}{3}\right)^x$. 2. Решите уравнение: $3^{2x} = \frac{1}{27}$. 3. Решите уравнение: $(\sqrt[3]{3})^{2x} \cdot (\sqrt[3]{9})^{2x} = 243$. 4. Решите неравенство: $11^{-7x+1} \leq 121^{-2x-10}$

Опорный конспект темы 6.5-6.6 Логарифмические функции

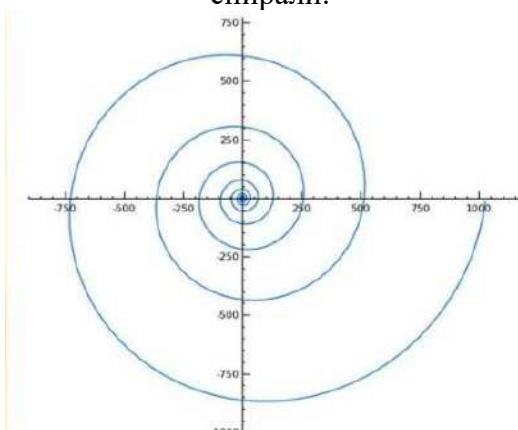
1.	Тема занятия	Логарифмическая функция
2.	Содержание темы	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ДРб 1, ДРб 2, ДРб 3, ДРб 4, ДРб 6, ДРб 14. ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 6
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная, групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	Устные ответы, решение задач 1. Вычислите: а) $\log_2 2^4 \cdot \log_5 5^2$; б) $\log_3 \frac{1}{27}$. 2. Найдите область определения функции $y = \log_9(8x + 9)$. 3. Исследуйте функцию на монотонность: $y = \log_{2,6} x$. 4. Решите уравнение $\log_{\frac{1}{7}}(7 - x) = -2$ 5. Решите неравенство:

		$\log_3(8 - 6x) \leq \log_3 2x$
7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Вычислите: а) $\log_8 8^{-3} \cdot \log_6 6^2$; б) $\log_{\frac{1}{3}} 81$. 2. Найдите область определения функции $y = \log_6(4x - 1)$. 3. Исследуйте функцию на монотонность: $y = \log_{\frac{3}{4}} x$. 4. Решите уравнение $\log_8(5x + 47) = 3$ 5. Решите неравенство: $\log_5 x > \log_5(3x - 4)$

Технологическая карта тема 6.7 Использование логарифмической спирали при выполнении дизайна интерьера игровой комнаты

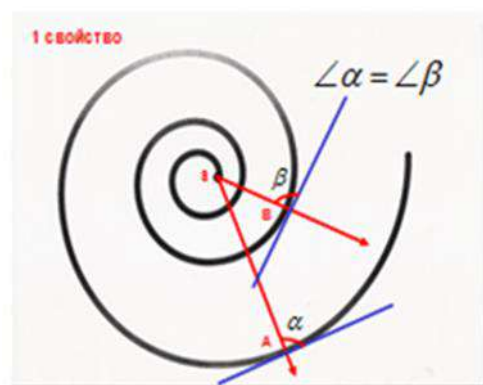
1.	Тема занятия	Использование логарифмической спирали при выполнении дизайна интерьера
2.	Содержание темы	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в архитектуре. Ее математические свойства. Использование для дизайна
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтально - групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов	В природе и в жизни логарифмы встречаются в виде логарифмической спирали.			

учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	Логарифмическая спираль или изогональная спираль — особый вид спирали, часто встречающийся в природе и архитектуре			
Актуализация содержания, необходимого для решения задач	Уравнение логарифмической спирали имеет вид $r = a^{\varphi}$, где r – расстояние от точки, вокруг которой закручивается спираль (ее называют полюсом), до произвольной точки на спирали, φ – угол поворота относительно полюса, a – постоянная. Спираль называется логарифмической, так как логарифм расстояния ($\log_a r$) возрастает пропорционально углу поворота φ	Обучающимся демонстрируется пример спирали. 		Беседа
2. Основной этап занятия				
Воспроизведение знаний для их применения в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Обучающийся N подготовил презентацию по истории вопроса. Логарифмическая спираль была открыта Архимедом. Это произошло в III веке до н.э., когда он экспериментировал с компасом. Он тянул стрелку компаса с постоянной скоростью, вращая сам компас по часовой стрелке. Получившаяся кривая была спиралью, которая сдвигались на ту же величину, на которую поворачивался компас, и между витками спирали сохранялось одно и то же расстояние.	Обучающийся N рассказывает про историю возникновения и развития понятия логарифмической спирали.	ООК 01, ООК 02, ОК 03, ООК 06, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1., ПК 5.1	Беседа

Логарифмическая спираль была впервые описана Декартом и позже интенсивно исследована Бернулли, который называл её — «удивительная спираль».

Логарифмическую спираль называют равноугольной спиралью. В любой точке логарифмической спирали угол между касательной к ней и радиус-вектором сохраняет постоянное значение

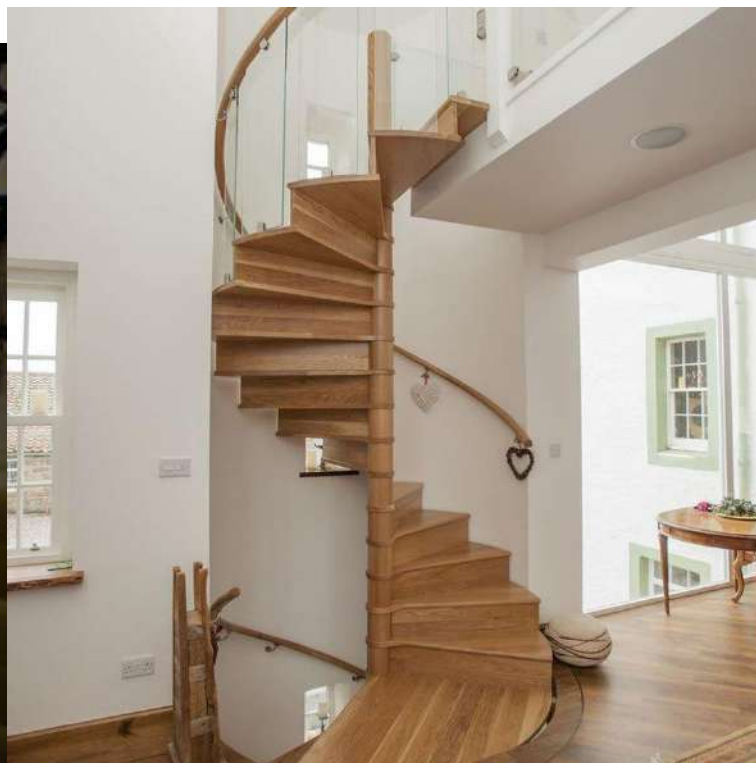


Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)		Обучающийся М рассказывает про логарифмическую спираль в архитектуре и живописи Шуховская башня. Москва 		
Самостоятельное выполнение заданий	Предлагается творческое задание. Разработайте дизайн интерьера с использованием логарифмической спирали. Результат изобразите на компьютере в программе Adobe Photoshop.	Выполняют задание		Практическая работа



Обобщение и систематизация результатов выполнения практических работ, заданий	Представьте результаты Вашей работы	Обучающиеся демонстрируют на экране разработанные варианты интерьера		
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Мы рассмотрели применение логарифма. Познакомились с историей возникновения понятия логарифмической спирали и ее математическими свойствами. Рассмотрели применение в архитектуре. Разработали использование логарифмической спирали в дизайне интерьера			Беседа

4. Задания для самостоятельного выполнения	Разработайте дизайнерские элементы одежды с помощью логарифмической спирали			



Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики
Опорный конспект темы 7.1, 7.3 Элементы теории вероятностей и математической статистики

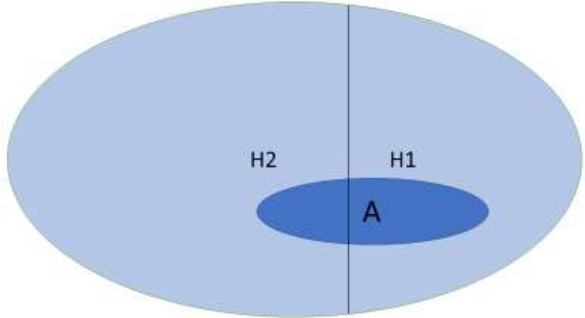
1.	Тема занятия	Элементы теории вероятностей и математической статистики																								
2.	Содержание темы	Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения																								
3.	Типы занятия	Комбинированное																								
4.	Планируемы образовательные результаты	ДР6 7, ДР6 8, ДР6 14. ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05																								
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная, групповая																								
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос, решение задач. 1. Два стрелка сделали по одному выстрелу по мишени. Вероятности попадания по цели равны $p_1=0.6$ и $p_2=0.5$ соответственно. Найти, что вероятнее: два, одно или ни одного поражения цели. 2. На полке стоят 7 учебников, из которых три по математике. С полки наугад взяли два учебника. Найти вероятность того, что оба они окажутся учебниками по математике. 3. Экзаменационный билет по математике содержит 10 заданий. Изучалось число задач, решенных абитуриентами на вступительном экзамене. Результаты сдачи экзамена для 300 абитуриентов таковы <table><tr><td>x_i</td><td>0</td><td>1</td><td>2</td><td>3</td><td>4</td><td>5</td><td>6</td><td>7</td><td>8</td><td>9</td><td>10</td></tr><tr><td>n_i</td><td>13</td><td>17</td><td>15</td><td>35</td><td>10</td><td>9</td><td>40</td><td>51</td><td>45</td><td>33</td><td>32</td></tr></table> Чему равна мода представленного ряда распределения? Ответы. 5, 8, 7, 6, 5	x_i	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	n_i	13	17	15	35	10	9	40	51	45	33	32
x_i	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10															
n_i	13	17	15	35	10	9	40	51	45	33	32															

7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Два стрелка сделали по одному выстрелу по мишени. Вероятности попадания по цели равны $p_1=0.7$ и $p_2=0.6$ соответственно. Найти, что вероятнее: два, одно или ни одного поражения цели. 2. Фабрика выпускает сумки. В среднем на 190 качественных сумок приходится восемь сумок со скрытыми дефектами. Найдите вероятность того, что купленная сумка окажется качественной. Результат округлите до сотых. 3. Результаты взвешивания 50 случайным образом отобранных пачек чая представлены рядом распределения <table><tr><td>x_i</td><td>147</td><td>148</td><td>149</td><td>150</td><td>151</td><td>152</td><td>153</td><td>154</td></tr><tr><td>n_i</td><td>4</td><td>5</td><td>8</td><td>12</td><td>10</td><td>7</td><td>3</td><td>1</td></tr></table> Найдите моду данного ряда наблюдаемых данных. Ответы. 151; 149; 150; 150,5.	x_i	147	148	149	150	151	152	153	154	n_i	4	5	8	12	10	7	3	1
x_i	147	148	149	150	151	152	153	154												
n_i	4	5	8	12	10	7	3	1												

Технологическая карта тема 7.2 Вероятность событий в профессиональной деятельности

1.	Тема занятия	Вероятность событий в профессиональной деятельности
2.	Содержание темы	Использование формулы полной вероятности в неявном виде
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтально - групповая

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	Сегодня мы с вами научимся находить вероятность качественных изделий, учитывая вероятность брака и используя имеющиеся знания			
Актуализация содержания, необходимого для решения задач	Задача 1. В дизайнерской фирме три консультанта. Каждый из них занят с клиентом с вероятностью 0,3. Найдите вероятность того, что в случайный момент времени все три консультанта заняты одновременно (считайте, что клиенты заходят независимо друг от друга)	Вероятность произведения независимых событий равна произведению вероятностей этих событий. Поэтому вероятность того, что все три консультанта заняты равна $(0,3)^3=0,027$		Фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Воспроизведение знаний для их применения в стандартных условиях (по	Какое свойство относительной частоты вы знаете?	Свойство <u>устойчивости</u> в серии большого числа опытов.	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 05.	Фронтальный опрос

аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Как связаны относительная частота и вероятность? Вспомним обозначения. <u>Пример.</u> Оцените вероятность брака изделия, если было приобретено 100 изделий, а в связи с браком возвращено 7 изделий.	Относительная частота события – это приближенная оценка вероятности события. $W(A) = \frac{k}{n}$ $P(A) \approx 0,07$	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1., ПК 5.1	
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Задача 2. Для разработки дизайнерского проекта квартирного помещения необходимо представить на выбор 2 вида используемых материалов. Первый материал имеет 5% брака, второй 1%. Более качественный материал стоит дороже. Дизайнер решил использовать оба материала: там, где нагрузка будет мала, можно использовать менее качественный материал. У него получилось, что первый материал составляет 40%, а второй – 60% от общего объема материала. Найдите вероятность брака этих используемых материалов. Решение. Здесь можно рассуждать, используя диаграмму Эйлера-Венна. У нас два вида материалов. Вероятность использования первого $P(H1) = 0,4$, соответственно второго $P(H2) = 0,6$. Пусть брак – это событие А. Тогда условная вероятность брака <u>при условии</u>, что материал первого вида,	 Как видно из рисунка, событие А состоит из частей пересечения с событиями H1, H2. То есть мы можем записать $A = A \cdot H1 + A \cdot H2$. Поскольку H1 и H2 не пересекаются, то $P(A) = P(A \cdot H1) + P(A \cdot H2)$. $P(A \cdot H1) = P(A) \cdot P(A/H1) = 0,4 \cdot 0,05 = 0,02$. Аналогично, $P(A \cdot H2) = 0,6 \cdot 0,01 = 0,006$. Наконец находим вероятность общего брака $P(A) = 0,02 + 0,006 = 0,026$. То есть 2,6%. Ответ: вероятность брака 2,6%		Практическая работа по решению задач

	равна $P(A/H1) = 0,05$, а вероятность брака у второго вида $P(A/H2) = 0,01$. Посмотрите на рисунок и доведите решение до конца. Задача 3. Пусть от первого предприятия поступило 20 дизайнерских изделий для оформления одежды, от второго - 10, от третьего – 70. Вероятности некачественного изготовления дизайнерского изделия на предприятиях соответственно равны: 0,02; 0,03; 0,05. Определите вероятность получения некачественного дизайнерского изделия для оформления одежды. Решите данную задачу самостоятельно	Обучающиеся выполняют решение. Затем обсуждаем его и сравниваем ответы		
Самостоятельное выполнение заданий	Преподаватель предлагает обучающимся самостоятельно разработать задачи с профессиональной направленностью, чтобы оценить вероятность качества, которое затем можно менять, учитывая в дальнейшем стоимость материалов	Обучающиеся разрабатывают и находят материалы для выполнения задания, используя учебную и дополнительную литературу, интернет-источники. Оформляют условие и решение на листах А3		Контролирует деятельность обучающихся, консультирует при необходимости
Обобщение и систематизация результатов выполнения практических работ, заданий	Представьте разработанные вами работы	Обучающиеся (представители групп) демонстрируют решение задач. Отвечают на дополнительные вопросы		Представление и защита работ
3. Заключительный этап занятия				

Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Мы научились находить вероятность качественных изделий, учитывая вероятность брака			
4. Задания для самостоятельного выполнения	Оформите выполненную вами работу в программе PowerPoint			ЭОР

7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА _____ учебный год
 по ОДП.11 Математика 43.02. Поварское и кондитерское дело
 группа _____
 (общее количество часов: 228 часов аудиторной нагрузки, 2 часа консультаций, 6 часов
 – промежуточная аттестация)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Цель и задачи математики при освоении специальности.				1
2.	Множества и логика				1
3.	Практическая работа. Числа и вычисления				1
4.	Практическая работа. Приближённые вычисления. Правила округления.				1
5.	Практическое занятие. Тождества и тождественные преобразования.				2
6.	Практическое занятие. Решение уравнений и неравенств.				2
7.	Практическое занятие. Применение дробей и процентов для решения прикладных задач				2
8.	Практическое занятие. Процентные вычисления в профессиональных задачах				2
9.	Практическое занятие. Последовательности и прогрессии.				2
10.	Функции, способы задания функции.				1
11.	Свойства и графики функций.				1
12.	Контрольная работа по разделу 1.				2
13.	Арифметический корень натуральной степени.				1
14.	Свойства корня n -ой степени.				1
15.	Действия с арифметическими корнями n -ой степени.				2
16.	Степень с целым показателем.				1
17.	Стандартная форма записи действительного числа.				1
18.	Использование подходящей формы записи действительных чисел для решения практических задач и представления данных.				1
19.	Степень с рациональным показателем; её свойства.				1
20.	Степенная функция с натуральным и целым показателем. Её свойства и график.				1
21.	Свойства и график корня n -ой степени				1
22.	Практическое занятие. Решение простейших иррациональных уравнений.				2
23.	Практическое занятие. Решение иррациональных уравнений методом замены переменной.				2
24.	Практическое занятие. Решение простейших иррациональных неравенств.				2
25.	Практическое занятие. Решение простейших показательных уравнений.				2

26.	Практическое занятие. Решение показательных уравнений методом замены переменной.				2
27.	Практическое занятие. Решение простейших показательных неравенств.				2
28.	Понятие логарифма. Свойства логарифмов.				1
29.	Десятичные и натуральные логарифмы.				1
30.	Применение свойств логарифмов к решению логарифмических примеров.				2
31.	Практическое занятие. Преобразование выражений, содержащих логарифмов.				2
32.	Показательная функция; её свойства и график при $a > 1$				1
33.	Показательная функция; её свойства и график при $0 < a < 1$				1
34.	Логарифмическая функция; её свойства и график при $a > 1$ и при $0 < a < 1$				1
35.	Взаимное расположение графиков показательной и логарифмической функций.				1
36.	Практическое занятие. Решение логарифмических уравнений.				2
37.	Практическое занятие. Решение логарифмических неравенств.				2
38.	Практическое занятие. Применение логарифмов.				2
39.	Практическое занятие. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач из различных областей науки и реальной жизни				2
40.	Контрольная работа по разделу.				2
41.	Повторение. Основные понятия планиметрии.				1
42.	Повторение. Основные фигуры, факты и теоремы планиметрии.				1
43.	Основные понятия стереометрии.				1
44.	Понятие об аксиоматическом построении стереометрии: аксиомы стереометрии и следствия из них.				1
45.	Взаимное расположение прямых в пространстве: пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые.				
46.	Параллельность прямых и плоскостей в пространстве.				1
47.	Параллельные прямые в пространстве, параллельность трёх прямых, параллельность прямой и плоскости.				1
48.	Углы с сонаправленными сторонами, угол между прямыми в пространстве.				1
49.	Параллельность плоскостей: параллельные плоскости, свойства параллельных плоскостей.				1
50.	Простейшие пространственные фигуры на плоскости: тетраэдр, куб, параллелепипед, построение сечений				1

51.	Перпендикулярность прямой и плоскости.				1
52.	Перпендикулярные прямые в пространстве.				1
53.	Прямые параллельные и перпендикулярные к плоскости.				1
54.	Признак перпендикулярности прямой и плоскости, теорема о прямой перпендикулярной плоскости				1
55.	Углы в пространстве: угол между прямой и плоскостью, двугранный угол, линейный угол двугранного угла. проекция фигуры на плоскость.				1
56.	Перпендикуляр и наклонные: расстояние от точки до плоскости, расстояние от прямой до плоскости,				1
57.	Перпендикулярность плоскостей: признак перпендикулярности двух плоскостей.				1
58.	Теорема о трёх перпендикулярах				1
59.	Вектор на плоскости и в пространстве. Прямоугольная система координат в пространстве. Координаты вектора. Действия с векторами.				1
60.	Решение задач, связанных с применением правил действий с векторами.				1
61.	Практическое занятие. Простейшие задачи в координатах.				2
62.	Практическое занятие. Решение практико-ориентированных задач.				2
63.	Контрольная работа по разделу.				2
64.	Радианная мера угла.				1
65.	Синус, косинус и тангенс числового аргумента.				1
66.	Тригонометрическая окружность, определение тригонометрических функций числового аргумента				1
67.	Связь между синусом и косинусом одного и того же аргумента.				1
68.	Таблица значений. Решение тригонометрических примеров.				1
69.	Арксинус, арккосинус, арктангенс числового аргумента.				1
70.	Основное тригонометрическое тождество.				1
71.	Формулы двойного угла.				1
72.	Формулы суммы тригонометрических функций				1
73.	Формулы приведения.				1
74.	Практическое занятие. Преобразование тригонометрических выражений.				2
75.	Функция $y = \sin x$; её свойства и график.				1
76.	Функция $y = \cos x$; её свойства и график.				1
77.	Функция $y = \operatorname{tg} x$; её свойства и график.				1
78.	Функция $y = \operatorname{ctg} x$; её свойства и график.				1
79.	Практическое занятие. Решение простейших тригонометрических уравнений.				2

80.	Практическое занятие. Метод замены переменной при решений тригонометрических уравнений.				2
81.	Практическое занятие. Решение простейших тригонометрических неравенств.				2
82.	Практическое занятие. Использование графиков функций для исследования процессов и зависимостей, которые возникают при решении задач.				2
83.	Контрольная работа по разделу.				2
84.	Понятие многогранника, основные элементы многогранника, выпуклые и невыпуклые многогранники				1
85.	Развёртка многогранника.				1
86.	Призма: n-угольная призма; грани и основания призмы; прямая и наклонная призмы.				1
87.	Боковая и полная поверхность призмы.				1
88.	Параллелепипед, прямоугольный параллелепипед и его свойства.				1
89.	Пирамида: n-угольная пирамида, грани и основание пирамиды; боковая и полная поверхность пирамиды; правильная и усечённая пирамида.				1
90.	Элементы призмы и пирамиды.				1
91.	Вычисление элементов многогранников: рёбра, диагонали, углы				1
92.	Правильные многогранники: понятие правильного многогранника; правильная призма и правильная пирамида. Сечения призмы и пирамиды.				1
93.	Представление о правильных многогранниках: октаэдр, додекаэдр и икосаэдр и др.				1
94.	Практическое занятие. Площадь боковой поверхности и полной поверхности прямой призмы, площадь оснований.				2
95.	Практическое занятие. Площадь боковой поверхности и полной поверхности правильной пирамиды.				2
96.	Цилиндрическая поверхность, образующие цилиндрической поверхности, ось цилиндрической поверхности.				
97.	Цилиндр: основания и боковая поверхность, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности				1
98.	Коническая поверхность, образующие конической поверхности, ось и вершина конической поверхности.				1
99.	Конус: основание и вершина, образующая и ось, площадь боковой и полной поверхности.				1
100.	Усечённый конус: образующие и высота, основания и боковая поверхность.				1
101.	Сфера и шар: центр, радиус, диаметр, площадь поверхности сферы.				1
102.	Взаимное расположение сферы и плоскости, касательная плоскость к сфере, площадь сферы.				1
103.	Изображение тел вращения на плоскости. Развёртка цилиндра и конуса				1

104.	Понятие об объёме тела в пространстве. Основные свойства объёмов тел. Формулы объёмов многогранников и тел вращения.				1
105.	Сечения многогранников и тел вращения.				1
106.	Практическое занятие. Вычисление объёмов и площадей поверхностей многогранников.				2
107.	Практическое занятие. Вычисление объёмов и площадей поверхностей тел вращения.				2
108.	Практическое занятие. Построение сечений.				2
109.	Практическое занятие. Использование комбинаций многогранников и тел вращения в практико-ориентированных задачах				2
110.	Контрольная работа по разделу.				2
111.	Промежутки монотонности функции. Максимумы и минимумы функции.				1
112.	Наибольшее и наименьшее значение функции на промежутке				1
113.	Понятие непрерывности функции.				1
114.	Алгоритм определения непрерывности функции.				1
115.	Решение неравенств методом интервалов.				2
116.	Понятие приращения функции и приращения аргумента.				1
117.	Понятие производной функции				1
118.	Производные элементарных функций. Таблица производных.				1
119.	Правила вычисления производных. Производная сложной функции				1
120.	Практическое занятие. Вычисление производных				2
121.	Практическое занятие. Нахождение производной произведения и частного функций.				2
122.	Геометрический и физический смысл производной.				2
123.	Практическое занятие. Применение производной для нахождения точек экстремума функции.				2
124.	Применение производной к исследованию функции на монотонность.				2
125.	Практическое занятие. Применение производной к исследованию функций и построению графиков.				2
126.	Нахождение наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке.				1
127.	Алгоритм нахождения наибольшего и наименьшего значения функции на отрезке.				1
128.	Применение производной для нахождения наилучшего решения в прикладных задачах				2
129.	Применение производной для определения скорости процесса, заданного формулой или графиком				2
130.	Практическое занятие. Решение прикладных задач средствами математического анализа				6
131.	Понятие первообразной.				1

132	Таблица первообразных				1
133	Основное свойство первообразной.				1
134	Понятие неопределённого интеграла.				1
135	Нахождение неопределённого интеграла.				2
136	Практическое занятие. Решение задач на физический смысл определённого интеграла.				2
137	Практическое занятие. Решение задач на геометрический смысл определённого интеграла.				2
138	Практическое занятие. Вычисление интеграла по формуле Ньютона-Лейбница				2
139	Контрольная работа по разделу.				2
140	Представление данных с помощью таблиц и диаграмм.				1
141	Среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение числовых наборов				1
142	Понятие случайного события.				1
143	Операции над событиями.				1
144	Практическое занятие. Решение задач на диаграммы Эйлера; умножение и сложение вероятностей.				2
145	Практическое занятие. Решение задач на полную вероятность.				2
146	Первичная обработка статистических данных. Графическое их представление.				2
147	Практическое занятие. Нахождение средних характеристик, наблюдаемых данных.				2
148	Практическое занятие. Оценка вероятности события в профессиональной деятельности, решение профессиональных задач на вероятность события.				2
149	Практическое занятие. Применение статистических методов для решения профессиональных задач.				2
150	Комбинаторное правило умножения.				1
151	Перестановки и факториал.				1
152	Число сочетаний. Треугольник Паскаля.				1
153	Формула бинома Ньютона				1
154	Бинарный случайный опыт (испытание), успех и неудача. Независимые испытания.				1
155	Серия независимых испытаний до первого успеха. Серия независимых испытаний Бернулли				1
156	Случайные величины и распределения.				1
157	Математическое ожидание случайной величины				1
158	Практическое занятие. Нахождение математического ожидания случайной величины.				2
159	Закон больших чисел.				1
160	Непрерывные случайные величины (распределения). Нормальное распределение				1
161	Контрольная работа по разделу				2
				Всего:	228

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПД.12 ХИМИЯ**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ПД.12 Химия разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», Распоряжения Минпросвещения России от 30.04.2021 г, №Р-98 «Об утверждении Концепции преподавания общеобразовательных дисциплин с учетом профессиональной направленности программ среднего профессионального образования, реализуемых на базе основного общего образования», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016(ред. от 17.12.2020) года (зарегистрирован приказом Минюста № 44828 от 20.12.2016 года)

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составители:

Богданов Михаил Викторович, преподаватель высшей категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
5	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	31
6	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	53
7.	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	100

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ПД.12 Химия является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

Профессиональных компетенций:

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01	В части 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, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и	- владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (химический элемент, атом, электронная оболочка атома, s-, p-, d-электронные орбитали атомов, ион, молекула, валентность, электроотрицательность, степень окисления, химическая связь, моль, молярная масса, молярный объем, углеродный скелет, функциональная группа, радикал, изомерия, изомеры, гомологический ряд, гомологи, углеводороды, кислород- и азотсодержащие соединения, биологически активные вещества (углеводы, жиры, белки), мономер, полимер, структурное звено, высокомолекулярные соединения, кристаллическая решетка, типы химических реакций (окислительно-

	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 б) 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	восстановительные, экзо- и эндотермические, реакции ионного обмена), раствор, электролиты, неэлектролиты, электролитическая диссоциация, окислитель, восстановитель, скорость химической реакции, химическое равновесие), теории и законы (теория химического строения органических веществ А.М. Бутлерова, теория электролитической диссоциации, периодический закон Д.И. Менделеева, закон сохранения массы), закономерности, символический язык химии, фактологические сведения о свойствах, составе, получении и безопасном использовании важнейших неорганических и органических веществ в быту и практической деятельности человека; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других естественнонаучных предметов; - уметь использовать наименования химических соединений международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия важнейших веществ (этилен, ацетилен, глицерин, фенол, формальдегид, уксусная кислота, глицин, угарный газ, углекислый газ, аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других), составлять формулы неорганических и органических веществ, уравнения химических реакций, объяснять их смысл; подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь устанавливать принадлежность изученных неорганических и органических

	подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	веществ к определенным классам и группам соединений, характеризовать их состав и важнейшие свойства; определять виды химических связей (ковалентная, ионная, металлическая, водородная), типы кристаллических решеток веществ; классифицировать химические реакции; - сформировать 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 проблем экологической, 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; - владеть системой химических знаний, которая включает: основополагающие понятия (дополнительно к системе понятий базового уровня) - изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей, химическая связь ("σ" и "π", 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); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин (массы, объема газов, количества вещества), характеризующих вещества с количественной стороны: расчеты по нахождению химической формулы вещества; расчеты массы (объема, количества вещества) продукта реакции, если одно из исходных веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества или дано в избытке (имеет примеси); расчеты массовой или объемной доли выхода продукта реакции; расчеты теплового эффекта реакций, объемных отношений газов; - уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений; выявлять взаимосвязь химических знаний с понятиями и представлениями других предметов для более осознанного понимания и объяснения сущности материального единства мира; использовать системные химические знания для объяснения и прогнозирования явлений, имеющих естественнонаучную природу; - уметь использовать наименования химических соединений

		международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальные названия веществ, относящихся к изученным классам органических и неорганических соединений; использовать химическую символику для составления формул неорганических веществ, молекулярных и структурных (развернутых, сокращенных и скелетных) формул органических веществ; составлять уравнения химических реакций и раскрывать их сущность: окислительно-восстановительных реакций посредством составления электронного баланса этих реакций; реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений; реакций гидролиза, реакций комплексообразования (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия); подтверждать характерные химические свойства веществ соответствующими экспериментами и записями уравнений химических реакций; - уметь классифицировать неорганические и органические вещества и химические реакции, самостоятельно выбирать основания и критерии для классификации изучаемых химических объектов; характеризовать состав и важнейшие свойства веществ, принадлежащих к определенным классам и группам соединений (простые вещества, оксиды, гидроксиды, соли; углеводороды, простые эфиры, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты, сложные эфиры, жиры, углеводы, амины, аминокислоты, белки); применять знания о составе и свойствах веществ для экспериментальной проверки гипотез относительно закономерностей протекания химических реакций и прогнозирования возможностей их осуществления; - уметь подтверждать на конкретных

		примерах характер зависимости реакционной способности органических соединений от кратности и типа ковалентной связи ("σ" и "π"), взаимного влияния атомов и групп атомов в молекулах; а также от особенностей реализации различных механизмов протекания реакций; - уметь характеризовать электронное строение атомов (в основном и возбужденном состоянии) и ионов 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 и образуемых ими соединений по периодам и группам;
ОК 02	В области 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. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь анализировать химическую информацию, получаемую из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие);

	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	- владеть основными методами научного познания веществ и химических явлений (наблюдение, измерение, эксперимент, моделирование); - уметь проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций с использованием физических величин, характеризующих вещества с количественной стороны: массы, объема (нормальные условия) газов, количества вещества; использовать системные химические знания для принятия решений в конкретных жизненных ситуациях, связанных с веществами и их применением; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность; - уметь осуществлять целенаправленный поиск химической информации в различных источниках (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие), критически анализировать химическую информацию, перерабатывать ее и использовать в соответствии с поставленной учебной задачей; - владеть системой знаний о методах научного познания явлений природы, используемых в естественных науках и умениями применять эти знания при экспериментальном

		исследования веществ и для объяснения химических явлений, имеющих место в природе практической деятельности человека и в повседневной жизни;
ОК 04	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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; - 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: в) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки;	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков; проводить реакции ионного обмена, определять среду водных растворов, качественные реакции на сульфат-, карбонат- и хлорид-анионы, на катион аммония; решать экспериментальные задачи по темам "Металлы" и "Неметаллы") в соответствии с правилами техники безопасности при обращении с веществами и лабораторным оборудованием; представлять результаты химического эксперимента в форме записи уравнений соответствующих реакций и формулировать выводы на основе этих результатов; - уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием, формулировать цели исследования, предоставлять в различной форме результаты эксперимента, анализировать и оценивать их достоверность;

	развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 07	В области 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; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	- сформировать представления: о химической составляющей естественнонаучной картины мира, роли химии в познании явлений природы, в формировании мышления и культуры личности, ее функциональной грамотности, необходимой для решения практических задач и экологически обоснованного отношения к своему здоровью и природной среде; - уметь соблюдать правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды; учитывать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации; - 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; - уметь осознавать опасность воздействия на живые организмы определенных веществ, понимая смысл показателя предельной допустимой концентрации, и пояснять на примерах способы уменьшения и предотвращения их вредного воздействия на организм человека.
ПК 1.2.	- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности;	- уметь самостоятельно планировать и проводить химический эксперимент (получение и изучение свойств неорганических и органических веществ, качественные реакции углеводов различных классов и кислородсодержащих органических веществ, решение

		экспериментальных задач по распознаванию неорганических и органических веществ) с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием.
ПК 2.4.	- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	- уметь выявлять характерные признаки и взаимосвязь изученных понятий, применять соответствующие понятия при описании строения и свойств неорганических и органических веществ и их превращений;

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технология проблемного обучения, дифференцированное обучение, личностно-ориентированного образования, коллективные и групповые способы обучения, здоровьесберегающие

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	108
в т.ч.	
1. Основное содержание	100
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	20
лабораторные занятия	10
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	14
Лабораторные занятия	6
Индивидуальный проект (да/нет)	нет
Консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное) ¹ , лабораторные и практические занятия, прикладной модуль	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Содержание учебного материала		100	
Раздел 1. Теоретические основы химии		24	
Тема 1.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов	Химический элемент. Атом. Ядро атома, изотопы. Электронная оболочка. Энергетические уровни, подуровни. Атомные орбитали, s-, p-, d- элементы. Особенности распределения электронов по орбиталям в атомах элементов первых четырёх периодов. Электронная конфигурация атомов. Основные химические законы	1	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.2 ПК 2.4
Периодический закон и Периодическая система химических элементов Д. И. Менделеева, их связь с современной теорией строения атомов	Практические занятия	2	
	Практическая работа №1. «Изучение периодических закономерностей и их взаимосвязи со строением атомов». Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева. Связь периодического закона и Периодической системы химических элементов с современной теорией строения атомов. Закономерности изменения свойств химических элементов, образуемых ими простых и сложных веществ по группам и периодам Периодической системы. Значение периодического закона и системы химических элементов Д.И. Менделеева в развитии науки. Установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с		

	положением Периодической системы. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов «Металлические / неметаллические свойства химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»		
Тема 1.3.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ	Строение вещества. Химическая связь. Виды химической связи (ковалентная неполярная и полярная, ионная, металлическая). Механизмы образования ковалентной химической связи (обменный и донорно-акцепторный). Водородная связь. Валентность. Электроотрицательность. Степень окисления. Ионы: катионы и анионы	1	
	Практические занятия	1	
	Практическая работа №2. «Строение вещества и природа химической связи». Демонстрация моделей кристаллических решеток: ионной (хлорид натрия), атомной (графит и алмаз), молекулярной (углекислый газ, иод), металлической (натрий, магний, медь). Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов		
Тема 1.4.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 02
Классификация, и номенклатура неорганических веществ	Классификация неорганических веществ. Номенклатура неорганических веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Вещества молекулярного и немoleкулярного строения. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Закон постоянства состава вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость свойства веществ от типа кристаллической решётки	1	
	Практические занятия	1	
	Практическая работа №3. «Номенклатура неорганических веществ». Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (угарный газ, углекислый газ,		

	аммиак, гашеная известь, негашеная известь, питьевая сода и других): названия веществ по международной (ИЮПАК) или тривиальной номенклатуре и составление формулы химических веществ, определение принадлежности к классу. Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам. Анализ химической информации, получаемой из разных источников (средств массовой информации, сеть Интернет и другие)		
Тема 1.5.	Содержание учебного материала	4	ОК 01
Типы химических реакций	Химическая реакция. Классификация и типы химических реакций в неорганической и органической химии. Законы сохранения массы вещества, сохранения и превращения энергии при химических реакциях. Окислительно-восстановительные реакции (уравнения окисления-восстановления, степень окисления, окислитель и восстановитель, процессы окисления и восстановления, важнейшие окислители и восстановители, метод электронного баланса, электролиз растворов и расплавов веществ, окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов)	2	ОК 02
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №1 «Типы химических реакций». Исследование типов (по составу и количеству исходных и образующихся веществ) и признаков химических реакций. Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена, в т.ч. реакций горения, окисления-восстановления. Составление и уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Расчетные задачи на нахождение относительной молекулярной массы, определение массовой доли химических элементов в сложном веществе	2	
Тема 1.6.	Содержание учебного материала	4	ОК 01
Скорость химических реакций. Химическое равновесие	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов: природы реагирующих веществ, концентрации реагирующих веществ, температуры и площади реакционной поверхности. Тепловые эффекты химических реакций: экзо- и эндотермические реакции. Обратимые реакции. Химическое равновесие. Факторы, влияющие на состояние	1	ОК 02 ПК 1.2

	химического равновесия (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура). Принцип Ле Шателье		ПК 2.4
	Практические занятия		
	Практическая работа №4. «Влияние различных факторов на скорость химической реакции». Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Зависимость скорости химической реакции от присутствия катализатора на примере разложения пероксида водорода с помощью диоксида марганца и каталазы. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия	1	
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №2 «Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №2.1 «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. 2. Лабораторная работа №2.2 «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции	2	
Тема 1.7.	Содержание учебного материала	8	ОК 01
Растворы, теория электролитической диссоциации и ионный	Растворы. Виды растворов по содержанию растворенного вещества. Растворимость. Понятие о дисперсных системах. Истинные и коллоидные растворы. Массовая доля вещества в растворе. Понятие о водородном показателе (pH) раствора. Электролитическая	2	ОК 02 ОК 04

обмен	диссоциация. Сильные и слабые электролиты, неэлектролиты. Реакции ионного обмена		ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.4
	Лабораторные занятия	6	
	Лабораторная работа №3 «Приготовление растворов». Приготовление растворов заданной массовой долей растворенного вещества, проведение реакций ионного обмена, определение среды растворов веществ с помощью универсального индикатора (кислая, нейтральная, щелочная). Задания на составление ионных реакций. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на растворы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека		
	Лабораторная работа №4 «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми электролитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей		
	Лабораторная работа №5 «Исследование дисперсных систем». Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля). Приготовление и изучение свойств дисперсных систем разных видов: суспензии, эмульсии, коллоидного раствора. Сравнение свойств истинных и коллоидных растворов, выявление основных различий между ними		
Контрольная работа 1	Строение вещества и химические реакции (по разделу 1)	2	
Раздел 2. Неорганическая химия		18	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	10	ОК 01
Физико-химические свойства неорганических	Металлы. Положение металлов в Периодической системе химических элементов. Особенности строения электронных оболочек атомов металлов. Общие физические свойства металлов. Сплавы металлов. Электрохимический ряд напряжений металлов.	2	ОК 02

веществ	Химические свойства важнейших металлов (натрий, калий, кальций, магний, алюминий, цинк, хром, железо, медь) и их соединений. Общие способы получения металлов. Применение металлов в быту и технике		ОК 04 ПК 1.2 ПК 2.4
	Неметаллы. Положение неметаллов в Периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева и особенности строения атомов. Физические свойства неметаллов. Аллотропия неметаллов (на примере кислорода, серы, фосфора и углерода). Химические свойства и применение важнейших неметаллов (галогенов, серы, азота, фосфора, углерода и кремния) и их соединений (оксидов, кислородсодержащих кислот, водородных соединений). Применение важнейших неметаллов и их соединений	2	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Генетическая связь неорганических веществ, принадлежащих к различным классам. Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов	2	
	Практические занятия		
	Практическая работа №5. «Физико-химические свойства неорганических веществ».		
	Составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: металлов и неметаллов; оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов; неорганических солей, характеризующих их свойства.	2	
	Расчёты массы вещества или объёма газов по известному количеству вещества, массе или объёму одного из участвующих в реакции веществ, расчёты массы (объёма, количества вещества) продуктов реакции, если одно из веществ имеет примеси. Решение практико-ориентированных заданий на свойства, состав, получение и безопасное использование важнейших неорганических веществ в быту и профессиональной деятельности человека		
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №6 «Свойства металлов и неметаллов».	2	
	Исследование физических и химических свойств металлов и неметаллов. Решение		

	экспериментальных задач по свойствам химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов		
Тема 2.2. Идентификация неорганических веществ	Содержание учебного материала	4	ОК 01
	Практические занятия	2	ОК 02
	Практическая работа №6. «Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов и анионов)». 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		ОК 04
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа №7 «Идентификация неорганических веществ». Решение экспериментальных задач по химическим свойствам металлов и неметаллов, по распознаванию и получению соединений металлов и неметаллов (взаимодействие гидроксида алюминия с растворами кислот и щелочей,). Идентификация неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием их физико-химических свойств, характерных качественных реакций. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа № 7.1 «Аналитические реакции катионов I–VI групп». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения катионов I группы (калия, натрия, магния, аммония), II группы на примере бария, III группы – свинца, IV группы – алюминия, V группы – железа (II и III), VI группы – никеля. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций. 2. Лабораторная работа № 7.2 «Аналитические реакции анионов». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения анионов: карбоната, фосфата, сульфата, сульфида, нитрата, хлорида и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций		

Тема 2.3. Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Содержание учебного материала	4	ОК 01 ОК 07
	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов	2	
	Практические занятия Практическая работа №7. «Неорганическая химия в современном мире». Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности	2	
Контрольная работа 2	Свойства неорганических веществ (по разделу 2)	2	
Раздел 3. Теоретические основы органической химии		2	
Тема 3.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Предмет органической химии: её возникновение, развитие и значение в получении новых веществ и материалов. Теория строения органических соединений А.М. Бутлерова, её основные положения. Структурные формулы органических веществ. Гомология, изомерия. Химическая связь в органических соединениях: кратные связи, σ - и π -связи. Представление о классификации органических веществ. Номенклатура органических соединений (систематическая) и тривиальные названия важнейших представителей классов органических веществ	2	
Раздел 4. Углеводороды		14	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала	10	ОК 01

Углеводороды и их природные источники	Предельные углеводороды (алканы): состав и строение, гомологический ряд. Метан и этан: состав, строение, физические и химические свойства (реакции замещения и горения), нахождение в природе, получение и применение	2	ОК 02 ОК 04 ПК 1.2 ПК 2.4
	Непредельные углеводороды (алкены, алкадиены, алкины). Алкены: состав и строение, гомологический ряд. Этилен и пропилен: состав, строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации, окисления и полимеризации) получение и применение. Алкадиены: бутadiен-1,3 и метилбутadiен-1,3, химическое строение, свойства (реакция полимеризации), применение (для синтеза природного и синтетического каучука и резины). Алкины: состав и особенности строения, гомологический ряд. Ацетилен: состав, химическое строение, физические и химические свойства (реакции гидрирования, галогенирования, гидратации горения), получение и применение (источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов)	4	
	Ароматические углеводороды (арены). Бензол и толуол: состав, строение, физические и химические свойства (реакции галогенирования и нитрования), получение и применение. Токсичность аренов (влияние бензола на организм человека). Генетическая связь между углеводородами, принадлежащими к различным классам. Природные источники углеводородов. Природный газ и попутные нефтяные газы. Нефть и её происхождение. Способы переработки нефти: перегонка, крекинг (термический, каталитический), пиролиз. Продукты переработки нефти, их применение в промышленности и в быту. Каменный уголь и продукты его переработки	4	
Тема 4.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 02
Физико-химические свойства углеводородов	Лабораторные занятия	4	ОК 04
	Лабораторная работа №8 «Свойства углеводородов». Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения углеводородов. Моделирование молекул и химических превращений углеводородов (на		

	примере этана, этилена, ацетилен и др.) и галогенопроизводных. Качественные реакции углеводородов различных классов (обесцвечивание бромной или йодной воды, раствора перманганата калия, взаимодействие ацетилен с аммиачным раствором оксида серебра (1)), качественное обнаружение углерода и водорода в органических веществах. Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху		
Контрольная работа 3	Теория строения органических соединений. Углеводороды (по разделам 3 и 4)	2	
Раздел 5. Кислородосодержащие органические соединения		18	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала	4	ОК 01
Спирты. Фенол	Предельные одноатомные спирты (метанол и этанол): строение, физические и химические свойства (реакции с активными металлами, галогеноводородами, горение), применение. Водородные связи между молекулами спиртов. Физиологическое действие метанола и этанола на организм человека. Многоатомные спирты (этиленгликоль и глицерин): строение, физические и химические свойства (взаимодействие со щелочными металлами, качественная реакция на многоатомные спирты). Физиологическое действие на организм человека. Применение глицерина и этиленгликоля. Фенол. Строение молекулы, физические и химические свойства фенола. Токсичность фенола, его физиологическое действие на организм человека. Применение фенола	4	ОК 07
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	4	ОК 01
Альдегиды.	Альдегиды и кетоны (формальдегид, ацетальдегид, ацетон): строение, физические и химические свойства (реакции окисления и восстановления, качественные реакции), получение и применение.	4	ОК 02
Карбоновые кислоты.			ОК 04
Сложные эфиры	Одноосновные предельные карбоновые кислоты (муравьиная и уксусная кислоты): строение, физические и химические свойства (общие свойства кислот, реакция		

	этерификации), получение и применение. Стеариновая и олеиновая кислоты как представители высших карбоновых кислот. Мыла как соли высших карбоновых кислот, их моющее действие. Сложные эфиры как производные карбоновых кислот. Гидролиз сложных эфиров. Жиры. Гидролиз жиров. Применение жиров. Биологическая роль жиров		
Тема 5.3.	Содержание учебного материала	4	ОК 01
Углеводы	Углеводы: состав, классификация углеводов (моно-, ди- и полисахариды). Глюкоза – простейший моносахарид: особенности строения молекулы, физические и химические свойства глюкозы (взаимодействие с гидроксидом меди (II), окисление аммиачным раствором оксида серебра (I), восстановление, брожение глюкозы), нахождение в природе, применение глюкозы, биологическая роль в жизнедеятельности организма человека. Фотосинтез. Фруктоза как изомер глюкозы. Дисахариды: сахароза, мальтоза. Восстанавливающие и невосстанавливающие дисахариды. Гидролиз дисахаридов. Нахождение в природе и применение. Полисахариды: крахмал, гликоген и целлюлоза. Строение макромолекул крахмала, гликогена и целлюлозы. Физические свойства крахмала и целлюлозы. Химические свойства крахмала: гидролиз, качественная реакция с иодом. Химические свойства целлюлозы: гидролиз, получение эфиров целлюлозы. Понятие об искусственных волокнах (вискоза, ацетатный шёлк)	4	ОК 02 ОК 04
Тема 5.4.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
Физико-химические свойства кислородосодержащих органических соединений	Практические занятия Практическая работа №8. «Номенклатура кислородосодержащих органических соединений». Тривиальная и международная номенклатура, химические свойства, способы получения спиртов и фенолов, карбоновых кислот и эфиров, альдегидов и кетонов. Составление схем реакций (в том числе по предложенным цепочкам превращений), характеризующих химические свойства кислородосодержащих органических соединений	2	ОК 02 ОК 04

Раздел 6. Азотосодержащие органические соединения		4	
Тема 6.1.	Содержание учебного материала	4	ОК 01
Амины.	Амины: метиламин – простейший представитель аминов: состав, химическое строение, физические и химические свойства, нахождение в природе. Аминокислоты как амфотерные органические соединения. Физические и химические свойства аминокислот (на примере глицина). Биологическое значение аминокислот. Пептиды. Белки как природные полимеры. Первичная, вторичная и третичная структура белков. Химические свойства белков: гидролиз, денатурация, качественные реакции на белки	4	ОК 02
Аминокислоты.			ОК 04
Белки			
Раздел 7. Высокомолекулярные соединения		2	
Тема 7.1.	Содержание учебного материала	2	ОК 01
Пластмассы.	Практические занятия	2	ОК 02
Каучуки. Волокна	Практическая работа №9. «Синтез, анализ и классификация высокомолекулярных соединений» Основные понятия химии высокомолекулярных соединений: мономер, полимер, структурное звено, степень полимеризации, средняя молекулярная масса. Основные методы синтеза высокомолекулярных соединений – полимеризация и поликонденсация. Ознакомление с образцами природных и искусственных волокон, пластмасс, каучуков: пластмассы (полиэтилен, полипропилен, поливинилхлорид, полистирол); натуральный и синтетические каучуки (бутадиеновый, хлоропреновый и изопреновый); волокна (натуральные (хлопок, шерсть, шёлк), искусственные (ацетатное волокно, вискоза),	2	ОК 04 ПК 1.2 ПК 2.4

	синтетические (капрон и лавсан)		
Контрольная работа 4	Структура и свойства органических веществ (по разделам 5-7)	2	
Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)²		28	
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека		12	ОК 01
Тема 8.1.	Содержание учебного материала	6	ОК 02
Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	Правила экологически целесообразного поведения в быту и трудовой деятельности в целях сохранения своего здоровья и окружающей природной среды, опасность воздействия на живые организмы органических веществ отдельных классов (углеводороды, спирты, фенолы, хлорорганические производные, альдегиды и др.), показатель предельно допустимой концентрации и его использование.	4	ОК 04
	Биоорганические соединения. Применение и биологическая роль углеводов. Окисление углеводов – источник энергии живых организмов. Области применения аминокислот. Превращения белков пищи в организме. Биологические функции белков. Биологические функции жиров. Роль органической химии в решении проблем пищевой безопасности.		ОК 07
	Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов	2	ПК 1.2
	Практические занятия		ПК 2.4
	Практическая работа №15. «Производство и применение органических веществ в		

	промышленности». 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 пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов		
Тема 8.2. Химические технологии в повседневной и профессиональной деятельности человека	Содержание учебного материала	6	ОК 01
	Роль химии в обеспечении экологической, энергетической и пищевой безопасности, развитии медицины, создании новых материалов (в зависимости от вида профессиональной деятельности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии). Понятие о научных методах познания веществ и химических реакций. Представления об общих научных принципах промышленного получения важнейших веществ (на примерах производства аммиака, серной кислоты, метанола). Человек в мире веществ, материалов и химических реакций: химия и здоровье человека: правила безопасного использования лекарственных препаратов, бытовой химии в повседневной жизни. Бытовая химическая грамотность	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.4
	Практические занятия Практическая работа №16. «Применение химических веществ и технологий с учетом будущей профессиональной деятельности». Решение кейс-задач по темам: пищевые продукты, основы рационального питания, важнейшие строительные и конструкционные материалы, сельскохозяйственное производство, краски, стекло, керамика, материалы для электроники, наноматериалы, текстильные волокна, источники энергии, органические и минеральные удобрения, лекарственные и косметические препараты, бытовая химия, материалы из искусственных и синтетических волокон. Защита: Представление результатов решения кейс-задач в форме мини-доклада	4	

	(допускается использование графических и презентационных материалов)		
Раздел 9. Исследование и химический анализ объектов биосферы и техносферы		16	
Раздел 9.1.³ Исследование и химический анализ объектов биосферы			
Тема 9.1.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Содержание учебного материала	8	ОК 01
	Лабораторные занятия	2	ПК 1.2
	Лабораторная работа №9.1.1 «Основы лабораторной практики». Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории ,		ПК 2.4
Тема 9.1.2. Химический анализ проб воды	Содержание учебного материала	6	ОК 01
	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солейотложений, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости	2	ОК 02 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.4
	Практические занятия	2	

	Практическая работа №17.1.2 «Концентрация растворов». Способы выражения концентрации растворов: массовая доля растворенного вещества, молярная и моляльная концентрации. Титр раствора. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет концентраций загрязняющих веществ и их сравнение с предельно допустимыми концентрациями (ПДК)		
	Лабораторные занятия Лабораторная работа №9.1.2 «Исследование химического состава проб воды». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.1.2.1 «Очистка воды от загрязнений». Использование методов фильтрования и адсорбции для отделения загрязнений в исследуемой пробе воды. Выбор метода очистки в зависимости от вида загрязнения. Сравнение эффективности различных методов очистки воды в разных условиях (в лаборатории, в домашних и полевых условиях). 2. Лабораторная работа №9.1.2.2 «Определение pH воды и ее кислотности». Определение pH среды с помощью универсального индикатора. Использование титрования для определения кислотности. Определение общей кислотности воды, расчет свободной кислотности. Определение общей и свободной щелочности. Составление уравнений реакций, протекающих при определении кислотности/ щелочности проб воды. Установление способов использования исследованных проб воды в жизнедеятельности человека, на основе полученных данных о составе. 3. Лабораторная работа №9.1.2.3 «Определение жесткости воды и способы ее устранения». Способы устранения всех видов жесткости в зависимости от состава солей жесткости. Решение экспериментальной задачи на выявление временной и постоянной жесткости воды. Оценка вероятности устранения всех видов жесткости в домашних условиях	2	
Тема 9.1.3.	Содержание учебного материала	6	ОК 01

Химический контроль качества продуктов питания	Качественный химический состав продуктов питания. Вещества, фальсифицирующие продукты питания, и вещества, загрязняющие продукты питания. Определение загрязняющих химических веществ в продуктах питания, определение веществ, не заявленных в составе продуктов питания.	2	ОК 02 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.4
	Практические занятия	2	
	Практическая работа №17.1.3 «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания».		
	Определение состава блюд на содержание макро и микроэлементов. Изучение предложенных преподавателем блюд на предмет химического состава, определение долей от суточной нормы макро и микроэлементов в указанном блюде. Решение практико-ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов		
	Лабораторные занятия	2	
Лабораторная работа №9.1.3 «Исследование химического состава продуктов питания». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.1.3.1 «Обнаружение нитратов в продуктах питания». Исследование материалов полуколичественным методом определения нитратов с использованием дифениламина (корнеплоды овощей, листья и кочерыжка капусты, плоды фруктов). Анализ уровня загрязнения нитратами по интенсивности окрашивания продуктов реакции. 2. Лабораторная работа №9.1.3.2 «Исследование продуктов питания на наличие углеводов». Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы			
Тема 9.1.4.	Содержание учебного материала	6	ОК 01
Химический анализ	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава.	2	ОК 02

проб почвы	Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности		ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.4
	Практические занятия		
	Практическая работа №17.1.4. «Состав, назначение и применение минеральных удобрений». Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава. Анализ нормативной документации. Роль неорганических веществ в качестве минеральных удобрений, улучшителей почвы. Состав минеральных удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности. Взаимосвязь состава удобрений и их влияния на вегетативные свойства и плодоношение растений	2	
	Лабораторные занятия		
	Лабораторная работа №9.1.4 «Исследование химического состава проб почвы». Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа №9.1.4.1 «Обнаружение неорганических примесей в пробах». Приготовление пробы почвы для исследования кислотности/щелочности, неорганических загрязнений. Обнаружение хлорид- и сульфат-ионов в пробе почвы. Составление уравнений реакций обнаружения. Сравнение полученных показателей с нормативными (справочными) значениями. 2. Лабораторная работа №9.1.4.2 «Определение рН водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности». Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение рН почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая,	2	

	слабокислая, нейтральная, щелочная)		
Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы	Содержание учебного материала	2	ОК 01
	Практические занятия Практическая работа №17.1.5. «Исследование объектов биосферы с учетом профессиональной направленности»	2	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.2 ПК 2.4
Консультация		2	
Промежуточная аттестация по дисциплине (экзамен)		6	
Всего		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрены учебный кабинет № 203 «Химии», «Физики» (БТИ № 32), который оснащен оборудованием:

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

Стол ученический – 15 шт.

Стулья ученические – 30 шт.

Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

Учебные фильмы – 5 шт.

Цифровые образовательные ресурсы – 2 шт.

Компьютер – 1 шт.

Принтер – 1 шт.

Мультимедиапроектор с экраном – 1 шт.

Мультимедийная доска – 1 шт.

Указка- презентер для презентаций – 1 шт.

и лаборантская кабинет № 205 (БТИ № 22), которая оснащена оборудованием:

наборы шаростержневых моделей молекул – 15 шт.

Модели кристаллических решеток – 15 шт.

Коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров – 15 шт.

Коллекция горных пород и минералов – 15 шт.

Таблица Менделеева – 1 шт.

Мензурки – 30 шт.

Пипетки- капельницы – 30 шт.

Термометры – 30 шт.

Микроскоп – 2 шт.

Лупы – 4 шт.

Предметные и покровные стекла – 30 шт.

Планшеты для капельных реакций – 4 шт. Фильтровальная бумага – 30 шт.

Промывалки – 30 шт.

Стеклянные пробирки – 30 шт.

Резиновые пробки – 30 шт.

Фонарики – 15 шт.

Набор реактивов – 50 шт.

Стеклянные палочки – 30 шт.

Штативы для пробирок – 30 шт.

Мерные цилиндры – 30 шт.

Воронки стеклянные – 30 шт.

Воронки делительные цилиндрические (50-100 мл) – 30 шт.

Ступки с пестиком – 15 шт.

Фарфоровые чашки – 15 шт.

Пинцеты – 30 шт.

Фильтры бумажные – 30 шт.

Вата – 30 шт.

Марля – 30 шт.

Часовые стекла – 15 шт.

Электроплитки – 4 шт.
Лабораторные штативы – 15 шт.
Спиртовые горелки – 15 шт.
Спички – 5 шт.
Прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой) – 1 шт.
Держатели для пробирок – 30 шт.
Склянки для хранения реактивов – 50 шт.
Раздаточные лотки – 15 шт.
химические стаканы (50, 100 и 200 мл) – 30 шт.
Шпатели – 15 шт.
Пинцеты – 15 шт.
Тигельные щипцы – 15 шт.
Секундомеры (таймеры) – 15 шт.
Мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл) – 15 шт.
Водяная баня (или термостат) – 1 шт.
Стеклянные палочки – 15 шт.
Конические колбы для титрования (50 и 100 мл) – 15 шт.
Индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала – 15 шт.
Универсальный индикатор – 1 шт.
Пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл) – 30 шт.
Бюретки для титрования (15), медицинские шприцы на 100-150 мл – 15 шт.
Лабораторные весы – 15 шт.
pH-метры – 5 шт.
Сушильный шкаф – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

1. Фельдман, Ф.Г.. Химия. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Ф.Г. Фельдман — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099536-8. — URL: <https://book.ru/book/949023>. — Текст : электронный.

2. Рудзитис, Г.Е.. Химия. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099537-5. — URL: <https://book.ru/book/949024>. — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные электронные издания

1. Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Углубленный уровень. ЭФУ / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099531-3. — URL: <https://book.ru/book/949025>. — Текст : электронный.

2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. углубленный уровень. ЭФУ / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2022. — ISBN 978-5-09-099532-0. — URL: <https://book.ru/book/949026>. — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Модуль / Раздел / Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Раздел 1. Тема 1.1 1.2	1. Самостоятельная работа (тестовые задания); 2. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».
	Раздел 2. Тема 2.1 и 2.2	3. Выполнение заданий на составление уравнений химических реакций разных типов; 4. Выполнение заданий на составление уравнений химических реакций разных типов
	Раздел 3. Тема 3.1 и 3.3	Решение тестовых заданий (самостоятельная работа); Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.
	Раздел 4. Тема 4.1 и 4.2	Решение индивидуальных практических заданий для самостоятельной работы; Решение практических заданий на составление уравнений, иллюстрирующих химические свойства предельных углеводородов с учетом механизмов протекания данных реакций (самостоятельная работа)
	Раздел 5. Тема 5.1 и 5.2	Решение практико-ориентированных теоретических заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Решение тестовых заданий и расчетных задач для самостоятельной работы; Практические задания на определение типов реакций и задачи на расчет тепловых эффектов химических реакций (работа в группах). Решение тестовых заданий и расчетных задач для самостоятельной работы
	Раздел 6. Тема 6.1	Задачи для самостоятельной работы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации	Раздел 2. Тема 1.2	Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеристику химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону

и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;		химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева»;
	Раздел 3. Тема 3.3	Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности;
	Раздел 4. Тема 4.2	Решение практических заданий на составление уравнений, иллюстрирующих химические свойства предельных углеводов с учетом механизмов протекания данных реакций (самостоятельная работа)
	Раздел 5. Тема 5.1 и 5.2	Решение практико-ориентированных теоретических заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Решение тестовых заданий и расчетных задач для самостоятельной работы; Практические задания на определение типов реакций и задачи на расчет тепловых эффектов химических реакций (работа в группах); Практические задания на определение типов реакций и задачи на расчет тепловых эффектов химических реакций (работа в группах). Решение тестовых заданий и расчетных задач для самостоятельной работы
	Раздел 6. Тема 6.1	Задачи для самостоятельной работы
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Раздел 8. Тема 8.1	Защита кейса: представление результатов решения кейсов
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 6. Тема 6.1	Задачи для самостоятельной работы
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9.1 Тема 9.1.2. 9.1.4	1)Защита кейса: представление результатов решения кейсов; 2)Задание для самостоятельной работы; 3)Решение теста по теме «Химический состав неорганических и органических удобрений». Практические задания для самостоятельной работы.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Раздел 8. Тема 8.1 Раздел 9.1 Тема 9.1.2. 9.1.4	1) Защита кейса: представление результатов решения кейсов 2) Задание для самостоятельной работы; 3) Решение теста по теме «Химический состав неорганических и органических удобрений». Практические задания для самостоятельной работы

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для входного контроля

Инструкция по выполнению работы

На выполнение работы отводится 1 урок (45 минут). Работа состоит из двух вариантов. В каждом варианте по 16 вопросов. На каждый вопрос необходимо дать один верный ответ, кроме вопросов под номерами: 4, 8, 12 – для данных заданий несколько верных ответов.

Уровни выполнения работы:

«5» – 15-16 баллов

«4» – 11 -14 баллов

«3» – 7-10 баллов

«2» – 0 - 6 баллов

Вариант 1

1. В атоме кремния распределение электронов по энергетическим уровням соответствует ряду чисел

- 1) 2;8;2 2) 2;4 3) 4;8;2 4) 2;8;4

2. В каком ряду химические элементы расположены в порядке увеличения числа валентных электронов?

- 1) Be, B, C 2) K, Na, Li 3) S, P, C 4) C, Si, Ge

3. Ионная связь характерна для каждого из двух веществ

- 1) оксид натрия и аммиак 2) сульфид калия и оксид серы (IV)
3) оксид лития и хлор 4) фторид кальция и сульфид натрия

4. Выберите уравнения реакций, в которых фосфор является окислителем.

- 1) $P + 3K = K_3P$ 2) $4P + 5O_2 = 2P_2O_5$ 3) $2P + 3Mg = Mg_3P_2$ 4) $P_2O_3 + O_2 = P_2O_5$
5) $PH_3 + 2O_2 = H_3PO_4$

5. Степень окисления хлора в соединении $KClO_3$ равна

- 1) -1 2) +3 3) +5 4) +7

6. К основным оксидам относится

- 1) оксид магния 2) оксид хлора (VII) 3) оксид алюминия 4) оксид фосфора (V)

7. Сумма коэффициентов в уравнении реакции между алюминием и соляной кислотой равна

- 1) 13 2) 11 3) 12 4) 10

8. В ряду химических элементов $Al - Mg - Na$

- 1) усиливаются металлические свойства
2) уменьшаются заряды ядер атомов
3) увеличивается число электронов на внешнем электронном слое
4) увеличивается число заполненных электронных слоёв в атоме
5) уменьшается радиус атомов

9. Взаимодействие раствора гидроксида калия с фосфорной кислотой относится к реакциям

- 1) замещения 2) разложения 3) соединения 4) обмена

10. К неэлектролитам относится

- 1) сульфат меди (II) 2) гидроксид бария 3) оксид серебра (I) 4) карбонат лития

11. Веществом, при диссоциации которого образуются катионы водорода и анионы кислотного остатка является

- 1) сульфат меди (II) 2) гидроксид бария 3) азотная кислота 4) карбонат лития

12. С раствором серной кислоты реагируют:

- 1) серебро 2) оксид кремния (IV) 3) гидроксид меди (II) 4) вода 5) хлорид бария

13. Осадок не образуется при смешивании растворов

- 1) хлорида магния и нитрата меди (II) 2) гидроксида натрия и сульфата цинка
3) хлорида калия и нитрата серебра (I) 4) карбоната калия и хлорида кальция

14. Какой из указанных металлов проявляет наибольшую химическую активность в реакции с водой?

- 1) кальций 2) алюминий 3) свинец 4) железо
15. Массовая доля кислорода в силикате кальция равна
1) 52,9 % 2) 65,7 % 3) 32,5 % 4) 41,4
16. Объём газа (при н.у.), выделившийся при взаимодействии 20 г карбоната кальция соляной кислотой равен
1) 1,12 л 2) 22,4 л 3) 4,48 л 4) 44,8 л

Вариант 2

1. В атоме фосфора число электронов на внешнем энергетическом уровне равно
1) 5 2) 2 3) 3 4) 4
2. В каком ряду химические элементы расположены в порядке усиления неметаллических свойств?
1) N, P, As 2) C, Si, P 3) S, O, Se 4) C, N, O
3. Одинаковый вид химической связи имеют оксид калия и
1) сероводород 2) сульфид натрия 3) натрий 4) оксид серы (IV)
4. Выберите уравнения реакций, в которых углерод является окислителем.
1) $C + 2H_2 = CH_4$ 2) $2C + O_2 = CO_2$ 3) $2CO + O_2 = 2CO_2$
4) $3BaCO_3 + 8Al = 3BaO + Al_4C_3 + 2Al_2O_3$ 5) $C + 4HNO_3 = CO_2 + 2H_2O + 4NO_2$
5. Значения высшей и низшей степеней окисления углерода соответственно равны:
1) +2 и -4 2) +4 и -2 3) +2 и -4 4) +4 и -4
6. Какое из перечисленных веществ является простым?
1) ртуть 2) карбонат натрия 3) оксид цинка 4) вода
7. Признаком химической реакции карбоната калия с серной кислотой является
1) выделение газа 2) выделение света
3) образование осадка 4) появление запаха
8. В ряду химических элементов Li – Be – B
1) уменьшаются металлические свойства
2) уменьшаются заряды ядер атомов
3) уменьшается число электронов на внешнем электронном слое атомов
4) увеличивается электроотрицательность
5) увеличивается число заполненных электронных слоёв в атомах
9. Взаимодействие раствора гидроксида натрия с оксидом фосфора (V) относится к реакциям
1) замещения 2) разложения 3) соединения 4) обмена
10. К хорошо растворимым электролитам относится
1) хлорид калия 2) гидроксидом алюминия 3) гидроксид цинка 4) карбонат кальция
11. Веществом, при диссоциации которого образуются катионы металла и гидроксид-анионы, является
1) кислота 2) щёлочь 3) средняя соль 4) кислая соль
12. С раствором гидроксида кальция реагируют:
1) азот 2) оксид серы (IV) 3) железо 4) азотная кислота 5) оксид железа (II)
13. Необратимо протекает реакция ионного обмена между растворами
1) сульфата калия и нитрата цинка 2) гидроксида натрия и хлорида алюминия
3) хлорида калия и фосфорной кислоты 4) гидроксида калия и нитрата бария
14. Кальций при обычных условиях вступает в реакцию с каждым из двух веществ:
1) кислородом и хлором 2) серой и углеродом
3) оксидом углерода (IV) и оксидом меди (II) 4) хлоридом натрия и нитратом цинка
15. Массовая доля кислорода в гидроксиде алюминия равна
1) 22,6 % 2) 61,5 % 3) 48,2 % 4) 32,8%
16. Объём водорода (при н.у.), выделившийся при взаимодействии 2,7 г алюминия с избытком раствора соляной кислоты равен
1) 3,36 л 2) 22,4 л 3) 11,2 л 4) 4,48 л

Ответы на задания теста «Входной контроль»

Вариант	№ Задания															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	4	1	4	1,3	3	1	1	1,2	4	3	3	3,5	1	1	4	3
2	1	4	2	1,4	4	1	1	1,4	4	1	2	2,4	2	1	2	1

Уровни выполнения работы:

«5» – 15-16 баллов

«4» - 11 -14 баллов

«3» – 7-10 баллов

«2» – 0 - 6 баллов

2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

2.1. Оценочные средства текущего контроля по дисциплине «Химия»

Текущий контроль результатов обучения можно осуществлять различными методами и с помощью различных оценочных средств. По дисциплине «Химия» в качестве средств текущего контроля применяются вопросы для организации устного и письменного опроса, системы заданий в тестовой форме, задачи и упражнения, практико-ориентированные задания (теоретические, расчетные, ситуационные), лабораторные работы и другие оценочные мероприятия. Ниже приведем примеры некоторых из них.

2.1.1. Системы заданий в тестовой форме

Система заданий в тестовой форме – это содержательная система, охватывающая взаимосвязанные элементы знаний. В отличие от тестов, в системах заданий вероятность правильного ответа на последующее задание может зависеть от вероятности правильного ответа на предыдущие задания.

Для того чтобы на одном содержательном материале можно было составить несколько вариантов теста, конструируют базу заданий в тестовой форме. Если есть компьютерные программы генерации тестов, то в программу создания теста вводится база, включающая в себя параллельные по содержанию и трудности варианты одного и того же задания. Это означает, что проверка знания признаков, свойств, состава, функций однотипных объектов может быть организована на базе одного и того же задания, меняющего в своем тексте только название этих объектов. Эти задания называют фасетными, т.е. имеющими переменные элементы.

Приведем пример системы заданий в тестовой форме, включающей фасетные задания (фасеты в задании заключены в фигурные скобки).

Название темы	Тема 1.1 «Строение атомов химических элементов и природа химической связи»
Результат обучения	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности
Общие компетенции	ОК 01

Выберите один правильный ответ:

1. Атомы С и Si имеют одинаковое число:

А) нейтронов в ядре

- Б) энергетических уровней
 В) электронов на внешнем энергетическом уровне
 Г) электронов
2. В ряду химических элементов Li–Be–B–C металлические свойства:
 А) усиливаются
 Б) ослабевают
 В) не меняются
 Г) изменяются периодически
3. К s-элементам относится:
 А) К
 Б) S
 В) Fe
 Г) Br
4. Путем соединения атомов под номером 11 и 17 образуется вещество с химической связью:
 А) ионной
 Б) ковалентной полярной
 В) ковалентной неполярной
 Г) металлической
5. {количество электронов в атоме; количество энергетических уровней; количество электронов на последнем энергетическом уровне; количество протонов в ядре атома} соответствует
 А) номеру периода
 Б) номеру группы
 В) порядковому номеру
6. {хлориду бария, алмазу, аммиаку, серной кислоте} соответствует
 А) ионная химическая связь
 Б) ковалентная полярная химическая связь
 В) ковалентная неполярная химическая связь
7. {связь, образованная за счет образования общих электронных пар; связь, образованная за счет обобществления валентных электронов; связь, образованная за счет электростатических сил притяжения} называется
 А) ионной
 Б) металлической
 В) ковалентной
8. {в порядке возрастания металлических свойств; в порядке убывания радиуса атомов; в порядке возрастания кислотных свойств летучих водородных соединений} элементы расположены в ряду
 А) K, Ca, Sc
 Б) Al, Mg, Na
 В) F, Cl, I
9. Какое из суждений верно для элементов {VA группы, IVA группы, IA группы}
 А) общая формула летучего водородного соединения RH_4
 Б) не образуют летучих водородных соединений
 В) до завершения энергетического уровня не хватает трёх электронов
10. Среди веществ, указанных в ряду { NH_3 , O_2 , HCl , SO_2 ; CaO , HNO_3 , Cl_2 , CO_2 ; H_2SO_4 , HI , $CuCl_2$, CH_4 , NH_3 } количество соединений с ковалентной полярной связью равно
 А) трем
 Б) двум
 В) четырем
11. Химическая связь в молекулах {озона и хлорида кальция; серной кислоты и хлорида аммония; серной кислоты и озона} соответственно
 А) ковалентная полярная и ионная

Б) ковалентная полярная и ковалентная неполярная

В) ковалентная неполярная и ионная

Как видно из приведенного примера, каждое фасетное задание может быть преобразовано в несколько различных вариантов одного задания тестовой системы. При организации автоматизированного текущего контроля появляется возможность генерации большого количества вариантов теста, при этом задания, полученные из фасета, будут параллельны по содержанию и трудности.

2.1.2. Практические задания и задачи

Практические задания и задачи, часто используемые в качестве дидактических средств в естественнонаучных дисциплинах, также могут быть фасетными. Возможно применение задач с вариантами ответа для удобства организации автоматизированного контроля.

Практические задания и задачи представлены в разделах:

1. Основы строения вещества – задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).

2. Химические реакции

2.1. Задачи на составление уравнений реакций: соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка); окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса; с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).

2.2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.

2.3. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды.

3. Строение и свойства неорганических веществ

3.1 Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).

3.2. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов.

3.3. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки.

3.4. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения.

4. Строение и свойства органических веществ

4.1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре;

4.2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов.

4.3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).

4.5. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения.

4.6. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов.

4.7. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ.

5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций

5.1 Практические задания на оценку изменения скорости химической реакции и направления смещения равновесия с использованием принципа Ле-Шателье.

5.2 Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические).

6. Дисперсные системы

6.1. Задачи на приготовление растворов.

7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ

7.1. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.

7.2. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений.

9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы

1. Типовые расчеты по тематике эксперимента.

2. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности.

3. Задание «Химический состав воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов).

4. Задание «Взаимосвязь состава почвы, тип почвы и ее назначения».

9.2. Исследование и химический анализ объектов техносферы

1. Типовые расчеты по тематике эксперимента.

2. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности.

3. Задачи на определение металлов, неорганических анионов и органических веществ в технической воде разного назначения.

4. Задание «Химический состав технической воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов).

Примеры задач по разным темам дисциплины

I. С вариантами ответов

1. В реакцию, термохимическое уравнение которой $S + O_2 = SO_2 + 297 \text{ кДж}$, вступила сера массой 1 г. Количество теплоты, выделившееся при этом, равно:

А) 9,28 кДж

Б) 74,25 кДж

В) 29,7 кДж

2. Укажите соль, водный раствор которой имеет щелочную среду

А) сульфат калия

Б) хлорид алюминия

В) карбонат калия

3. Определите название вещества, главная цепь которого состоит из четырех атомов углерода, содержит карбоксильную группу и одну двойную связь, а также радикалы метил и этил.

А) 3-метил-3-этилбутен-3-овая кислота

Б) 3-метил-2-этилбутен-3-овая кислота

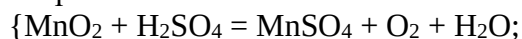
В) 2-метил-3-этилбутен-3-овая кислота

Фасетные задачи

4. Составьте химические формулы двухатомных соединений: {силицид кальция, гидрид бария, сульфид железа (III), оксид азота (II), оксид алюминия, хлорид железа (II), нитрид бария, оксид ртути (I), оксид сурьмы (V); оксид меди (I), хлорид ртути (II), нитрид калия, силицид магния, гидрид алюминия, сульфид свинца (II), бромид цинка, оксид углерода (II), оксид хлора (V); нитрид натрия, иодид меди (I), оксид хрома (II), оксид азота (V), гидрид натрия, хлорид хрома (III), оксид калия, оксид мышьяка (III), сульфид цинка}.

5. При взаимодействии {40; 20; 35} г смеси {серебра и цинка; цинка и меди; меди и железа} с соляной кислотой выделилось {6,72; 2,24; 5,6} л газа (н.у.). Определите массовую долю (в %) {цинка; меди; железа} в смеси.

6. Уравняйте окислительно-восстановительную реакцию





$\text{KClO}_3 + \text{S} = \text{KCl} + \text{SO}_2$ методом электронного баланса; определите окислитель и восстановитель.

7. Определите молекулярную формулу углеводорода, содержащего {80%; 85,7%; 75%} углерода. Относительная плотность паров вещества по {водороду; воздуху; кислороду} равна {15; 1,931; 0,5}.

А) C_4H_8

Б) C_2H_6

В) CH_4

Вопросительные формулировки:

8. Какая масса уксусной кислоты потребуется для синтеза этилацетата массой 140,8 г. Выход эфира примите равным 80% от теоретически возможного.

9. Каким реактивом можно отличить глицерин от глюкозы? Составьте уравнение качественной реакции для обнаружения многоатомных спиртов на примере глицерина.

10. С помощью какого реактива можно распознать галогенид-ионы (Cl^- , Br^- , I^-)? Составьте уравнения качественных реакций в молекулярной и ионной формах. Укажите признаки реакций.

Задачи, как и другие дидактические задания, могут выполнять обучающую и контролирующие функции. Решение задач может осуществляться на различных типах и этапах занятий.

2.1.3. Практико-ориентированные задания

Практико-ориентированные задания (как теоретические, так и расчетные), направлены на развитие результатов обучения основного модуля (разделы: «Основы строения вещества», «Строение и свойства неорганических / органических веществ», «Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций», «Дисперсные системы») и выявление химической сущности объектов природы, производства и быта, с которыми человек взаимодействует в процессе практической деятельности (прикладной модуль).

Практико-ориентированные задания можно определить как педагогически переработанный фрагмент профессиональной деятельности специалиста. Они разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, нетипичных, экстремальных и других ситуациях. При изучении дисциплины «Химия» практико-ориентированные задания применяются для активизации учебно-познавательной деятельности обучающихся путем «погружения» их в проблемы химических исследований, возникавших в истории развития науки, или имеющих практическое значение для человека.

Приведем примеры практико-ориентированных заданий по разделам «Строение и свойства неорганических веществ», «Строение и свойства органических веществ».

3. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Оценочные средства рубежного контроля

Рубежный (тематический) контроль по дисциплине проводится в форме контрольных работ по разделам основного модуля на отдельных занятиях, кейсов и учебно-исследовательских проектов.

2.2.1. Контрольные работы по разделам

Контрольные работы по химии как оценочные средства рубежного контроля завершают изучение 1 или 2 тематических разделов основного модуля.

Раздел 2. Химические реакции. Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»

Контрольная работа содержит четыре вида заданий:

1. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений по их названию.

2. Задачи на составление уравнений реакций: соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений; окислительно-восстановительных реакций.

3. Задания на составление молекулярных и ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды.

4. Задачи на расчет количественных характеристик по уравнениям химических реакций: массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.

Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ. Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»

Контрольная работа содержит три вида заданий:

1. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).

2. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов: определение класса неорганических веществ, называть неорганические соединения по международной и тривиальной номенклатуре по химическим формулам.

3. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения.

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ. Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»

Контрольная работа состоит из пяти видов заданий:

1. Задания на составление названий органических соединений по химическим формулам (в т.ч. структурным) с использованием тривиальной или международной систематической номенклатуры.

2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов по их названиям в соответствии с международной номенклатурой.

3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).

4. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов, в т.ч. цепочки превращений.

5. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ.

Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций. Контрольная работа «Скорость химической реакции и химическое равновесие»

Контрольная работа состоит из трех видов заданий:

1. Расчетные задачи на изменение скорости химических в зависимости от концентрации реагирующих веществ и температуры.

2. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические).

3. Задания на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.

Раздел 6. Дисперсные системы. Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»

Контрольная работа состоит из двух частей:

1. Задачи на приготовление и расчет концентрации растворов (3 задачи на растворение, разбавление, смешивание растворов).

2. Задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека (в виде тестовых заданий).

Приведем примеры заданий контрольной работы по теме «Строение и свойства органических веществ», которая проводится после изучения обучающимися раздела 4.

По итогам изучения раздела 4 «Строение и свойства органических веществ» обучающиеся будут способны:

- определять принадлежность веществ к различным классам органических соединений; гомологи и изомеры;
- называть изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатуре;
- характеризовать строение и химические свойства изученных органических соединений;
- объяснять зависимость свойств органических веществ от их состава и строения;
- проводить вычисления по химическим формулам и уравнениям.

Тематический контроль осуществляется методом тестирования (I) или в форме письменной работы, включающей практические задания и задачи (II).

Пример контрольной работы в форме тестовых заданий (I).

1. Вещество, состав которого выражен молекулярной формулой C_3H_8 , относится к классу:

- 1) арены
- 2) алканы
- 3) алкены
- 4) алкины

2. Название вещества, формула которого: $CH_3-CH(CH_3)-CH_2-CH_2-OH$

- 1) бутанол-2
- 2) пентанол-2
- 3) 2-метилбутанол-4
- 4) 3-метилбутанол-1

3. Вещество, имеющее формулу $CH_2=CH_2$ называется:

- 1) толуол
- 2) этилен
- 3) глицерин
- 4) пропанол

4. Вещество, название которого пропионовая кислота, имеет формулу:

- 1) C_2H_5OH
- 2) $(CH_3)_2NH$
- 3) CH_3-CH_2-COOH
- 4) C_3H_9OH

5. Для алканов характерна реакция:

- 1) присоединения H_2
- 2) хлорирования на свету
- 3) обесцвечивания раствора $KMnO_4$
- 4) полимеризации

6. Метанол реагирует с:

- 1) натрием
- 2) водой
- 3) водородом
- 4) метаном

7. Уксусная кислота вступает в реакцию с:

- 1) $AgNO_3$
- 2) $NaCl$
- 3) Na_2CO_3
- 4) H_2O

8. Верны ли утверждения:

А. Амины проявляют основные свойства

Б. Аминокислоты проявляют только основные свойства

- 1) верно только А
- 2) верно только Б
- 3) верны оба утверждения
- 4) неверно ни одно из утверждений

9. Уравнение химической реакции $C_2H_6 + Cl_2 \rightarrow C_2H_5Cl + HCl$ является:

- 1) реакцией замещения, протекающей по радикальному механизму
- 2) реакцией присоединения, протекающей по радикальному механизму
- 3) реакцией замещения, протекающей по ионному механизму
- 4) реакцией присоединения, протекающей по ионному механизму

10. В реакцию «серебряного зеркала» (с аммиачным раствором оксида серебра) вступает:

- 1) этанол
- 2) глюкоза
- 3) глицерин
- 4) крахмал

11. Установите соответствие между названием вещества и классом (группой) органических соединений, к которому(-ой) оно принадлежит.

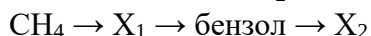
Название вещества

- А) CH_3COOH
- Б) $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-CH}_3$
- В) $\text{CH}_2=\text{CH-CH}_2\text{-CH}_3$
- Г) $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-OH}$

Класс органических соединений

- 1) одноатомные спирты
- 2) углеводы
- 3) карбоновые кислоты
- 4) ароматические углеводороды
- 5) непредельные углеводороды
- 6) предельные углеводороды

12. В схеме превращений



веществами X_1 и X_2 соответственно являются:

- 1) ацетилен
- 2) этилен
- 3) бромбензол
- 4) хлорбензол
- 5) фенол
- 6) циклогексан

13. Определите молекулярную формулу вещества, содержащего 37,5% углерода, 50% кислорода и 12,5% водорода. Относительная плотность паров этого вещества по водороду равна 16.

- 1) CH_3OH
- 2) $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$
- 3) HCOOH
- 4) $\text{C}_6\text{H}_5\text{OH}$

14. Сколько литров водорода потребуется для образования 10,2 г этилового спирта из ацетальдегида, если выход продукта реакции составляет 80%?

- 1) 6,2 л
- 2) 3,1 л
- 3) 12,75 л
- 4) 11,2 л

Пример заданий для письменной контрольной работы (II).

1. Дайте названия органическим соединениям по химическим формулам с использованием тривиальной или международной систематической номенклатуры:

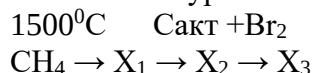
- а) $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$
- б) $(\text{CH}_3)_2\text{NH}$
- в) $\text{CH}_3\text{-CH}(\text{NH}_2)\text{-COOH}$

- г) C_3H_9N
- д) $CH_3CH_2HC=O$
- е) $C_6H_5CH_2OH$

2. Составьте полные и сокращенные структурные формулы органических веществ отдельных классов по их названиям в соответствии с международной номенклатурой:

- а) метилбензол
- б) анилин
- в) 3-метилбутаналь
- г) циклогексен
- д) бутадиен-1,2
- е) 2-метилпропанол-1
- ж) бутин-1
- з) аминокислота

3. Составьте уравнения химических реакций согласно схеме превращений:



Укажите тип и механизм реакции, назовите образовавшиеся вещества.

4. Определите молекулярную формулу вещества, содержащего 37,5% углерода, 50% кислорода и 12,5% водорода. Относительная плотность паров этого вещества по водороду равна 16.

5. Сколько литров водорода потребуется для образования 10,2 г этилового спирта из ацетальдегида, если выход продукта реакции составляет 80%?

2.2.2. Кейсы

Кейсы используются в качестве оценочного средства в разделе 8 прикладного модуля, их содержание определяется с учетом 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.

Приведем примеры кейсов по химии (автор Голубева Инна Борисовна, учитель химии, <https://urok.1sept.ru/articles/636947>).

Кейс №1. «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 №2. «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?

2.2.3. Учебно-исследовательский проект

Учебно-исследовательский проект является основным способом оценки результатов обучения, сформированных у обучающихся в ходе освоения прикладного модуля химии в разделах 9.1. и 9.2. Исследование и химический анализ объектов биосферы/техносферы (с учетом будущей профессиональной деятельности).

Приведем пример проектного задания, работа над которым начинается с начала раздела, а детальное выполнение заданий в группах и оформление результатов проектной деятельности производится в конце изучения раздела.

Общая тема проекта, приведенная ниже, в дальнейшем декомпозируется по фасетному принципу в зависимости от получаемой обучающимися специальности (профессии), а также каждая группа может рассмотреть более углубленно один из обязательных содержательных компонентов (подтем) проекта.

Название проекта: составление проекта цветника/сада/огорода в зависимости от состава проанализированных почв.

Проблема исследования: определение возможности разбивки цветника в соответствии с дизайнерским запросом и необходимости адаптации дизайнерского проекта к почвенным и климатическим условиям на основании исследования химического состава почв предложенного участка.

Цель проекта: определить влияние химического состава почв на предложенном участке на ассортимент растений, рекомендованных к посадке для реализации выбранного дизайнерского проекта.

Задачи проекта:

- 1) исследовать химический состав, структуру, кислотность почвы на предложенном участке;
- 2) исследовать инсоляцию отведенного для цветника участка;
- 3) предложить меры по улучшению качества почвы путем внесения различных удобрений и добавок на предложенном участке в случае необходимости;
- 4) определить ассортимент растений в соответствии с выявленными особенностями исследованного участка и дизайнерским запросом;
- 5) составить посадочную ведомость;
- 6) подготовить и публично представить презентацию по теме проекта в команде.

Результаты обучения:

- определять перечень необходимых исследований химического состава почв и участка для составления или адаптации ранее разработанного проекта цветника;
- описывать зависимость ассортимента растений от качества предложенной почвы для обустройства цветника;

– способность использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК–2);

– способность эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК–4).

Результат проектной работы обучающегося:

– макет / видеоматериал / печатные средства / 3D-модели космической технологии; презентация результатов исследования на профессиональных конкурсах.

Форма представления результатов проектной работы:

– защита проекта с использованием средств визуализации и демонстрации продукта (/ макета / видеоматериала / печатных средств / 3D-модели (при наличии)).

Возможные варианты тем проектов:

1. Исследование состава минеральной воды и рекомендации по ее использованию.
2. Исследование разрушающего действия природной воды на строительные материалы.
3. Составление проекта цветника/огорода/сада в зависимости от состава проанализированных почв в соответствии с дизайнерским запросом (монохромный цветник, цветник однолетников, многолетников, декоративный огород и др.).
4. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлементов в продуктах питания.
5. Исследование качества питьевой воды.
6. Исследование проб водопроводной воды на предмет устранения жесткости.
7. Устранение жесткости воды в сельскохозяйственной деятельности.
8. Контроль качества технической воды разных видов в соответствии с методиками по ГОСТ.
9. Создание декоративной штукатурки.
10. Пигменты в изделиях из стекла.
11. Исследование разрушающего действия воды на строительные материалы.
12. Оценка состояния воздуха рабочей зоны специалиста (технолога, строителя и т.п., с учетом области профессиональной деятельности) в соответствии с нормативными документами

4. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине «Химия» проводится в форме экзамена. Каждый экзаменационный билет состоит из трех заданий: первое и второе задание – это задания в виде вопроса из теоретического содержания основного и прикладного модулей; третье задание - расчетная задача (расчеты по уравнению химических реакций, расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси); определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %); расчеты тепловых эффектов химических реакций; расчеты зависимости скорости химической реакции от концентрации и температуры и т.п.).

Критерии оценок:

Отметка «5» - ставится в том случае, если учащийся показывает верное понимание химической сущности рассматриваемых явлений и закономерностей, законов и теорий, дает точное определение и истолкование основных понятий, законов, теорий, а также правильное определение химических величин, их единиц и способов измерения; правильно выполняет чертежи, схемы и графики; строит ответ по собственному плану, сопровождает рассказ новыми примерами, умеет применить знания в новой ситуации при выполнении практических заданий; может установить связь между изучаемым и ранее изученным материалом по курсу химии, а так же с материалом, усвоенным по изучению других предметов.

Отметка «4» - ставится, если ответ ученика удовлетворяет основным требованиям к ответу на «5», но дан без использования собственного плана, новых примеров, без применения знаний в новой ситуации, без использования связей с ранее изученным материалом, усвоенным при изучении других предметов; если учащийся допустил одну ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно или с небольшой помощью учителя.

Отметка «3» - ставится, если учащийся правильно понимает химическую сущность рассматриваемых явлений и закономерностей, но в ответе имеются отдельные пробелы в усвоении вопросом курса химии, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала; умеет применять полученные знания при решении простых задач с использованием готовых формул, но затрудняется при решении задач, требующих преобразования некоторых формул; допустил не более одной грубой ошибки и двух недочетов, не более одной грубой и одной не грубой ошибки, не более двух-трех не грубых ошибок, одной не грубой ошибки и трёх недочетов, допустил четыре или пять недочетов.

Отметка «2» - ставится, если учащийся не овладел основными знаниями и умениями в соответствии с требованиями программы и допустил больше ошибок и недочетов, чем необходимо для оценки «3».

Билет №1.

1. Периодический закон и периодическая система химических элементов Д.И.Менделеева.
2. Общая характеристика алканов. Физико-химические свойства алканов. Применение алканов.
3. Решите задачу. Какое количество вещества КОН реагирует с 0,3 моль сероводорода, если образуется средняя соль?

Билет №2.

1. Виды периодичности в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева.
2. Общая характеристика алкенов. Физико-химические свойства алкенов. Применение алкенов.
3. Решите задачу. Какая масса пропилена необходима для получения 13,5 моль пропанола по реакции гидратации?

Билет №3.

1. Виды химической связи и их характеристика.
2. Общая характеристика циклопарафинов. Физико-химические свойства циклопарафинов. Применение.
3. Решите задачу. Какая масса этанола необходима для получения 11,2 л этилена (н.у.) в ходе реакции дегидратации спирта?

Билет №4.

1. Классификация химических реакций в неорганической и органической химии.
2. Общая характеристика диеновых углеводородов. Физико-химические свойства диенов, применение.
3. Проведите опыт. Вам выданы вещества: крахмал, глицерин, белок. Выданы реактивы: раствор йода, гидроксид меди (II), азотная кислота (концентрированная). Распознайте выданные вещества с помощью реактивов. Объясните полученные результаты.

Билет №5.

1. Химическое равновесие и способы его смещения.
2. Общая характеристика ацетиленовых углеводородов. Физико-химические свойства алкинов. Применение ацетилена.
3. Решите задачу. Какой суммарный объём азота и паров воды (н.у.) можно получить при горении 12,35 л аммиака?

Билет №6.

1. Скорость химических реакций. Факторы, влияющие на скорость химической реакции.
2. Общая характеристика аренов. Физико-химические свойства аренов. Применение.
3. Проведите опыт. Опытным путём докажете, что выданное вам вещество – концентрированная серная кислота. Приведите примеры не менее трёх доказательств.

Билет №7.

1. Реакции ионного обмена. Признаки реакций, идущих до конца.
2. Теория химического строения органических веществ.
3. **Решите задачу.** Какая масса хлорида серебра образуется при взаимодействии 0,2 моль оксида серебра с соляной кислотой?

Билет №8.

1. Классификация неорганических веществ.
2. Изомерия органических соединений. Виды изомерии.
3. Решите задачу. Какие массы гидроксида натрия и сульфата меди (II) потребуются для получения 0,12 моль гидроксида меди (II)?

Билет №9.

1. Физико-химические свойства металлов. Способы получения металлов в промышленности.
2. Природные источники получения углеводов.
3. Решите задачу. Какая масса нитрата кальция образуется при взаимодействии 14 г оксида кальция и 35 г азотной кислоты?

Билет №10.

1. Физико-химические свойства неметаллов. Способы получения неметаллов в промышленности.
2. Общая характеристика предельных одноатомных спиртов (алканолов). Физико-химические свойства алканолов на примере этанола. Применение алканолов.
3. Проведите опыт. С помощью выданных вам реактивов – растворов индикатора, NaOH, AgNO₃ – продемонстрируйте химические свойства уксусной кислоты.

Билет №11.

1. Аллотропия. Аллотропные модификации углерода, кислорода, фосфора.
2. Общая характеристика фенолов. Физико-химические свойства фенола, применение фенола.
3. Решите задачу. Выведите формулу углеводорода, массовая доля углерода в котором 83,33%, водорода – 16,67%, а относительная плотность вещества по воздуху 0,95.

Билет №12.

1. Электрохимический ряд напряжений металлов.
2. Общая характеристика альдегидов. Физико-химические свойства альдегидов, применение.
3. Решите задачу. Выведите формулу углеводорода, при сгорании 1,6 г которого выделилось 4,4 г углекислого газа и 3,6 г воды. Относительная плотность вещества по водороду равна 8.

Билет №13.

1. Водородные соединения неметаллов. Изменения свойств водородных соединений неметаллов на примере элементов IVA-группы и элементов III периода.
2. Общая характеристика одноосновных предельных карбоновых кислот. Физико-химические свойства уксусной кислоты. Применение одноосновных предельных карбоновых кислот.
3. Проведите опыт. Опытным путём докажите, что выданное вам вещество – хлорид аммония.

Билет №14.

1. Изменения свойств высших оксидов элементов на примере элементов III периода.
2. Общая характеристика жиров. Физико-химические свойства жиров, применение.
3. Решите задачу. Какая масса этана образуется при гидрировании этилена массой 6,72 г, содержащего 20% примесей?

Билет №15.

1. Физико-химические свойства минеральных кислот на примере соляной кислоты. Получение и применение минеральных кислот.
2. Физико-химические свойства целлюлозы. Применение целлюлозы.
3. Проведите опыт. Испытайте растворы карбоната натрия, хлорида алюминия, хлорида натрия с помощью индикатора. Объясните полученные результаты.

Билет №16.

1. Физико-химические свойства оснований. Получение и применение оснований.
2. Физико-химические свойства глюкозы, применение.
3. Решите задачу. Какая масса осадка образуется при взаимодействии 245 г 20%-го раствора серной кислоты с хлоридом бария?

Билет №17.

1. Физико-химические свойства солей. Применение солей.
2. Физико-химические свойства крахмала, применение.

3. Проведите опыт. С помощью выданных вам растворов веществ – хлорида алюминия, едкого натра, серной кислоты – получите гидроксид алюминия. Подтвердите амфотерные свойства полученного вами вещества.

Билет №18.

1. Охрана окружающей природной среды от химических загрязнений.
2. Общая характеристика аминов, их физико-химические свойства на примере анилина. Применение анилина.
3. Решите задачу. При обжиге 12 кг серного колчедана получено 9,6 кг оксида серы (IV). Рассчитайте выход продукта реакции.

Билет №19.

1. Роль химии в решении энергетической проблемы.
2. Разнообразие минеральных удобрений. Применение удобрений.
3. Решите задачу. Какая масса ортофосфорной кислоты может быть получена при взаимодействии с водой оксида фосфора (V) массой 200 г, содержащего 40% примесей?

Билет №20.

1. Что такое химизация? Приведите примеры веществ, использующихся в медицине, сельском хозяйстве, быту, промышленности.
2. Теория комплексных соединений веществ.
3. Проведите опыт. Испытайте растворы хлорида натрия, карбоната натрия, хлорида меди (II) с помощью индикаторов. Объясните полученные результаты.

Билет №21.

1. Основные законы химии: закон сохранения массы веществ, закон Авогадро, закон объёмных отношений газов.
2. Общая характеристика белков. Физико-химические свойства белков, применение.
3. Проведите опыт. С помощью выданных вам реактивов – растворов нитрата серебра, хлорида бария, серной кислоты – определите вещества: хлорид натрия, сульфат натрия, гидроксид натрия. Объясните полученные результаты.

Билет №22.

1. Промышленный способ получения серной кислоты.
2. Покажите взаимное влияние атомов в молекуле органического вещества на примере фенола.
3. Проведите опыт. Опытным путём докажете качественный состав сульфата меди (II).

Билет №23.

1. Физико-химические свойства оксидов. Получение и применение оксидов.
2. Физико-химические свойства сахарозы. Получение и применение сахарозы.
3. Решите задачу. Какой объём водорода (н.у.) выделится при взаимодействии 0,23 г натрия с водой?

Билет №24.

1. Изменения свойств кислородсодержащих кислот в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева.
2. Высокомолекулярные соединения: получение, физико-химические свойства, применение.
3. Решите задачу. Какая масса карбоната магния вступает в реакцию с соляной кислотой, если в ходе взаимодействия между веществами образуется углекислый газ объёмом 8,96 л (н.у.)?

Билет №25.

1. Общие способы получения металлов в промышленности.
2. Синтетические каучуки: физико-химические свойства, получение и применение.
3. Проведите опыт. Опытным путём докажете, что выданное вам вещество – крахмал.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
по общеобразовательной дисциплине
«Химия»

Базовый уровень
Объем: 100 ч.

Учебно-методический комплекс по общеобразовательной дисциплине ПД.12 Химия разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413 (с изменениями – приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413»), Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016(ред. от 17.12.2020) года (зарегистрирован приказом Минюста № 44828 от 20.12.2016 года).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Богданов Михаил Викторович, преподаватель высшей категории.

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	стр
1.	Поурочный тематический план	53
2.	Опорные конспекты	67
3.	Технологические карты занятий	71

1. Поурочный тематический план базовый уровень

Учебный год 2026-2027

Дисциплина Химия

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Преподаватель Богданов Михаил Викторович

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи**	Дополнительная литература	Оснащение (специальное, дополнительное), если необходимо	Типы оценочных мероприятий
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Теоретические основы химии	24					
Входной контроль	2	Практические занятия				
Тема 1.1 Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов	2	Теоретическое обучение	Физика, биология	Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-107222-8. 2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г.	Компьютер, Таблицы Презентация.	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).
	2	Практические занятия				

				Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5- 09-103623-7.		
Тема 1.2 Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева, их связь с современной теорией строения атомов	2	практическое занятие	Физика		Компьютер, Таблицы Презентация.	Практико-ориентированные теоретические задания на характеризацию химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствии с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».
Тема 1.3. Строение вещества и природа химической связи. Многообразие веществ	2	Теоретическое обучение Практические занятия	Физика, биология	Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-107222-8.	Компьютер, Таблицы Презентация.	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).

				2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5- 09-103623-7.		
Тема 1.4. Классификация и номенклатура неорганических веществ	2	Теоретическое обучение Практические занятия	Физика, биология	Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5- 09-107222-8. 2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5- 09-103623-7.	Компьютер, Таблицы Презентация.	1. Тест «Неорганические вещества». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).
Тема 1.5 Типы химических реакций	2	теоретическое обучение	Физика	Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс.	Компьютер, Таблицы	1. Задачи на составление уравнений реакций:

	2	практическое занятие	Физика	Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-107222-8.	Презентация.	– соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка); – окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса; – с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).
	2	практическое занятие	Физика	2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-103623-7.		
Тема 1.6 Скорость химических реакций. Химическое равновесие	2	теоретическое обучение	Физика, математика	Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-107222-8.	Компьютер, Таблицы Презентация.	1. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза»
	2	лабораторное занятие		2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г.		

				Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5- 09-103623-7.		
Тема 1.7. Растворы, теория электролитической диссоциации и ионный обмен	4	теоретическое обучение лабораторное занятие	Физика, математика			
Контрольная работа 1	2					Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»
Раздел 2. Неорганическая химия	18					
Тема 2.1. Физико-химические свойства неорганических веществ	2	теоретическое обучение	Физика	Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-	Компьютер, Таблицы Презентация.	1. Тест «Особенности химических свойств оксидов, кислот, оснований, амфотерных гидроксидов и солей». 2. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных
	2	теоретическое обучение				
	2	теоретическое обучение				
	2	практическое занятие				

	2	практическое занятие		09-107222-8. 2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5- 09-103623-7.		неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов;
	2	лабораторное занятие				
Тема 2.2 Идентификация неорганических веществ	2	теоретическое обучение	Физика, биология, материаловедение		Компьютер, Таблицы Презентация.	Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием неорганических веществ, используемых для их идентификации и промышленных способов получения.
	2	практическое занятие				
Контрольная работа 2	1	контрольное занятие				Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»
Раздел 3. Теоретические основы органической химии	2					
Тема 3.1 Классификация, строение и номенклатура органических веществ	2	теоретическое обучение	Физика, биология, материаловедение	Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г.		1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной

				Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5- 09-107222-8. 2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5- 09-103623-7.		систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов. 3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).
Раздел 4. Углеводороды	14					
Тема 4.1. Углеводороды и их природные источники	2	теоретическое обучение		Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-		1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций,
	2	теоретическое обучение				
	2	теоретическое обучение				
	2	теоретическое обучение				

				09-107222-8. 2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5- 09-103623-7.		иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ.
Тема 4.2. Физико- химические свойства углеводородов	2	теоретическое обучение			Компьютер, Таблицы Презентация.	Практико- ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их идентификации в быту и промышленности
	2	теоретическое обучение				
	2	теоретическое обучение				
	2	практическое занятие				
Раздел 5. Кислородсодержащие органические соединения	18					

Тема 5.1 Спирты. Фенолы	2	теоретическое обучение		Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-107222-8. 2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-103623-7.		1. Лабораторная работа на выбор: – «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»; – «Определение зависимости скорости реакции от температуры». 2. Практико-ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.
Тема 5.2 Альдегиды. Карбоновые кислоты. Сложные эфиры	4	теоретическое обучение		Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-107222-8. 2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. Базовый уровень :	Компьютер, Таблицы Презентация.	1. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические). 2. Практико-ориентированные задания на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и

				Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-103623-7.		анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.
Тема 5.3. Углеводы	4	Теоретическое обучение				
Тема 5.4. Физико-химические свойства кислородсодержащих органических соединений	4	Практическое занятие				Практическая работа «Номенклатура кислородсодержащих органических соединений»
Раздел 6. Азотсодержащие органические соединения	4					
Тема 6.1 Амины. Аминокислоты. Белки	2	теоретическое обучение	Физика, биология, материаловедение			Лабораторные работы: – Приготовление растворов; – Исследование дисперсных систем.
	2	практическое занятие				
Раздел 7.	2					

Высокомолекулярные соединения						
Тема 7.1 Пластмассы. Каучуки. Волокна	2	практическое занятие		Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-107222-8. 2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-103623-7.		1. Практическая работа «Синтез, анализ и классификация высокомолекулярных соединений»
Контрольная работа 3	2					Структура и свойства

						органических веществ
Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)						
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека	12					
Тема 8.1 Химические технологии в повседневной и профессиональной деятельности человека	2	практическое занятие		Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-107222-8. 2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. Базовый уровень : Учебник / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2023. — 128 с. — ISBN 978-5-09-103623-7.		Кейс (с учетом будущей профессиональной деятельности) Возможные темы кейсов: 1. Потепление климата и высвобождение газовых гидратов со дна океана. 2. Будущие материалы для авиа-, машино- и приборостроения.
	2	практическое занятие				
		контрольное занятие (защита кейса)				

	2	контрольное занятие (защита кейса)				
Тема 8.2 Химические технологии в повседневной и профессиональной деятельности человека	2	Теоретическое занятие		Гусева, Е. В. Химия для СПО: учебно-методическое пособие / Е. В. Гусева, М. Р. Зиганшина, Д. И. Куликова. — Казань: КНИТУ, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7882-2792-4. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/196096 (дата обращения: 14.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		Практическая работа «Применение химических веществ и технологий с учётом будущей профессиональной деятельности»
	4	практическое занятие				
Раздел 9.1 Исследование и химический анализ объектов биосферы	16					
Тема 9.1.1. Основы лабораторной практики в	2	Лабораторное занятие	Физика, биология,			Лабораторная работа «Основы лабораторной

профессиональных лабораториях			материаловедение			практики»
	6	Практические занятия				Выполнение типовых расчетов по тематике эксперимента (выход продукта реакции, масса навески, объем растворителя). Обработка данных, анализ и оценка их достоверности (вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности). Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).
Тема 9.1.2 Химический анализ проб воды	2	Теоретическое занятие	Физика, биология, материаловедение			Задание для самостоятельной работы
	2	Практические занятия				Способы выражения концентрации растворов
	2	Лабораторные занятия				Лабораторная работа «Очистка воды от

						загрязнений»
Тема 9.1.3 Химический контроль качества продуктов питания	2	Теоретическое занятие	Физика, биология, материалове дение			Качественный химический состав продуктов питания
	2	Практические занятия				Решение практико- ориентированных задач по кулинарной тематике различных типов
	2	Лабораторные занятия				Лабораторная работа «Обнаружение нитратов в продуктах питания»
Раздел 9.1.4 Химический анализ проб почвы	2	Теоретическое занятие	Физика, биология, материалове дение			Решение теста по теме «Химический состав неорганических и органических удобрений». Практические задания для самостоятельной работы.
	2	Практические занятия				Состав минеральных удобрений
	2	Лабораторные занятия				Лабораторная работа «Обнаружение неорганических примесей в пробах»

Тема 9.1.5 Исследование объектов биосферы	2	Теоретическое занятие	Физика, биология, материаловедение			
	2	Практические занятия				Защита проекта
	2	Лабораторные занятия				Исследование объекта на кислотность, щелочность, химический состав
Консультации	2					
Форма промежуточной аттестации(Экзамен)	6					Материалы экзаменационной работы
Всего	108					

2. Опорные конспекты

Таблица 2.1. Опорный конспект

по теме 1.1. «Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов»

	Тема занятия	Основные химические понятия и законы, строение атомов химических элементов
	Содержание темы	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность.
	Тип занятия	методическое обучение
	Планируемые образовательные результаты	01; представлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности
	Формы организации учебной деятельности	формирование новых знаний и способов деятельности (лекция), обобщение и систематизация их, проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях (самостоятельная работа).
	Формы оценочных мероприятий	самостоятельная работа (тестовые задания)
	Материалы для самостоятельного выполнения	«Строение атомов химических элементов».

Таблица 2.2. Опорный конспект

по теме 1.2. «Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева»

1.	Тема занятия	Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева
2.	Содержание темы	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.
3.	Тип занятия	практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02; Характеризовать химические элементы в соответствии с их положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева
5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности (мини-лекция), обобщение и систематизация их (работа в группах на установление связи между строением атомов химических элементов и периодическим изменением свойств химических элементов и их соединений в соответствии с положением Периодической системы), проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях

		(индивидуальная работа по решению практико-ориентированных теоретических заданий)
6.	Типы оценочных мероприятий	Решение практико-ориентированных теоретических заданий на характеризацию химических элементов: «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Тест «Металлические / неметаллические свойства, электроотрицательность и сродство к электрону химических элементов в соответствие с их электронным строением и положением в периодической системе химических элементов Д.И. Менделеева».

Таблица 2.3. Опорный конспект
по теме 2.1. «Типы химических реакций»

1.	Тема занятия	Типы химических реакций
2.	Содержание темы	Классификация и типы химических реакций с участием неорганических веществ. Количественные отношения в химии. Основные количественные законы в химии и расчеты по уравнениям химических реакций. Моль как единица количества вещества. Молярная масса. Законы сохранения массы и энергии. Закон Авогадро. Молярный объем газов. Относительная плотность газов. Реакции комплексообразования с участием неорганических веществ (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01; Составлять реакции соединения, разложения, обмена, замещения, окислительно-восстановительные реакции и реакции комплексообразования (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка) с участием неорганических веществ
5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности (лекция), обобщение и систематизация их (работа в группах на отработку навыков составления уравнений реакций разных типов), проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях (самостоятельная работа)
6.	Типы оценочных мероприятий	Выполнение заданий на составление уравнений химических реакций разных типов.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Тест по теме “Типы химических реакций”.

Таблица 2.4. Опорный конспект
по теме 2.2. «Электролитическая диссоциация и ионный обмен»

1.	Тема занятия	Электrolитическая диссоциация и ионный обмен
2.	Содержание темы	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление уравнений реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Составление реакций гидролиза солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01; Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ
5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности (лекция), обобщение и систематизация их (работа в группах на отработку навыков составления уравнений реакций ионного обмена с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды), проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях (самостоятельная работа)
6.	Типы оценочных мероприятий	Выполнение практических заданий на составление уравнений химических реакций ионного обмена и гидролиза солей.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнение практических заданий на отработку навыков составления уравнений реакций ионного обмена и гидролиза.

Таблица 2.5. Опорный конспект
по теме 3.1. «Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ»

1.	Тема занятия	Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ
2.	Содержание темы	Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Металлы и неметаллы. Особенности строения. Физические свойства. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли и др.). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре. Межмолекулярные взаимодействия. Кристаллогидраты. Агрегатные состояния вещества. Кристаллические и аморфные вещества. Типы кристаллических решеток (атомная, молекулярная, ионная, металлическая). Зависимость физических свойств вещества от типа кристаллической решетки. Причины многообразия веществ. Современные представления о строении твердых, жидких и газообразных веществ. Жидкие кристаллы.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01 Классифицировать неорганические вещества в соответствии с их строением

5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности (лекция), обобщение и систематизация их, проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях (самостоятельная работа)
6.	Типы оценочных мероприятий	Решение тестовых заданий (самостоятельная работа)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре»

Таблица 2.6. Опорный конспект по теме 3.3. «Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве»

1.	Тема занятия	Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве
2.	Содержание темы	Общие представления о промышленных способах получения химических веществ (на примере производства аммиака, серной кислоты). Черная и цветная металлургия. Практическое применение электролиза для получения щелочных, щелочноземельных металлов и алюминия. Стекло и силикатная промышленность. Проблема отходов и побочных продуктов.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02; Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами.
5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности (лекция), обобщение и систематизация их (работа в группах по теме “Значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека”, проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях (самостоятельная работа по решению практико-ориентированных теоретических заданий)
6.	Типы оценочных мероприятий	Решение практико-ориентированных заданий о роли неорганической химии в развитии медицины, создании новых материалов (в строительстве и др. отраслях промышленности), новых источников энергии (альтернативные источники энергии) в решении проблем экологической, энергетической и пищевой безопасности.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Решение теоретических практико-ориентированных заданий

Таблица 2.7. Опорный конспект

по теме 4.1. «Классификация, строение и номенклатура органических веществ»

1.	Тема занятия	Классификация, строение и номенклатура органических веществ
2.	Содержание темы	Появление и развитие органической химии как науки. Предмет органической химии. Место и значение органической химии в системе естественных наук. Взаимосвязь неорганических и органических 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 (развернутые, сокращенные) 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.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01; Классифицировать органические вещества в соответствии с их строением
5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности (лекция), обобщение и систематизация их, проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях (самостоятельная работа)
6.	Типы оценочных мероприятий	Решение индивидуальных практических заданий для самостоятельной работы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Практические задания по теме “Классификация и номенклатура органических веществ” (составление названий или структурных формул органических веществ).

Таблица 2.8. Опорный конспект
по теме 4.2. «Свойства органических соединений»

1.	Тема занятия	Свойства органических соединений (предельные углеводороды)
2.	Содержание темы	Предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01; ОК 02. Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул
5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности (лекция), обобщение и систематизация их (работа в группах на составление уравнений, иллюстрирующих химические свойства предельных углеводородов с учетом механизмов протекания данных

		реакций), проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях (самостоятельная работа)
6.	Типы оценочных мероприятий	Решение практических заданий на составление уравнений, иллюстрирующих химические свойства предельных углеводородов с учетом механизмов протекания данных реакций (самостоятельная работа)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Практические задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ (предельных углеводородов).

Таблица 2.9. Опорный конспект
по теме 5.1. «Кинетические закономерности протекания химических реакций»

1.	Тема занятия	Кинетические закономерности протекания химических реакций
2.	Содержание темы	Химические реакции. Классификация химических реакций: по фазовому составу (гомогенные и гетерогенные), по использованию катализатора (каталитические и некаталитические). Скорость реакции, ее 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.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02; Характеризовать кинетические закономерности протекания химических реакций
5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности (лекция), обобщение и систематизация их (работа в группах по определению типов реакций в соответствии с рассмотренной классификацией, выбор факторов, влияющих на скорость реакции), обсуждение допущенных ошибок и их коррекция, проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях (самостоятельная работа по решению тестовых заданий и задач)
6.	Типы оценочных мероприятий	Решение практико-ориентированных теоретических заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции. Решение тестовых заданий и расчетных задач для самостоятельной работы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Тест «Изменение скорости химических реакций под действием различных факторов». Задачи на расчет скорости химической реакции при изменении концентрации реагирующих веществ и/или температуры (правило Вант-Гоффа)

Таблица 2.10. Опорный конспект
по теме 5.2. «Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций»

1.	Тема занятия	Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций
2.	Содержание темы	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту (экзотермические, эндотермические), по обратимости (обратимые и необратимые). Тепловые эффекты химических реакций. Термохимические уравнения. Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура) для создания оптимальных условий протекания химических процессов. Понятие об энтальпии и энтропии. Энергия Гиббса. Закон Гесса и следствия из него. Роль смещения равновесия в технологических процессах
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02; Характеризовать термодинамические закономерности протекания химических реакций
5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности (лекция), обобщение и систематизация их (работа в группах по расчету тепловых эффектов химических реакций, определению типов реакций в соответствии с рассмотренной классификацией, выбор факторов, влияющих на смещение химического равновесия реакции), обсуждение допущенных ошибок и их коррекция, проверка знаний и контроль применения их на практике в стандартных ситуациях (самостоятельная работа по решению тестовых заданий и задач)
6.	Типы оценочных мероприятий	Практические задания на определение типов реакций и задачи на расчет тепловых эффектов химических реакций (работа в группах). Решение тестовых заданий и расчетных задач для самостоятельной работы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Тест «Химическое равновесие». Задачи на расчет тепловых эффектов химической реакции, равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций

Таблица 2.11. Опорный конспект
по теме 6.1. «Дисперсные системы и факторы их устойчивости»

1.	Тема занятия	Дисперсные системы и факторы их устойчивости
2.	Содержание темы	Дисперсные системы. Коллоидные системы. Истинные растворы. Растворение как физико-химический процесс. Растворы. Способы приготовления растворов.

		Растворимость. Массовая доля растворенного вещества. Предельно допустимые концентрации и их использование в оценке экологической безопасности. Классификация дисперсных систем по составу. Строение и факторы устойчивости дисперсных систем. Распознавание истинных растворов, коллоидных растворов и грубодисперсных систем. Строение мицеллы. Рассеивание света при прохождении светового пучка через оптически неоднородную среду (эффекта Тиндаля).
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 07; Описывать многообразие и особенности дисперсных систем и факторы их устойчивости
5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности
6.	Типы оценочных мероприятий	Задачи для самостоятельной работы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Самостоятельная работа по теме «Дисперсные системы» (решение задач на способы выражения концентрации растворов)

Таблица 2.12. Опорный конспект
по теме 9.1.2. «Химический анализ проб воды»

1.	Тема занятия	Химический анализ проб воды
2.	Содержание темы	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения. Сущность метода титрования. Виды жесткости воды (временная и постоянная). Жесткость воды как причина выпадения осадков или образования солей, имеющих место в быту и на производстве. Состав солей, вызывающих жесткость воды. Химические процессы, устраняющие жесткость воды. Уравнения химических реакций, иллюстрирующих процессы, происходящие при устранении жесткости. Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами. Способы устранения постоянной жесткости.
3.	Тип занятия	теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 07 Характеризовать качественный и количественный состав проб воды

5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности
6.	Типы оценочных мероприятий	Задание для самостоятельной работы.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Задание «Химический состав воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов).

Таблица 2.13. Опорный конспект
по теме 9.1.4. «Химический анализ проб почвы»

1.	Тема занятия	Химический анализ проб почвы
2.	Содержание темы	Классификация почв по виду и назначению, исходя из химического состава. Идентификация пробы почвы по ее химическому составу, описание возможностей ее применения. Требования к качеству почвы различного назначения. Описание особенностей использования почв в зависимости от типов, способы улучшения качества почв в зависимости от назначения. Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.
3.	Тип занятия	теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 07 Характеризовать качественный и количественный состав проб почвы
5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности
6.	Типы оценочных мероприятий	Решение теста по теме «Химический состав неорганических и органических удобрений». Практические задания для самостоятельной работы.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Практическое задание на тему «Взаимосвязь состава почвы, тип почвы и ее назначения». Области назначения (применения) почвы, исходя из качественного и количественного состава.

Таблица 2.14. Опорный конспект
по теме 9.2.3. «Химический контроль качества воздуха»

1.	Тема занятия	Химический контроль качества воздуха
2.	Содержание темы	Химический состав атмосферного воздуха, воздуха рабочей зоны. Вредные вещества и примеси в воздухе жилых помещений, в воздухе рабочей зоны. Нормативные документы. Последствия воздействия высокой концентрации углекислого газа на организм человека. Мероприятия по снижению уровня загрязненности воздуха исследуемой комнаты.

3.	Тип занятия	Теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 07; Характеризовать химический состав атмосферного воздуха и воздуха рабочей зоны
5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности
6.	Типы оценочных мероприятий	Решение тестовых заданий для самостоятельной работы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Тест по теме «Химический состав атмосферного воздуха и воздуха рабочей зоны»

Таблица 2.15. Опорный конспект
по теме 9.2.4. «Химический анализ проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна»

1.	Тема занятия	Химический анализ проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна
2.	Содержание темы	Классификация материалов, используемых в строительно-реставрационной деятельности по составу, их назначение и применение. Химический анализ материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна. Химический состав пигментов, красителей, вяжущих смесей, особенности их свойств и применения в профессиональной деятельности. Вещества, используемые в качестве пигментов и связующих материалов. Историческая справка. Современные материалы.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 07; Характеризовать качественный и количественный состав проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна
5.	Формы организации учебной деятельности	Формирование новых знаний и способов деятельности
6.	Типы оценочных мероприятий	Задание для самостоятельной работы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Индивидуальные задания. Например, составление таблицы соответствия цвета - пигменту

3. Технологические карты занятий

Таблица 3.1. Технологическая карта занятия по теме 2.1. «Физико -химические свойства»

1.	Тема занятия	Физико -химические свойства
2.	Содержание темы	Гидролиз солей. Составление реакций гидролиза солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.
3.	Тип занятия	Лабораторная работа
4.	Формы организации учебной деятельности	Применение знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	1) Контролирует подготовленность обучающихся к выполнению лабораторной работы: -проверяет заполнение лабораторного журнала -проводит устный опрос по технике безопасности проведения лабораторного опыта 2) Допускает студентов к выполнению лабораторной работы	1) Отвечают на вопросы преподавателя, демонстрируют подготовленные материалы 2) Получают допуск к выполнению лабораторной работы	Перечислять основные аспекты соблюдения техники безопасности при работе с химическими реагентами и электроприборами, используемыми в эксперименте	Тест по теме: «Гидролиз веществ»
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и	Актуализирует цели, задачи выполнения лабораторного опыта, методики выполнения эксперимента	Участвуют в обсуждении целей, задач выполнения лабораторного опыта, методики выполнения эксперимента	1) Формулировать цель планируемого эксперимента по исследованию процесса гидролиза 2) Объяснять гипотезу	Вопросы, связанные с целями и задачами лабораторной работы

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
практических работ			эксперимента по определению солей с помощью реакций гидролиза	
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий лабораторных работ, последовательности выполнения действий	Осуществляет контроль за подготовкой рабочих мест студентов к выполнению лабораторной работы	Осуществляют подготовку рабочего места к выполнению лабораторной работы	ОК 01; Объяснять устройство, принцип действия и область применения лабораторной посуды и оборудования	Вопросы по содержанию заданий лабораторной работы
Самостоятельное выполнение практических заданий, лабораторных работ, в соответствии с инструкцией, методическими указаниями, технологическими картами	Осуществляет контроль за ходом выполнения опытов по теме лабораторной работы	Наблюдают за изменением окраски кислотно-основного индикатора в зависимости от типа гидролиза соли, за проявлениями необратимого гидролиза, влияния на гидролиз внешних факторов	ОК 01; Объяснять наблюдаемое, описывать наблюдаемое при помощи молекулярных и ионных уравнений реакций	Записи в лабораторном журнале, уравнения протекающих химических реакций

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Консультирует обучающихся по вопросам интерпретации результатов эксперимента	1) Заносят в таблицу результаты наблюдаемых явлений 2) Анализируют особенности обратимого и необратимого гидролиза	Интерпретировать результаты эксперимента	Устный опрос по вопросам интерпретации результатов эксперимента
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	1) проводит устный опрос по контрольным вопросам, приведенным в методических указаниях к лабораторной работе; 2) подводит итоги лабораторной работы; 3) выставляет оценки обучающимся по критериям оценивания лабораторных работ	1)Оценивают достоверность полученных результатов 2)Формулируют выводы из полученных результатов наблюдений 3)Оформляют лабораторный журнал 4)Защищают результаты лабораторной работы	ОК 01; 1) объяснять соответствие полученных результатов типам гидролиза 2) формулировать зависимость кислотности среды раствора от типа гидролиза	Защита результатов лабораторной работы
4. Задания для самостоятельного выполнения	Выдает задания СР для выполнения в ЭОС: составление уравнений реакций гидролиза органических веществ	Выполняют задания индивидуально	Составлять уравнения гидролиза органических веществ	Тест по теме: “Гидролиз органических веществ”

Таблица 3.2. Технологическая карта занятия по теме 5.2.
«Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия»

1.	Тема занятия	Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия
2.	Содержание темы	Обратимость реакций. Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов (концентрация реагентов или продуктов реакции, давление, температура). Принцип Ле Шателье. Константа химического равновесия.
3.	Тип занятия	Лабораторное занятие (лабораторная работа)
4.	Формы организации учебной деятельности	Применение знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				

Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	1) Контролирует подготовленность обучающихся к выполнению лабораторной работы: • проверяет заполнение лабораторного журнала • проводит устный опрос по технике безопасности проведения лабораторных опытов 2) Допускает студентов к выполнению лабораторной работы	1) Отвечают на вопросы преподавателя, демонстрируют подготовленные материалы 2) Получают допуск к выполнению лабораторной работы	1) Воспроизводить определения понятий: • химическое равновесие; • константа химического равновесия. 2) Называть факторы, влияющие на смещение химического равновесия. 3) Формулировать принцип Ле Шателье. 4) Перечислять основные аспекты соблюдения техники безопасности при работе с агрессивными реагентами (растворы сильных кислот и щелочей), со спиртовой горелкой.	Устный опрос по технике безопасности проведения лабораторных опытов. Устный (фронтальный) опрос по теме «Химическое равновесие». Тест: «Химическое равновесие»
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторной работы	1) Актуализирует цели, задачи выполнения лабораторной работы. 2) Объясняет методику выполнения эксперимента	1) Участвуют в обсуждении целей, задач выполнения лабораторной работы; 2) Запоминают методику выполнения эксперимента	ОК 01, ОК 02; 1) Формулировать цель планируемого эксперимента по исследованию влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия 2) Объяснять гипотезу эксперимента по выявлению динамического характера химического равновесия (ОК 02)	Заполненный лабораторный журнал, введение к лабораторной работе
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий лабораторной работы, последовательности	Осуществляет контроль за подготовкой рабочих мест студентов к выполнению лабораторной работы	Осуществляют подготовку рабочего места к выполнению лабораторной работы	ОК 01, ОК 02; 1) Объяснять устройство, принцип действия и область применения лабораторной	1) Устный опрос о принципе действия и области применения лабораторной посуды и оборудования,

выполнения действий			посуды и оборудования 2) Объяснять методику выполнения эксперимента (ОК 01)	последовательности выполнения действий 2) Лабораторный журнал
Самостоятельное выполнение лабораторных работ, в соответствии с инструкцией, методическими указаниями, технологическими картами	Осуществляет контроль за ходом выполнения эксперимента	Наблюдают появление или изменение характерной окраски раствора, выпадение или растворение характерного осадка, выделение газообразных продуктов реакции с характерными признаками (запах или цвет) и т.п.	Выявлять наблюдаемые физико-химическое явление, положенные в основу смещения химического равновесия (ОК 01)	1) Устный опрос о наблюдаемых физико-химических явлениях, положенных в основу смещения химического равновесия 2) Лабораторный журнал
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторной работы	Консультирует обучающихся по вопросам интерпретации результатов эксперимента	1) Составляют уравнение наблюдаемых химических реакций 2) Оформляют в таблицу результаты наблюдений 3) Объясняют наблюдаемые изменения на основе принципа Ле Шателье	Анализировать соответствие наблюдаемых в опытах явлений поставленной гипотезе эксперимента по выявлению динамического характера химического равновесия.	1) Устный опрос по вопросам интерпретации результатов эксперимента 2) Лабораторный журнал с оформленными результатами наблюдений и уравнениями реакций
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности)	1) Проводит устное собеседование со студентами (индивидуально / по	1) Оценивают достоверность полученных результатов	ОК 01, ОК 02; Формулировать химический смысл установленных закономерностей смещения	1) Устный опрос по результатам выполнения лабораторной работы 2) Лабораторный журнал с

обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	группам) по результатам выполнения лабораторной работы 2) Подводит итоги лабораторной работы	2) Формулируют выводы из полученных результатов наблюдений 3) Оформляют лабораторный журнал 4) Защищают результаты лабораторной работы	химического равновесия при изменении условий проведения реакции (ОК 02)	оформленными результатами наблюдений, уравнениями реакций и выводами
4. Задания для самостоятельного выполнения	Выдает индивидуальные задания на тему «Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов»	Выполняют индивидуальные задания	1) Обосновывать влияние различных факторов на равновесие химических реакций 2) Определять направление смещения равновесия с применением принципа Ле Шателье	1) Устный опрос по результатам выполнения индивидуальных заданий 2) Индивидуальные задания на тему «Химическое равновесие и его смещение под действием различных факторов»

Таблица 3.3. Технологическая карта занятия по теме 7.1.
«Обнаружение неорганических катионов и анионов»

1.	Тема занятия	Обнаружение неорганических катионов
2.	Содержание темы	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения неорганических веществ (катионов). Составление качественных химических реакций, характерных для обнаружения неорганических веществ (катионов I–VI групп) в молекулярной и ионной формах. Реакции обнаружения неорганических веществ в реальных объектах окружающей среды.
3.	Тип занятия	Лабораторное занятие (лабораторная работа)
4.	Формы организации учебной деятельности	Применение знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				

Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	1) Контролирует подготовленность обучающихся к выполнению лабораторной работы: - проверяет заполнение лабораторного журнала; - проводит устный опрос по технике безопасности проведения лабораторного опыта. 2) Осуществляет допуск обучающихся к выполнению лабораторной работы	1) Отвечают на вопросы преподавателя, демонстрируют подготовленные материалы 2) Получают допуск к выполнению лабораторной работы	1) Воспроизводить основные понятия химического равновесия и кинетики аналитической реакции. 2) Перечислять основные аспекты соблюдения техники безопасности при работе с химическими реагентами и электроприборами, используемыми в эксперименте	Устный опрос по технике безопасности проведения лабораторных работ. Проверка заполнения лабораторного журнала.
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Формулирует цели планируемого лабораторного опыта, методики выполнения эксперимента	Участвуют в обсуждении целей планируемого лабораторного опыта, методики выполнения эксперимента	1) Формулировать цель планируемого лабораторного опыта по обнаружению неорганических катионов 2) Объяснять гипотезу эксперимента с точки зрения протекания качественной аналитической реакции	Устный опрос по теме: “Качественные реакции”.
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий лабораторной работы, последовательности выполнения действий	Осуществляет контроль за подготовкой рабочих мест студентов к выполнению лабораторной работы	Осуществляют подготовку рабочего места к выполнению лабораторной работы	ОК 01, ОК 02; Объяснять устройство, принцип действия и область применения лабораторной посуды и оборудования	Устный опрос по устройству, принципу действия и области применения лабораторной посуды и оборудования

Самостоятельное выполнение лабораторных работ, в соответствии с инструкцией, методическими указаниями, технологическими картами	Осуществляет контроль за ходом выполнения эксперимента	Наблюдают появление или изменение характерной окраски раствора, выпадение или растворение характерного осадка, выделение газообразных продуктов реакции с характерными признаками (запах или цвет) и т.п.	Выявлять и объяснять причину возникновения наблюдаемое физико-химического явления, положенного в основу аналитического сигнала	Устный опрос о наблюдаемых физико-химических явлениях, положенных в основу аналитического сигнала
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ	Консультирует обучающихся по вопросам интерпретации результатов эксперимента	1) Заносят в таблицу результаты наблюдаемых явлений (аналитические сигналы) и их химические реакции 2) Анализируют соответствие полученного аналитического сигнала и соответствующей схемы (уравнения) химической аналитической реакции 3) Оценивают вероятность и возможные причины систематической	Интерпретировать результаты эксперимента (аналитический сигнал)	Лабораторный журнал

		погрешности в случае выявленных несоответствий наблюдаемого аналитического сигнала и схемы аналитической реакции		
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Проводит устное собеседование со студентами (индивидуально / по группам) по результатам выполнения лабораторной работы	1) Оценивают достоверность полученных результатов 2) Формулируют выводы из полученных результатов наблюдений 3) Оформляют лабораторный журнал 4) Защищают результаты лабораторной работы	ОК 01, ОК 02; Формулировать химический смысл установленных зависимостей аналитического сигнала от схемы (уравнения) аналитической реакции	Защита результатов лабораторной работы
4. Задания для самостоятельного выполнения	Дает индивидуальные задания по теме «Обнаружение неорганических анионов»	Выполняют индивидуальные задания	Составлять качественные реакции обнаружения неорганических веществ	Тест на качественные реакции обнаружения неорганических веществ

Таблица 3.4. Технологическая карта занятия по теме 9.1.2.
«Очистка воды от загрязнений»

1.	Тема занятия	Очистка воды от загрязнений.
2.	Содержание темы	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. pH среды и методы ее определения.
3.	Тип занятия	Лабораторное занятие (лабораторная работа)
4.	Формы организации учебной деятельности	Применение знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСП / входной контроль	1) Контролирует подготовленность обучающихся к выполнению лабораторной работы: проверяет заполнение лабораторного журнала проводит устный опрос по технике безопасности проведения лабораторного опыта 2) Допускает студентов к выполнению лабораторной работы	1) Отвечают на вопросы преподавателя, демонстрируют подготовленные материалы 2) Получают допуск к выполнению лабораторной работ	Перечислять основные аспекты соблюдения техники безопасности при работе с химическими реагентами и электроприборами, используемыми в эксперименте	выполняют тестовый опрос
Актуализация содержания, необходимого для выполнения	Актуализирует цели, задачи выполнения лабораторного опыта, методики выполнения эксперимента	Участвуют в обсуждении целей, задач выполнения лабораторного опыта,	ОК 01, ОК 02, ОК 07 ПК 1.2 1) Формулировать цель планируемого эксперимента по	Вопросы, связанные с целями и задачами лабораторной работы

лабораторных и практических работ		методики выполнения эксперимента	исследованию методов очистки воды. 2) Объяснять гипотезу эксперимента по применению различных методов очистки в зависимости от типов загрязнения	
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий	Осуществляет контроль за подготовкой рабочих мест студентов к выполнению лабораторной работы	Осуществляют подготовку рабочего места к выполнению лабораторной работы	Объяснять устройство, принцип действия и область применения лабораторной посуды и оборудования	Вопросы по содержанию заданий лабораторной работы
Самостоятельное выполнение практических заданий, лабораторных работ, в соответствии с инструкцией, методическими указаниями, технологическими картами	Осуществляет контроль за ходом выполнения эксперимента	Собирают установку для фильтрования и установку для адсорбции. Очищают воду фильтрованием и адсорбцией.	Выявлять наблюдаемое физико-химическое явление, положенное в основу методов очистки	Записи в лабораторном журнале, уравнения протекающих химических реакций

Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Консультирует обучающихся по вопросам интерпретации результатов эксперимента	1) Заносят в таблицу результаты наблюдаемых явлений 2) Анализируют эффективность методов очистки в зависимости от видов примесей	Интерпретировать результаты эксперимента	Устный опрос по вопросам интерпретации результатов эксперимента
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Проводит устное собеседование со студентами (индивидуально / по группам) по результатам выполнения лабораторной работы	1) Оценивают достоверность полученных результатов 2) Формулируют выводы из полученных результатов наблюдений 3) Оформляют лабораторный журнал 4) Защищают результаты лабораторной работы	ОК 01, ОК 02, ОК 07 ПК 2.4 Формулировать выводы о сравнительной эффективности различных методов очистки воды в различных условиях	Защита результатов лабораторной работы
4. Задания для самостоятельного выполнения	Дает индивидуальные задания по определению способов применения исследованных проб в деятельности человека	Выполняют индивидуальные задания	Составить перечень областей исследованных проб	

Таблица 3.5. Технологическая карта занятия по теме 9.2.4.
«Изготовление красок (подбор пигментов и связующих веществ)»

1.	Тема занятия	Изготовление красок (подбор пигментов и связующих веществ)
2.	Содержание темы	Изготовление красок и исследование их свойств, Классификация материалов, используемых в строительно-реставрационной деятельности по составу, их назначение и применение. Химический анализ материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна. Химический состав пигментов, красителей, вяжущих смесей, особенности их свойств и применения в профессиональной деятельности. Вещества, используемые в качестве пигментов и связующих материалов.
3.	Тип занятия	Лабораторное занятие (лабораторная работа)
4.	Формы организации учебной деятельности	Применение знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСП / входной контроль	1) Контролирует подготовленность обучающихся к выполнению лабораторной работы: проверяет заполнение лабораторного журнала проводит устный опрос по технике безопасности проведения лабораторного опыта 2) Допускает студентов к выполнению лабораторной работы	1) Отвечают на вопросы преподавателя, демонстрируют подготовленные материалы 2) Получают допуск к выполнению лабораторной работ	Перечислять основные аспекты соблюдения техники безопасности при работе с химическими реагентами и электроприборами, используемыми в эксперименте	выполняют тестовый опрос
Актуализация содержания, необходимого для выполнения	Актуализирует цели, задачи выполнения лабораторного опыта, методики выполнения эксперимента	Участвуют в обсуждении целей, задач выполнения лабораторного опыта,	1) Формулировать цель планируемого эксперимента по исследованию красителей 2) Объяснять гипотезу	Вопросы, связанные с целями и задачами лабораторной работы

лабораторных и практических работ		методики выполнения эксперимента	эксперимента по подбору связующих	
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий	Осуществляет контроль за подготовкой рабочих мест студентов к выполнению лабораторной работы	Осуществляют подготовку рабочего места к выполнению лабораторной работы	ОК 01, ОК 02, ОК 07, Объяснять устройство, принцип действия и область применения лабораторной посуды и оборудования	Вопросы по содержанию заданий лабораторной работы
Самостоятельное выполнение практических заданий, лабораторных работ, в соответствии с инструкцией, методическими указаниями, технологическими картами	Осуществляет контроль за ходом выполнения эксперимента	Наблюдают появление или изменение характерной окраски раствора, выпадение характерного осадка	Выявлять наблюдаемое физико-химическое явление, положенное в основу синтеза.	Записи в лабораторном журнале, уравнения протекающих химических реакций

Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Консультирует обучающихся по вопросам интерпретации результатов эксперимента	1) Заносят в таблицу результаты наблюдаемых явлений и их химические реакции 2) Анализируют соответствие полученного цвета красителя и уравнение химической реакции	Интерпретировать результаты эксперимента	Устный опрос по вопросам интерпретации результатов эксперимента
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Проводит устное собеседование со студентами (индивидуально / по группам) по результатам выполнения лабораторной работы	1) Оценивают достоверность полученных результатов 2) Формулируют выводы из полученных результатов наблюдений 3) Оформляют лабораторный журнал 4) Защищают результаты лабораторной работы	ОК 01, ОК 02, ОК 07, Аргументировать выводы полученные в результате эксперимента	Защита результатов лабораторной работы
4. Задания для самостоятельного выполнения	Дает задания по изучению дополнительной литературы	Выполняют задания	Делают выводы о влиянии связующих веществ на качество красок	

5. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

на 2026 – 2027 учебный год

ПД.12 Химия, профессия 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

(общее количество часов: 100 часов аудиторной нагрузки)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Входной контроль				1
2	Входной контроль				1
3	Современная модель строения атома				
4	Классификация химических элементов	Стр.14 упр № 2			
5	Типы химической связи				
6	Изотопы				
7	Периодическая система химических элементов Д.И. Менделеева	Стр.20 упр № 4,5			
8	Физический смысл Периодического закона				
9	Классификация и типы химических реакций				
10	Законы сохранения массы и энергии	Стр.28 упр № 1			
11-12	Практическое занятие. Решение задач на вычисление массы вещества.				
13-14	Лабораторное занятие "Типы химических реакций"				
15	Электролитическая диссоциация				
16	Гидролиз солей	Стр.30 упр № 2			
17-18	Лабораторное занятие "Реакции гидролиза"				
19-20	Контрольная работа № 1 "Строение вещества и химические реакции"				

21	Классификация и номенклатура неорганических веществ	Стр.35 упр № 3-5			
22	Строение неорганических веществ				
23-24	Практическое занятие "Составление формул неорганических веществ"				
25	Физико-химические свойства неорганических веществ				
26	Производство неорганических веществ	Стр.40 упр № 2			
27-28	Практическое занятие. Выполнение ментальной карты по теме "Черная и цветная металлургия"				
29-30	Контрольная работа "Свойства неорганических веществ"				
31	Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Стр.44 упр № 6			
32	Свойства органических соединений				
33-34	Практическое занятие "Номенклатура алканов и алкенов"				
35-36	Практическое занятие "Номенклатура алкинов и алкадиенов"				
37-38	Практическое занятие. Решение задач на вывод молекулярной формулы.				
39	Органические вещества в жизнедеятельности человека	Стр.49 упр № 3			
40	Производство и применение органических веществ в промышленности				

41-42	Контрольная работа № 3 "Структура и свойства органических веществ"				
43	Классификация химических реакций	Стр.54 упр № 2			
44	Скорость химических реакций				
45-46	Практическое занятие. Решение задач на вычисление скорости химической реакции				
47	Термодинамические закономерности протекания химических реакций	Повторить лекцию			
48	Равновесие химических реакций				
49-50	Контрольная работа "Скорость химической реакции и химическое равновесие"				
51	Дисперсные системы	Стр.64 упр № 5			
52	Коллоидные системы				
53	Обнаружение неорганических катионов				
54	Обнаружение неорганических анионов	Повторить лекцию			
55	Обнаружение органических веществ с использованием качественных реакций				
56	Обнаружение органических веществ с использованием качественных реакций	Стр.68 упр № 2			
57	Растворение как физико-химический процесс.				
58	Массовая доля растворенного вещества				
59	Классификация				

	дисперсных систем по составу				
60	Строение и факторы устойчивости дисперсных систем	Подготовить сообщение			
61-62	Лабораторное занятие "Основы лабораторной практики"				
63	Строение мицеллы				
64	Рассеивание света при прохождении светового пучка	Стр.76 упр № 4			
65-66	Практическое занятие. Решение задач на вычисление объема растворителя				
67-68	Практическое занятие. Решение задач на вычисление массы навески				
69	Классификация проб воды по виду и назначению				
70	Кислотность и щелочность воды	Подготовить сообщение			
71	Метод титрования				
72	Виды жесткости воды	Повторить лекцию			
73	Состав солей, вызывающих жесткость				
74	Химические процессы, устраняющие жесткость воды				
75	Устранение временной жесткости бытовыми и химическими способами	Повторить лекцию			
76	Способы устранения постоянной жесткости				
77-78	Практическое занятие. Решение задач на расчет концентраций				

	загрязняющих веществ				
79-80	Лабораторное занятие "Очистка воды от загрязнений"				
81	Качественный химический состав продуктов питания	Стр.80 упр № 1			
82	Вещества, фальсифицирующие продукты питания	Повторить лекцию			
83	Вещества, загрязняющие продукты питания				
84	Методы, позволяющие определить вещества, не заявленные в составе продуктов питания				
85-86	Практическое занятие. Определение состава блюд на содержание макро- и микроэлементов				
87-88	Лабораторное занятие "Определение нитратов в продуктах питания"				
89	Классификация почв по виду и назначению	Повторить лекцию			
90	Требования к качеству почвы различного назначения				
91	Области использования органических удобрений в зависимости от качества почвы	Стр.84 упр № 7			
92	Идентификация пробы почвы по ее химическому составу	Повторить лекцию			
93-94	Лабораторное занятие "Обнаружение неорганических примесей в пробах"				
95	Учебно-исследовательский				

	проект в области исследования объектов биосферы				
96	Обзор тем учебно-исследовательских проектов				
97	Алгоритм выполнения проекта				
98	Определение проблемы исследования				
99-100	Практическое занятие. Защита проекта				
				Всего:	100

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПД.13 БИОЛОГИЯ**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ПД.13 Биология разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016(ред. от 17.12.2020) года (зарегистрирован приказом Минюста № 44828 от 20.12.2016 года).

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составители:

Богданов Михаил Викторович, преподаватель высшей категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ПД.13 Биология является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»,

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование у обучающихся системы знаний о различных уровнях жизни со знанием современных представлений о живой природе, навыков по проведению биологических исследований с соблюдением этических норм, аргументированной личностной позиции по бережному отношению к окружающей среде.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

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

Профессиональных компетенций:

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 01	В части 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, Овладение универсальными учебными познавательными действиями: а) базовые логические действия:	- сформировать знания о месте и роли биологии в системе естественных наук, в формировании современной естественнонаучной картины мира, в познании законов природы и решении жизненно важных социально-этических, экономических, экологических проблем человечества, а также в решении вопросов рационального природопользования; в формировании ценностного отношения к природе, обществу, человеку; о вкладе российских и зарубежных ученых - биологов в развитие биологии; функциональной грамотности человека для решения жизненных проблем,

	- 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 б) 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;	- уметь владеть системой биологических знаний, которая включает: основополагающие биологические термины и понятия (жизнь, клетка, ткань, орган, организм, вид, популяция, экосистема, биоценоз, биосфера; метаболизм, гомеостаз, клеточный иммунитет, биосинтез белка, биополимеры, дискретность, саморегуляция, самовоспроизведение, наследственность, изменчивость, энергозависимость, рост и развитие); биологические теории: клеточная теория Т. Шванна, М Шлейдена, Р. Вирхова; клонально-селективного иммунитета П. Эрлих, И.И. Мечникова, хромосомная теория наследственности Т. Моргана, закон зародышевого сходства К. Бэра, эволюционная теория Ч. Дарвина, синтетическая теория эволюции, теория антропогенеза Ч. Дарвина; теория биогеоценоза В.Н. Сукачёва; учения Н.И. Вавилова - о Центрах многообразия и происхождения культурных растений, А.Н. Северцова - о путях и направлениях эволюции, В.И. Вернадского - о биосфере; законы (единообразия потомков первого поколения, расщепления признаков, независимого наследования признаков Г. Менделя, сцепленного наследования признаков и нарушения сцепления генов Т. Моргана; гомологических рядов в наследственной изменчивости Н.И. Вавилова, генетического равновесия Дж. Харди и В. Вайнберга; зародышевого сходства К. Бэра, биогенетического закона Э. Геккеля, Ф. Мюллера); принципы (чистоты гамет, комплементарности); правила (минимума Ю. Либиха, экологической пирамиды чисел, биомассы и энергии); гипотезы (коацерватной А.И. Опарина, первичного бульона Дж. Холдейна, микросфер С. Фокса, рибозима Т. Чек);

	- выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения; - способность их использования в познавательной и социальной практике	- сформировать умения раскрывать содержание основополагающих биологических теорий и гипотез: клеточной, хромосомной, мутационной, эволюционной, происхождения жизни и человека; владение системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; - сформировать умения раскрывать основополагающие биологические законы и закономерности (Г. Менделя, Т. Моргана, Н.И. Вавилова, Э. Геккеля, Ф. Мюллера, К. Бэра), границы их применимости к живым системам; - уметь выделять существенные признаки: строения вирусов, клеток прокариот и эукариот; одноклеточных и многоклеточных организмов, видов, биогеоценозов, экосистем и биосферы; строения органов и систем органов растений, животных, человека; процессов жизнедеятельности, протекающих в организмах растений, животных и человека; биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к

		среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах; - приобрести опыт применения основных методов научного познания, используемых в биологии: наблюдения и описания живых систем, процессов и явлений; организации и проведения биологического эксперимента, выдвижения гипотез, выявлять зависимости между исследуемыми величинами, объяснять полученные результаты и формулировать выводы с использованием научных понятий, теорий и законов; - сформировать 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; - сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с 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; умение использовать соответствующие аргументы, биологическую терминологию и символику для доказательства родства организмов разных систематических групп; взаимосвязи организмов и среды обитания; единства человеческих рас; необходимости здорового образа жизни, сохранения разнообразия видов и экосистем, как условия сосуществования природы и человечества; - сформировать 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), выявлять причинно-следственные связи между исследуемыми биологическими объектами, процессами и явлениями; делать выводы и прогнозы на основании полученных результатов; - сформировать умения 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, умение оценивать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий (клонирование, искусственное оплодотворение, направленное изменение генома и создание трансгенных организмов); - сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе

		биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня;
ОК 02	В области 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. Овладение универсальными учебными познавательными действиями: в) работа с информацией: - владеть навыками получения информации из источников разных типов, самостоятельно осуществлять поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации	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; сформированность умений создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии

	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	
ОК 04	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; - овладение навыками учебно исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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	- сформировать умения создавать собственные письменные и устные сообщения на основе биологической информации из нескольких источников, грамотно использовать понятийный аппарат биологии; - уметь выдвигать гипотезы, проверять их экспериментальными средствами, формулируя цель исследования, анализировать полученные результаты и делать выводы; - принимать участие в научно-исследовательской работе по биологии, экологии и медицине, проводимой на базе школьных научных обществ и публично представлять полученные результаты на ученических конференциях разного уровня

	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. Овладение универсальными регулятивными действиями: в) принятие себя и других людей: принимать мотивы и аргументы других людей при анализе результатов деятельности; признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	
ОК 07	В области 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;	- владеть системой знаний об основных методах научного познания, используемых в биологических исследованиях живых объектов и экосистем (описание, измерение, проведение наблюдений); способами выявления и оценки антропогенных изменений в природе; - уметь выявлять отличительные признаки живых систем, в том числе грибов, растений, животных и человека; приспособленность видов к среде обитания, абиотических и биотических компонентов экосистем, взаимосвязей организмов в сообществах, антропогенных изменений в экосистемах своей местности; - уметь выделять существенные признаки биологических процессов: обмена веществ (метаболизм), информации и превращения энергии, брожения, автотрофного и

	- расширение опыта деятельности экологической направленности; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	гетеротрофного типов питания, фотосинтеза и хемосинтеза, митоза, мейоза, гаметогенеза, эмбриогенеза, постэмбрионального развития, размножения, индивидуального развития организма (онтогенеза), взаимодействия генов, гетерозиса; действий искусственного отбора, стабилизирующего, движущего и разрывающего естественного отбора; аллопатрического и симпатрического видообразования; влияния движущих сил эволюции на генофонд популяции; приспособленности организмов к среде обитания, чередования направлений эволюции; круговорота веществ и потока энергии в экосистемах
ПК 1.2.	- умение прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширение опыта деятельности экологической направленности;	- сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей
ПК 2.4.	- определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности;	- сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических решений в повседневной жизни с целью обеспечения безопасности своего здоровья и здоровья окружающих людей

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технология проблемного обучения, дифференцированное обучение.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	140
в т.ч.	
1. Основное содержание	100
в т. ч.:	
теоретическое обучение	60
практические занятия	40
2. Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	24
теоретическое обучение	8
практические занятия	16
Индивидуальный проект (да/нет)	Да(32ч)
Консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала (основное и профессионально ориентированное), лабораторные и практические занятия, прикладной модуль (при наличии)	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Раздел 1. Биология как наука. Живые системы и их организация		1	ОК-02
Тема 1.1. Биология в системе наук. Общая характеристика жизни	Содержание учебного материала Биология – наука о живой природе. Связи биологии с общественными, техническими и другими естественными науками, философией, религией, этикой, эстетикой и правом. Роль биологии в формировании современной научной картины мира. Система биологических наук. Методы познания живой природы (наблюдение, эксперимент, описание, измерение, классификация, моделирование, статистическая обработка данных). Живые системы (биосистемы) как предмет изучения биологии. Отличие живых систем от неорганической природы. Свойства биосистем и их разнообразие. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (био - геocenотический), биосферный	1	
Раздел 2 Химический состав и строение клетки		11	ОК-01, ОК-02, ОК-04
Тема 2.1. Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества	Содержание учебного материала	1	
	Химический состав клетки. Химические элементы: макроэлементы, микроэлементы. Вода и минеральные вещества. Функции воды и минеральных веществ в клетке. Поддержание осмотического баланса		
	Практическое занятие № 1 «Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов»	2	
Тема 2.2. Биологически важные химические соединения	Содержание учебного материала Белки. Состав и строение белков. Аминокислоты – мономеры белков. Незаменимые и заменимые аминокислоты. Аминокислотный состав. Уровни структуры белковой молекулы (первичная, вторичная, третичная и четвертичная структура). Химические свойства белков. Биологические функции белков. Ферменты – биологические катализаторы. Строение фермента: активный центр,	2	

	субстратная специфичность. Коферменты. Витамины. Отличия ферментов от неорганических катализаторов. Углеводы: моносахариды (глюкоза, рибоза и дезоксирибоза), дисахариды (сахароза, лактоза) и полисахариды (крахмал, гликоген, целлюлоза). Биологические функции углеводов. Липиды: триглицериды, фосфолипиды, стероиды. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Биологические функции липидов. Сравнение углеводов, белков и липидов как источников энергии. Нуклеиновые кислоты: ДНК и РНК. Нуклеотиды – мономеры нуклеиновых кислот. Строение и функции ДНК. Строение и функции РНК. АТФ: строение и функции		
	Лабораторные занятия (на выбор преподавателя)	2	
	№ 1 «Определение наличия крахмала в продуктах питания»		
Тема 2.3. Структурно-функциональная организация клеток	Содержание учебного материала	2	
	Цитология – наука о клетке. Клеточная теория – пример взаимодействия идей и фактов в научном познании. Методы изучения клетки. Клетка как целостная живая система. Общие признаки клеток: замкнутая наружная мембрана, молекулы ДНК как генетический аппарат, система синтеза белка. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Особенности строения прокариотической клетки. Клеточная стенка бактерий. Строение эукариотической клетки. Основные отличия растительной, животной и грибной клетки. Поверхностные структуры клеток– клеточная стенка, гликокаликс, их функции. Плазматическая мембрана, ее свойства и функции. Цитоплазма и ее органоиды. Одномембранные органоиды клетки: ЭПС, аппарат Гольджи, лизосомы. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды. Происхождение митохондрий и пластид. Виды пластид. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, клеточный центр, центриоли, реснички, жгутики. Функции органоидов клетки. Включения. Ядро – регуляторный центр клетки. Строение ядра: ядерная оболочка, кариоплазма, хроматин, ядрышко. Хромосомы. Транспорт веществ в клетке		
	Лабораторные занятия (на выбор преподавателя)	2	
	№ 2 «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»		
Раздел 3. Жизнедеятельность клетки		8	ОК-01, ОК-02, ОК-04
Тема 3.1. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Содержание учебного материала	2	
	Обмен веществ, или метаболизм. Ассимиляция (пластический обмен) и диссимиляция (энергетический обмен) – две стороны единого процесса метаболизма. Роль законов сохранения вещества и энергии в понимании метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный. Роль ферментов в обмене веществ и превращении энергии в клетке. Фотосинтез. Световая и темновая		

	фазы фотосинтеза. Реакции фотосинтеза. Эффективность фотосинтеза. Значение фотосинтеза для жизни на Земле. Влияние условий среды на фотосинтез и способы повышения его продуктивности у культурных растений. Хемосинтез. Хемосинтезирующие бактерии. Значение хемосинтеза для жизни на Земле. Энергетический обмен в клетке. Расщепление веществ, выделение и аккумулялирование энергии в клетке. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Брожение и его виды. Кислородное окисление, или клеточное дыхание. Окислительное фосфорилирование. Эффективность энергетического обмена		
Тема 3.2. Биосинтез белка	Содержание учебного материала	2	
	Реакции матричного синтеза. Генетическая информация и ДНК. Реализация генетической информации в клетке. Генетический код и его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция – биосинтез белка. Этапы трансляции. Кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка		
	Практическое занятие № 2 «Решение задач на определение последовательности нуклеотидов»	2	
Тема 3.3. Вирусы	Содержание учебного материала	2	
	Неклеточные формы жизни – вирусы. История открытия вирусов (Д. И. Ивановский). Особенности строения и жизненного цикла вирусов. Бактериофаги. Болезни растений, животных и человека, вызываемые вирусами. Вирус иммунодефицита человека (ВИЧ) – возбудитель СПИДа. Профилактика распространения вирусных заболеваний		
Раздел 4. Размножение и индивидуальное развитие организмов		8	
Тема 4.1. Жизненный цикл клетки	Содержание учебного материала	2	
	Клеточный цикл, или жизненный цикл клетки. Интерфаза и митоз. Процессы, протекающие в интерфазе. Репликация – реакция матричного синтеза ДНК. Строение хромосом. Хромосомный набор – кариотип. Диплоидный и гаплоидный хромосомные наборы. Хроматиды. Цитологические основы размножения и индивидуального развития организмов. Деление клетки – митоз. Стадии митоза. Процессы, происходящие на разных стадиях митоза. Биологический смысл митоза. Программируемая гибель клетки - апоптоз		
Тема 4.2. Формы размножения организмов	Содержание учебного материала	2	
	Формы размножения организмов: бесполое и половое. Виды бесполого размножения: деление надвое и почкование одно и многоклеточных, спорообразование, вегетативное размножение. Искусственное клонирование организмов, его значение для селекции. Половое размножение, его отличия от бесполого. Мейоз. Стадии мейоза. Процессы, происходящие на стадиях мейоза. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл и значение мейоза. Гаметогенез – процесс образования половых клеток у животных. Половые железы: семенники		

ОК-01,
ОК-02,
ОК-04

	и яичники. Образование и развитие половых клеток – гамет (сперматозоид, яйцеклетка) – сперматогенез и оогенез. Особенности строения яйцеклеток и сперматозоидов. Оплодотворение. Партеногенез		
Тема 4.3. Индивидуальное развитие организмов	Содержание учебного материала	2	
	Индивидуальное развитие (онтогенез). Эмбриональное развитие (эмбриогенез). Этапы эмбрионального развития у позвоночных животных: дробление, гаструляция, органогенез. Постэмбриональное развитие. Типы постэмбрионального развития: прямое, не прямое (личиночное). Влияние среды на развитие организмов; факторы, способные вызывать врожденные уродства. Рост и развитие растений. Онтогенез цветкового растения: двойное оплодотворение, строение семени, стадии развития		
	Практические занятия	2	
	№ 3 «Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества». № 4 «Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний»		
Раздел 5. Наследственность и изменчивость организмов		16	
Тема 5.1. Закономерности наследования	Содержание учебного материала	2	
	Предмет и задачи генетики. Роль цитологии и эмбриологии в становлении генетики. Вклад российских и зарубежных ученых в развитие генетики. Методы генетики (гибридологический, цитогенетический, молекулярно-генетический). Основные генетические понятия. Генетическая символика, используемая в схемах скрещиваний. Закономерности наследования признаков, установленные Г. Менделем. Моногибридное скрещивание. Закон единообразия гибридов первого поколения. Правило доминирования. Закон расщепления признаков. Гипотеза чистоты гамет. Полное и неполное доминирование. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Цитогенетические основы дигибридного скрещивания. Анализирующее скрещивание. Использование анализирующего скрещивания для определения генотипа особи		
	Практическое занятие	2	
	№ 5 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 5.2. Сцепленное наследование признаков	Содержание учебного материала	2	
	Сцепленное наследование признаков. Работа Т. Моргана по сцепленному наследованию генов. Нарушение сцепления генов в результате кроссинговера. Хромосомная теория наследственности. Генетические карты. Генетика пола. Хромосомное определение пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметные и гетерогаметные организмы. Наследование признаков, сцепленных с полом		ОК-01, ОК-02, ОК-04

	Практическое занятие	2	
	№ 6 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 5.3. Закономерности изменчивости	Содержание учебного материала	2	
	Изменчивость. Виды изменчивости: ненаследственная и наследственная. Роль среды в ненаследственной изменчивости. Характеристика модификационной изменчивости. Вариационный ряд и вариационная кривая. Норма реакции признака. Количественные и качественные признаки и их норма реакции. Свойства модификационной изменчивости. Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мейоз и половой процесс – основа комбинативной изменчивости. Мутационная изменчивость. Классификация мутаций: генные, хромосомные, геномные. Частота и причины мутаций. Мутагенные факторы. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости Н. И. Вавилова		
	Практическое занятие	2	
	№ 7 Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 5.4. Генетика человека	Содержание учебного материала	2	
	Генетика человека. Кариотип человека. Основные методы генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, молекулярно-генетический. Современное определение генотипа: полногеномное секвенирование, генотипирование, в том числе с помощью ПЦР-анализа. Наследственные заболевания человека: генные болезни, болезни с наследственной предрасположенностью, хромосомные болезни. Соматические и генеративные мутации. Стволовые клетки. Принципы здорового образа жизни, диагностики, профилактики и лечения генетических болезней. Медико-генетическое консультирование. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
	Практическое занятие	2	
	№ 8 «Составление и анализ родословных человека»		
Раздел 6. Эволюционная биология		8	
Тема 6.1. Эволюционная теория и ее место в биологии	Содержание учебного материала	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04
	Предпосылки возникновения эволюционной теории. Эволюционная теория и её место в биологии. Влияние эволюционной теории на развитие биологии и других наук. Свидетельства эволюции. Палеонтологические: последовательность появления видов в палеонтологической летописи, переходные формы. Биogeографические: сходство и различие фаун и флор материков и островов. Эмбриологические: сходства и различия эмбрионов разных видов позвоночных. Сравнительно-		

	анатомические: гомологичные, аналогичные, рудиментарные органы, атавизмы. Молекулярно-биохимические: сходство механизмов наследственности и основных метаболических путей у всех живых организмов. Эволюционная теория Ч. Дарвина. Предпосылки возникновения дарвинизма. Движущие силы эволюции видов по Дарвину (избыточное размножение при ограниченности ресурсов, неопределённая изменчивость, борьба за существование, естественный отбор)		
Тема 6.2. Микроэволюция	Содержание учебного материала Синтетическая теория эволюции (СТЭ) и её основные положения. Микроэволюция. Популяция как единица вида и эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции видов в природе. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Популяционные волны и дрейф генов. Изоляция и миграция. Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Формы естественного отбора. Приспособленность организмов как результат эволюции. Примеры приспособлений у организмов. Ароморфозы и идиоадаптации. Вид и видообразование. Критерии вида. Основные формы видообразования: географическое, экологическое	2	
Тема 6.3. Макроэволюция	Содержание учебного материала Макроэволюция. Формы эволюции: филетическая, дивергентная, конвергентная, параллельная. Необратимость эволюции	2	
	Практическое занятие (на выбор преподавателя) № 9 «Сравнение видов по морфологическому критерию» или «Описание приспособленности организма и ее относительного характера»	2	
Раздел 7. Возникновение и развитие жизни на Земле		8	
Тема 7.1. Зарождение и развитие жизни	Содержание учебного материала Донаучные представления о зарождении жизни. Научные гипотезы возникновения жизни на Земле: абиогенез и панспермия. Химическая эволюция. Абиогенный синтез органических веществ из неорганических. Экспериментальное подтверждение химической эволюции. Начальные этапы биологической эволюции. Гипотеза РНК-мира. Формирование мембранных структур и возникновение протоклетки. Первые клетки и их эволюция. Формирование основных групп живых организмов. Развитие жизни на Земле по эрам и периодам. Катархей. Архейская и протерозойская эры. Палеозойская эра и её периоды: кембрийский, ордовикский, силурийский, девонский, каменноугольный, пермский. Мезозойская эра и её периоды: триасовый, юрский, меловой. Кайнозойская эра и её периоды: палеогеновый, неогеновый, антропогеновый.	2	
Тема 7.2. Система органического мира.	Содержание учебного материала Система органического мира как отражение эволюции. Основные систематические группы организмов. Характеристика климата и геологических процессов. Основные этапы эволюции	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04

Происхождение человека – антропогенез	растительного и животного мира. Ароморфозы у растений и животных. Появление, расцвет и вымирание групп живых организмов. Эволюция человека. Антропология как наука. Развитие представлений о происхождении человека. Методы изучения антропогенеза. Сходства и различия человека и животных. Систематическое положение человека. Движущие силы (факторы) антропогенеза. Наследственная изменчивость и естественный отбор. Общественный образ жизни, изготовление орудий труда, мышление, речь		
Тема 7.3. Основные стадии эволюции человека	Содержание учебного материала	2	
	Основные стадии и ветви эволюции человека: австралопитеки, Человек умелый, Человек прямоходящий, Человек неандертальский, Человек разумный современного типа. Находки ископаемых останков, время существования, область распространения, объём головного мозга, образ жизни, орудия. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Черты приспособленности представителей человеческих рас к условиям существования. Единство человеческих рас. Критика расизма		
	Практическое занятие (на выбор преподавателя)	2	
	№ 10 «Время и пути расселения человека по планете» или «Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека»		
Раздел 8. Организмы и окружающая среда		6	
Тема 8.1. Экология как наука. Среда жизни. Экологические факторы	Содержание учебного материала	2	
	Экология как наука. Задачи и разделы экологии. Методы экологических исследований. Экологическое мировоззрение современного человека. Среда обитания организмов: водная, наземно-воздушная, почвенная, внутриорганизменная. Экологические факторы. Классификация экологических факторов: абиотические, биотические и антропогенные. Действие экологических факторов на организмы. Абиотические факторы: свет, температура, влажность. Фотопериодизм. Приспособления организмов к действию абиотических факторов. Биологические ритмы. Биотические факторы. Виды биотических взаимодействий: конкуренция, хищничество. Паразитизм, мутуализм, комменсализм (квартиранство, нахлебничество), аменсализм, нейтрализм. Значение биотических взаимодействий для существования организмов в природных сообществах		ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07
Тема 8.2. Экологические характеристики популяции	Содержание учебного материала	2	
	Экологические характеристики популяции. Основные показатели популяции: численность, плотность, рождаемость, смертность, прирост, миграция. Динамика численности популяции и её регуляция		

	Практическое занятие	2	
	№ 11 «Подсчёт плотности популяций разных видов растений»		
Раздел 9. Сообщества и экологические системы		12	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 1.2 ПК 2.4
Тема 9.1. Сообщества организмов, экосистемы	Содержание учебного материала	2	
	Сообщество организмов – биоценоз. Структуры биоценоза: видовая, пространственная, трофическая (пищевая). Виды-доминанты. Связи в биоценозе. Экологические системы (экосистемы). Понятие об экосистеме и биогеоценозе. Функциональные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические (пищевые) уровни экосистемы. Пищевые цепи и сети. Основные показатели экосистемы: биомасса, продукция. Экологические пирамиды: продукции, численности, биомассы. Свойства экосистем: устойчивость, саморегуляция, развитие. Сукцессия		
Тема 9.2. Природные экосистемы	Содержание учебного материала	2	
	Природные экосистемы. Экосистемы рек и озёр. Экосистема хвойного или широколиственного леса. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Урбоэкосистемы. Биологическое и хозяйственное значение агроэкосистем и урбоэкосистем. Биоразнообразие как фактор устойчивости экосистем. Сохранение биологического разнообразия на Земле		
Тема 9.3. Биосфера – глобальная экосистема Земли	Содержание учебного материала	2	
	Учение В. И. Вернадского о биосфере. Границы, состав и структура биосферы. Живое вещество и его функции. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие и обратная связь в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы элементов (углерода, азота). Зональность биосферы. Основные биомы суши		
Тема 9.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	
	Человечество в биосфере Земли. Антропогенные изменения в биосфере. Глобальные экологические проблемы. Сосуществование природы и человечества. Сохранение биоразнообразия как основа устойчивости биосферы. Основа рационального управления природными ресурсами и их использование. Достижения биологии и охрана природы		
	Практическое занятие (на выбор преподавателя)	4	
Тема 9.5. Влияние социально- экологических факторов на здоровье человека	№ 12 «Отходы производства» или «Влияние производственных факторов на организм человека»		
	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	
	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 здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Биохимические аспекты рационального питания		

	Лабораторные занятия	4	
	№ 3 «Влияние абиотических факторов на человека» (в качестве триггеров, снижающих работоспособность, использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.)		
Раздел 10. Селекция организмов, основы биотехнологии		10	
Тема 10.1. Селекция как наука и процесс	Содержание учебного материала	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 1.2 ПК 2.4
	Селекция как наука и процесс. Зарождение селекции и доместикация. Учение Н. И. Вавилова о центрах многообразия и происхождения культурных растений. Центры происхождения домашних животных. Сорт, порода, штамм. Современные методы селекции. Массовый и индивидуальный отборы в селекции растений и животных. Оценка экстерьера. Близкородственное скрещивание – инбридинг. Чистая линия. Скрещивание чистых линий. Гетерозис, или гибридная сила. Неродственное скрещивание – аутбридинг. Отдалённая гибридизация и её успехи. Искусственный мутагенез и получение полиплоидов. Достижения селекции растений, животных и микроорганизмов		
Тема 10.2. Основы биотехнологии	Биотехнология как отрасль производства. Генная инженерия. Этапы создания рекомбинантной ДНК и трансгенных организмов. Клеточная инженерия. Клеточные культуры. Микрклональное размножение растений. Клонирование высокопродуктивных сельскохозяйственных организмов. Экологические и этические проблемы. ГМО – генетически модифицированные организмы	2	
Тема 10.3. Биотехнологии в жизни и профессии	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	
	Основные направления современной биотехнологии в профессиональной деятельности человека. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)		
	Практическое занятие	4	
	№ 13 Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.		
	№ 14 Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
Раздел 11. Решение кейсов в области биотехнологий		6	
Тема 11.1.2. Социально- этические аспекты биотехнологий	Профессионально ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	2	ОК-01, ОК-02, ОК-04, ОК-07 ПК 1.2
	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)		
	Практические занятия	4	

	№ 15 Кейсы на анализ информации об этических аспектах развития биотехнологий (по мини-группам). № 16 Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		ПК 2.4
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Написание и защита индивидуальных проектов по рекомендованным темам. Домашняя работа с учебной литературой и интернет-источниками.</i> ПРИМЕРНЫЕ ТЕМЫ ПРОЕКТНЫХ РАБОТ ПО БИОЛОГИИ 1. Растительные масла. Биохимический состав и влияние на здоровье человека. 2. Антибиотики и здоровье человека: правда и вымысел. 3. Влияние влажности воздуха и атмосферного давления на здоровье человека. 4. Глютен и здоровье человека. 5. Вирусы - беда 21 века. 6. Влияние стрессов на здоровье человека 7. Влияние фитонцидных растений на живые организмы. 8. Естественные сообщества живых организмов. Биогеоценозы. 9. Изменение остроты слуха, в зависимости от возраста и влияния факторов внешней среды. 10. Изучение видового разнообразия первоцветов. 11. Искусственные органы - проблема и перспективы. 12. Исчезающие растения Ханты-Мансийского автономного округа – Югры, занесенные в красную книгу. 13. Модная одежда и здоровье. 14. Получение биогаза и биокомпоста в условиях сельской местности. 15. Процесс эволюции биосферы. 16. Озоновые дыры: угроза и реальность. 17. Стволовые клетки и выращивание органов и тканей. 18. Факторы, влияющие на работоспособность и утомление в учебном процессе. 19. Влияние курения на мыслительные способности человека. 20. Влияние табачного дыма на организм человека. 21. Прогноз погоды по приметам. 22. Вода – основа жизни.	32	

	23. Темперамент – биологический фундамент личности. 24. Близнецы – похожи или нет? 25. Зоотерапия – выдумка или реальность? 26. Темперамент как фактор успеваемости. 27. Искусственные органы – проблемы и перспективы. 28. Влияние цвета на настроение человека. 29. Кофе – вред или польза? 30. Современные взгляды на природу старения. 31. Аллергия как проявление иммунодефицита. 32. Влияние шума на организм человека. 33. Фитонциды и их влияние на организм человека. 34. Основные свойства и структура нуклеиновых кислот. 35. Витамины и их роль в организме человека. 36. Хранение и болезни хлеба. 37. Роль биологических исследований в современной медицине. Научные и этические проблемы клонирования. 38. Никогда не рано и никогда не поздно полюбить шоколад. 39. Вегетарианство: «за» и «против» 40. Все ли йогурты полезны? 41. ГМО: пища будущего или риск для здоровья? 42. Добавки, красители и консерванты в пищевых продуктах. 43. Домашняя пыль и ее влияние на организм человека. 44. Животные – барометры природы 45. Жизненные формы растений природных и антропогенных ландшафтов (сравнительная характеристика). 46. Инвентаризация и изучение экологии растений, используемых в озеленении интерьера. 47. Лекарственные растения в окрестностях (название) города (поселка). 48. Микроэлементы - характеристика и биологическая роль. 49. Мир нанотехнологий - возможности применения в биологии и медицине. 50. Пестициды — необходимость или вред? 51. Подбор ассортимента красиво цветущих деревьев и кустарников для озеленения		

	населённого пункта. 52. Ассортимент растений, применяемых для озеленения внутреннего интерьера и их полезные свойства. 53. Протеомика, геномика, метаболомика - новые направления в биологии. 54. Влияние цвета на настроение человека 55. Основные свойства и структура нуклеиновых кислот. 56. По следам открытий в микромире. 57. Что скрывается в чашке чая? 58. Что скрывается в чашке кофе? 59. Что скрывается в плитке шоколада? 60. Экологическая биотехнология. Основные тенденции развития. 61. Акустический шум и его воздействие на человека. 62. Ароматические вещества и их значение для здоровья человека. Биологический механизм запахов 63. Борьба за существование и приспособления организмов. 64. Когда молоко опасно для здоровья? 65. Мониторинг ихтиофауны. Многообразие рыб в разные времена года. 66. Они рядом с нами - редкие и исчезающие животные Ставропольского края. 67. Перспективы селекции как решение глобальных экологических проблем. 68. Приспособления организмов к среде обитания 69. Феномен сна и сновидения. 70. Биологически активные вещества. Витамины. 71. Биоритмы — внутренние часы человека. Биоритмы жизни. 72. Влияние употребления алкоголя, никотина и наркотических веществ на эмбриональное развитие организма. 73. Влияние транспортной загрязненности воздуха на здоровье человека. 74. Бытовые отходы человечества. Как спастись от мусора. 75. Использование лекарственных растений нашего края. 76. Зеленый чай и его целебные свойства. 77. Влияние неорганических удобрений на рост и развитие растений. 78. Подсолнечное масло: история возникновения и роль в жизни человека.		

	79. Аминокислоты и их биологическая роль. 80. Антибиотики – мощное оружие современной медицины. 81. Белки как основа жизни. 82. Биологическая роль каротина и каротиноидов. 83. Искусственные жиры - угроза здоровью. 84. Сахар и сахарозаменители: за и против. 85. Состав и лечебные свойства природной минеральной воды. 86. Токсиканты и аллергены в окружающей среде. 87. Электронные сигареты. Влияние на организм человека.		
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Всего:		72	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация (экзамен)		6	
Индивидуальный проект		32	
Всего:		140	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены помещения:

Учебный кабинет № 202 «Биологии», «Микробиологии» (БТИ № 33)

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

Стол ученический – 15 шт.

Стул ученический – 30 шт.

Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

Компьютер – 1 шт.

Средства аудиовизуализации – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт.

Экран для проектора – 1 шт

Лаборантская кабинет № 201 (БТИ № 34)

Микроскоп – 5 шт.

Секундомер – 5 шт.

Тонометр – 5 шт.

Лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) – 30 шт. гипертонический раствор хлорида натрия – 1 шт.

3%-ный Раствор пероксида водорода – 1 шт.

Раствор йода в йодистом калии – 1 шт.

Глицерин – 1 шт.

Клубни картофеля – 3 шт.

Лист элодеи канадской – 3 шт.

Плод рябины обыкновенной (рябины или томата) – 3 шт.

Лук репчатый – 3 шт.

разведенные в воде дрожжи – 3 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

1. Беляев Д.К. Биология. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Д.К. Беляев, Г.М. Дымшиц, Л.Н. Кузнецова, В.К. Шумный; под. ред. Д.М. Беляев — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099564-1. — URL: <https://book.ru/book/949009>. — Текст : электронный.

2. Беляев Д.К. Биология. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Д.К. Беляев, Г.М. Дымшиц, Л.Н. Кузнецова, В.К. Шумный; под. ред. Д.М. Беляев — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099564-1. — URL: <https://book.ru/book/949010>. — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные электронные издания

1. Высоцкая Л.В. Биология. 10 класс. Углублённый уровень. ЭФУ / Л.В. Высоцкая, Г.М. Дымшиц, А.О. Рувинский, В.К. Шумный; под. ред. Г.М. Дымшиц — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099564-1. — URL: <https://book.ru/book/949015>. — Текст : электронный.

2. Бородин П.М. Биология. 11 класс. Углублённый уровень. ЭФУ / П.М. Бородин, Г.М. Дымшиц, О.В. Саблина, В.К. Шумный; под. ред. Г.М. Дымшиц — Москва : Просвещение, 2023. — ISBN 978-5-09-099565-8. — URL: <https://book.ru/book/949016>. — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Раздел 1. Тема 1.2 и 1.3	Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого; Фронтальный опрос
	Раздел 2. Тема 2.5 и 2.6	Тест;
	Раздел 4. Темы: 4.1; 4.2; 4.3; 4.4	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов; Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции; Оцениваемая дискуссия; Тест
	Раздел 5. Темы 5.1 и 5.2.1	Разработка глоссария терминов; Оцениваемая дискуссия
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Раздел 1. Темы: 1.1; 1.2; 1.3; 1.4; 1.5	Таблица с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками; Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого; Фронтальный опрос; Обсуждение по вопросам лекции
	Раздел 2. Темы: 2.1; 2.2; 2.3; 2.4; 2.5; 2.6	Оцениваемая дискуссия; Фронтальный опрос; Тест/опрос; Фронтальный опрос; Тест
	Раздел 3. Темы: 3.1; 3.2; 3.3	Фронтальный опрос;
	Раздел 4. Темы: 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; 4.5	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов; Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции; Оцениваемая дискуссия; Тест; Фронтальный опрос;

	Раздел 5. Темы: 5.1 и 5.2.1	Разработка глоссария терминов; Оцениваемая дискуссия;
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы: 1.2; 1.5	Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого; Обсуждение по вопросам лекции
	Раздел 2. Темы: 2.1; 2.3; 2.4; 2.6	Оцениваемая дискуссия; Тест/опрос; Фронтальный опрос; Тест
	Раздел 3. Темы: 3.1; 3.2; 3.3	Фронтальный опрос
	Раздел 4. Темы: 4.4; 4.5;	Тест; Фронтальный опрос;
	Раздел 5. Темы: 5.1 и 5.2.1	Разработка глоссария терминов; Оцениваемая дискуссия;
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 4. Темы: 4.4; 4.5	Тест; Фронтальный опрос;
	Раздел 5. Темы: 5.1 и 5.2.1	Разработка глоссария терминов; Оцениваемая дискуссия;
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Раздел 5. Темы: 5.2.3 Раздел 4. Тема: 4.5	Тест;
		Разработка глоссария терминов;
		Фронтальный опрос;
		Разработка глоссария терминов; Оцениваемая дискуссия;

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для входного контроля

Инструкция по выполнению работы

На выполнение работы отводится 1 урок (45 минут). Работа состоит из двух частей: 1) включает в себя 16 заданий (А1-А16) с одним вариантом ответа; 2) включает 5 вопросов, на которые подразумевается дать несколько вариантов ответов, либо расположить в определенной последовательности.

1 вариант

К каждому из заданий А 1 – А16 даны четыре варианта ответа, из которых только один правильный, номер этого ответа запишите.

А 1. Организмы, клетка которых не имеет оформленного ядра

1. Одноклеточные 2. Прокариоты 3. Эукариоты

А 2. Образование новых видов в природе происходит в результате

1. Регулярных сезонных изменений в природе
2. Возрастных физиологических изменений особей
3. Природоохранной деятельности человека
4. Взаимодействующих движущих сил (факторов) эволюции

А 3. Какая наука изучает химический состав, строение и процессы

жизнедеятельности клетки

1. Гистология 2. Эмбриология 3. Экология 4. Цитология

А 4. В клетке тела (соматической клетке) здорового человека содержится

1. 46 хромосом 2. 32 хромосомы 3. 23 хромосомы 4. 12 хромосом

А 5. Сходство строения клеток автотрофных и гетеротрофных организмов состоит в наличии у них

1. Хлоропластов 2. Оболочки из клетчатки 3. Плазматической мембраны
4. Вакуолей с клеточным соком

А 6. Кого из перечисленных ученых считают создателем эволюционного учения?

1. И.И. Мечникова 2. Луи Пастера 3. Н.И. Вавилова 4. Ч. Дарвина

А 7. Какая цепь питания составлена правильно

1. кузнечик-----растение----лягушка-----змея-----хищная птица
2. растение---- кузнечик----- лягушка-----змея-----хищная птица
3. лягушка-----растение----кузнечик-----хищная птица---- змея
4. кузнечик-----змея--- хищная птица -----лягушка----- растение

А 8. Какое изменение не относят к ароморфозу

1. Живорождение у млекопитающих
2. Прогрессивное развитие головного мозга у приматов
3. Превращение конечностей китов в ласты
4. Постоянная температура тела у птиц и млекопитающих.

А 9. Определите гетерозиготный генотип

1. Аа 2. сс 3. АА 4. Вс

А10. Половые клетки организма - это

1. гаметы 2. соматические клетки 3. Хромосомы 4. Кариотипы

А11. Закон гомологических рядов наследственной изменчивости сформулировал выдающийся русский ученый

- 1) Г.Д. Карпеченко 3) А.Н. Северцов
2) Н.И.Вавилов 4) А.И.Опарин

А12. Популяция растений, характеризующаяся сходным генотипом и фенотипом, полученная в результате искусственного отбора, — это

- 1) вид 2) подвид 3) порода 4) сорт

А13. Основатель учения о биосфере:

1. В.В. Докучаев 2. Э.Геккель 3. В.И.Вернадский

А14. Факторы неживой природы, воздействующие на организм:

1. абиотические 2. антропогенные 3. Биотические

А15. Размножение, основанное на слиянии половых клеток

1. вегетативное 2. Половое 3. Спорообразование 4. бесполое

A.16. Гетеротрофным организмом является:

1. человек 2. Спирогира 3. Береза 4. Нитрифицирующая бактерия

B. 1. Запишите номера трех правильных ответов

Сходное строение клеток животных и растений свидетельствует

1. об их родстве
2. об общности их происхождения
3. о происхождении растений от животных
4. об их развитии в процессе эволюции
5. о единстве растительного и животного мира
6. о многообразии их органов и тканей

B. 2. Установите соответствие между характеристикой мутации и её видом

Характеристика	Вид мутации
А. Уменьшение числа хромосом в ядре Б. Выпадение нескольких нуклеотидов из ДНК В. Изменение последовательности нуклеотидов в ДНК Г. Увеличение вдвое набора хромосом Д. Увеличение числа хромосом в ядре Е. Замена двух нуклеотидов двумя другими	1. Геномная 2. Генная

B.3. Установите, в какой хронологической последовательности появились основные группы растений на Земле.

А) голосеменные Б) цветковые В) папоротникообразные Г) псилофиты Д) водоросли

B.4. Выберите три верных ответа и запишите соответствующую последовательность цифр. Антропогенные факторы:

1. распашка земель
2. температура
3. сжигание мусора
4. количество паразитов
5. влажность
6. посадка деревьев

B.5. Выберите три верных ответа и запишите соответствующую последовательность цифр. Царствами живых организмов является:

1. Горные породы 2. Грибы 3. Растения 4. Минералы 5. Животные 6. Бактерии

2 вариант

К каждому из заданий А. 1 – А.16 даны четыре варианта ответа, из которых только один

правильный, номер этого ответа запишите.

A 1. Организмы, способные сами синтезировать органические вещества из неорганических, называются

1. Анаэробами 2. Автотрофами 3. Аэробами 4. Гетеротрофами

A 2. Что, по утверждению Ч.Дарвина, является главной движущей силой эволюции?

- А) естественный отбор Б) наследственность

В) искусственный отбор Г) изменчивость

А 3. К органическим веществам клетки относятся:

1. Белки и липиды
2. Минеральные соли и углеводы
3. Вода и нуклеиновые кислоты
4. Все правильно

А 4. Благодаря репликации ДНК осуществляется:

1. Регуляция биосинтеза белка
2. Расщепление сложных органических молекул
3. Передача наследственной информации
4. Копирование информации необходимой для синтеза сложных веществ

А 5. Для модификационной изменчивости характерно:

1. Она приводит к изменению генотипа
2. Изменения, появившиеся в результате нее, наследуются
3. Она используется для создания новых сортов растений
4. У каждого признака организмов своя норма реакции

А 6. Количество видов аминокислот, входящих в состав белков:

1. 5
2. 10
3. 20
4. 50

А 7. Главная часть клетки, отвечающая за хранение и передачу наследственной информации:

1. ядро
2. Цитоплазма
3. Рибосома
4. мембрана

А 8. В половой клетке здорового человека содержится:

1. 46 хромосом
2. 32 хромосом
3. 23 хромосом
4. 12 хромосом

А 9. Определите гомозиготный генотип

1. Аа
2. сс
3. Ав
4. Вс

А 10. Органические вещества при фотосинтезе образуются из:

1. Белков и углеводов
2. Кислорода и углекислого газа
3. Углекислого газа и воды
4. Кислорода и

водорода

А 11. Разрушители органических веществ

А) продуценты Б) редуценты В) растения Г) консументы

А 12. Н. И. Вавилов определил центры происхождения растений

- 1) культурных
- 2) дикорастущих
- 3) светолюбивых
- 4) травянистых

А 13. Хромосомный набор половой клетки мужчины:

1. 21 аутосома и две Х- хромосомы
2. 44 аутосомы и две Х- хромосомы
3. 44 аутосомы и Х- и У- хромосомы

А 14. Влияние живых организмов друг на друга- это факторы:

1. абиотические
2. антропогенные
3. Биотические
4. Физические

А 15. Какая цепь питания составлена правильно

1. растение----- кузнечик----- лягушка-----змея-----хищная птица
2. кузнечик-----растение-----лягушка-----змея-----хищная птица
3. лягушка-----растение-----кузнечик-----хищная птица----- змея
4. кузнечик-----змея--- хищная птица -----лягушка----- растение

А 16. Наука, изучающая законы наследственности и изменчивости

1. экология
2. Генетика
3. Селекция
4. зоология

В.1. Установите соответствие между видом мутации и её особенностями:

Особенность мутации	Вид мутации
А. Удвоение участка хромосомы	1. Генная 2. Хромосомная
Б. замена нуклеотида	
В. выпадение участка хромосомы	
Г. выпадение нуклеотида	
Д. вставка нуклеотида	

Е. поворот участка хромосомы на 180	

В.2. Установите соответствие между особенностями обмена веществ и организмами, для которых они характерны.

- А.Использование энергии солнечного света для синтеза АТФ
 Б.Использование только готовых органических веществ
 В.Выделение кислорода в процессе обмена веществ
 Г.Использование энергии, заключенной в пище, для синтеза АТФ
 Д.Синтез органических веществ из неорганических
 Е.Грибы
 1. Автотрофы 2.Гетеротрофы

В.3. Установите, в какой хронологической последовательности появились основные группы животных на Земле.

- А.Членистоногие Б.Кишечнополостные В.Земноводные Г.Рыбы Д.Птицы

В.4. Выберите три верных ответа и запишите соответствующую последовательность цифр. Абиотические факторы:

1. распахка земель 2. Температура 3. сжигание мусора 4. количество паразитов
 5. влажность 6. посадка деревьев

В.5. Выберите три верных ответа и запишите соответствующую последовательность цифр. Для всех живых организмов характерна способность к:

1. питанию белками, жирами, углеводами
 2. раздражимости и движению
 3. фотосинтезу
 4. наследственности
 5. росту и развитию
 6. вегетативному размножению

Ответы на входной контроль по биологии

ответы 1, 3, 5, 7 варианта

A1-2; A2-4; A3-4; A4-1; A5 -3; A6 -4; A7 -2; A8-3; A9-1; A10-1.A 11- 2; A12- 4; A13-3; A14-1; A.15-2; A16-1;

B.1. – 125; B.2- 1-а, г, д...2- б, в, е; B3-ДГВАБ; B.4- 1, 3, 6; B.5-2, 3, 5

Ответы 2, 4, 6 варианта

A1-2; A2-а; A3-1; A4-3; A5 -4; A6 -3; A7 -1; A8-1; A9-2; A10-3; A11-6; A12-1; A13-3; A14-3; A15-2; A16-2

B 1. – 1- б, г, д....2- а, в, е; B2-121212; B3- БАГВД; B.4- 2, 5; B.5-2,4,5

Критерии оценки

A1-16- 1 балл

B1-5- 2 балла (1 ошибка 1 балл)

26-23- «5»

22-18- «4»

17-10-«3»

2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Задания, направленные на систематизацию и обобщение теоретической информации:

- заполнение таблиц
- разработка ленты времени
- разработка глоссария
- разработка ментальной карты

Задания, направленные на формирование или проверку знаний:

- тест
- оцениваемая дискуссия
- фронтальный опрос
- обсуждение по вопросам лекции (встречается у нас только 1 раз)
- устные сообщения с презентацией

Задания, направленные на формирование практических умений и навыков

- лабораторная работа
- решение задач
- практико-ориентированные расчетные задания
- кейс на анализ информации
- учебно-исследовательский проект
-

2.1. Оценочные средства текущего контроля по дисциплине «Биология»

Текущий контроль результатов обучения можно осуществлять различными методами и с помощью различных оценочных средств. По дисциплине «Биология» в качестве средств текущего контроля применяются задания в тестовой форме; таблицы; визуализация теоретического материала в формате ленты времени и ментальных карт; решение кейсов и другие оценочные материалы. Ниже приведем примеры некоторых из них.

2.1.1. Задания, направленные на систематизацию и обобщение теоретической информации

1. Заполнение таблицы

Название темы	Биология как наука
Результат обучения по теме	Описывать методы исследования на молекулярном и клеточном уровне
Общие компетенции	ОК 02

2. Разработка ленты времени

Название темы	Онтогенез животных и человека
Результат обучения по теме	Описывать стадии онтогенеза животных и человека
Общие компетенции	ОК 02, ОК 04

Формулировка задания: создайте ленту времени, отражающую этапы онтогенеза отдельной группы животных или человека с краткой характеристикой. Названия стадий должны быть расположены в хронологическом порядке, оснащены кратким описанием основных изменений, приложены рисунки. Задание выполняется в малых группах (3-4 человека)

3. Разработка ментальной карты

Название темы	Строение организма
Результат обучения по теме	Описывать строение и взаимосвязь частей многоклеточного организма
Общие компетенции	ОК 02, ОК 04

Формулировка задания: составьте ментальные карты по классификации тканей, органов и систем органов. В карте отразите особенности строения, функций объектов. Вы можете объединять объекты по выполняемой функции или по системе органов.

При выполнении студенты распределяются на малые группы (по 2-3 человека). Задание является профессионально-ориентированным. Студенты, обучающиеся профессии/специальности связанной с объектом изучения «Растения» разрабатывают ментальную карту по строению организма растений (группы можно разделить по отделам растений: моховидные, плауновидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные). Студенты, обучающиеся профессии/специальности связанной с объектом изучения «Животные» разрабатывают ментальную карту по строению организма животных (группы можно разделить по типам и классам животных. Типы: кишечнополостные, плоские черви, круглые черви, кольчатые черви, моллюски, членистоногие. Классы: хрящевые рыбы, лопастеперые рыбы, амфибии, пресмыкающиеся, птицы, млекопитающие). Студенты, обучающиеся профессии/специальности связанной с объектом изучения «Человек» разрабатывают ментальную карту по строению организма человека.

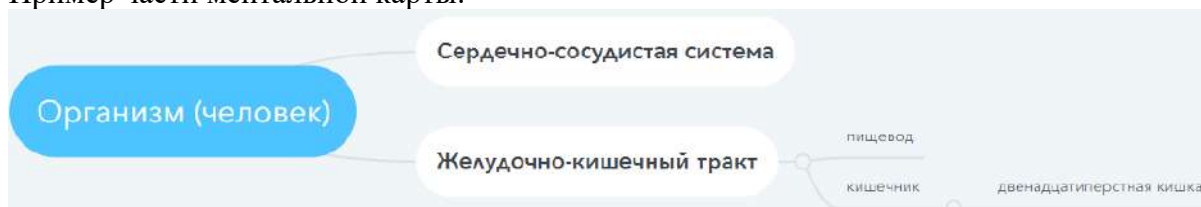
При разработке рекомендуем использовать инструменты:

<https://www.mindmeister.com>

<https://app.mindmup.com>

или другого инструмента для создания ментальных карт.

Пример части ментальной карты:



Критерии оценивания ментальной карты:

«5» - 8-9 баллов; «4» - 7 баллов; «3» - 5 баллов

	3 балла	2 балла	1 балл
Содержание	Информация представлена в полном объеме	Информация представлена, но имеются неточности	Информация представлена частично
Графическое оформление карты	Многоступенчатая карта с добавлением картинок, знаков. Использование разных цветов на	Многоступенчатая карта	Простой «паучок»

	определенных ветвях.		
Лексико- грамматическое оформление	Карта не содержит ошибок и опечаток	Карта не содержит грубых грамматических ошибок или опечаток, которые бы отвлекали внимание читателя от содержания	Карта содержит так много грубых грамматических ошибок и опечаток, что ее содержание трудно воспринимается

4. Разработка глоссария

Название темы	Основные понятия генетики
Результат обучения по теме	Описывать закономерности наследственности и изменчивости
Общие компетенции	ОК 02

2.1.2. Задания, направленные на формирование или проверку знаний

1. Фронтальный опрос

Название темы	История эволюционного учения
Результат обучения по теме	Характеризовать предпосылки и движущие силы возникновения многообразия видов
Общие компетенции	ОК 02, ОК 04

Примерный перечень вопросов к фронтальному опросу

1. Каковы сильные и слабые стороны системы органического мира К. Линнея?
2. Сформулируйте основные положения эволюционной теории Ж. Б. Ламарка.
3. Перечислите предпосылки возникновения дарвинизма
4. Перечислите основные положения синтетической теории эволюции

Критерии оценивания:

- «5» - ответ полный, развернутый
- «4» - ответ достаточно полный, но есть неточности
- «3» - ответ краткий или с грубыми ошибками
- «2» - ответ неверный или отсутствует

2. Подготовка устных сообщений с презентацией

Название темы	Генетика человека
Результат обучения по теме	Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять возможное возникновение наследственных признаков
Общие компетенции	ОК 01, ОК 02

Формулировка задания: подготовьте устное сообщение и презентацию об одном наследственном заболевании из перечня. Работа выполняется в парах. В структуре сообщения и презентации необходимо отразить:

1. Название заболевания
2. Типизация заболевания
 - a. А) геномное / генное / полигенное / хромосомное
 - b. Б) аутосомно-доминантное / аутосомно-рецессивное / сцепленное с полом
3. Сущность мутации (на клеточном уровне)

4. Клинические проявления заболевания
5. Частота встречаемости
6. Диагностика
7. Источники информации.

Примерный перечень наследственных заболеваний человека

1. Синдром Энгельмана	8. Синдром «кошачьего крика»
2. Муковисцидоз	9. Серповидноклеточная анемия
3. Синдром Пирсона	10. Нейрофиброматоз
4. Синдром Дауна,	11. Дальтонизм
5. Синдром Клайнфельтера,	12. Гемофилия
6. Синдром Шерешевского-Тернера,	13. Фенилкетонурия
7. Синдром Эдвардса,	

Чек-лист для оценки презентации

Оцените презентацию по следующим критериям:

	Элементы содержания	Наличие	Отсутствие
1.	Титульный слайд		
1.1	Название заболевания		
1.2	Сведения об авторах		
2.	Дана полная типизация заболевания		
3.	Показана сущность мутации		
4.	Описаны клинические проявления заболевания		
5.	Указана частота встречаемость		
6.	Описана диагностика		
7.	Указаны источники информации		
8.	Соблюдение единого стиля презентации		
9.	Материал был интересен		
10	Материал был полезен		

Шкала перевода баллов в отметку

12-11 баллов - «5»

10 - 8 баллов - «4»

7-6 баллов - «3»

Менее 6 баллов или отсутствие работы - «2»

Дополнительные сведения для преподавателя.

В целях избежание повторения тем презентаций, преподавателю рекомендуется распределить конкретные темы среди групп учащихся.

3. Оцениваемая дискуссия

Название темы	Биосфера - глобальная экологическая система

Результат обучения по теме	Описывать связь между организмом и средой его обитания Устанавливать связь между структурами биосферы
Общие компетенции	ОК 01, ОК 02, ОК 07

4. Обсуждение по вопросам лекции

Название темы	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз
Результат обучения по теме	Характеризовать жизненный цикл клетки
Общие компетенции	ОК 02, ОК 04

Примерный перечень вопросов для обсуждения

1. Какие изменения в клетке предшествуют делению?
2. Охарактеризуйте фазы митоза и кратко расскажите, как происходит этот процесс.
3. В чем заключается биологическое значение митоза?
4. Чем мейоз отличается от митоза?
5. В чем заключается биологическое значение мейоза?

5. Тест

Название темы	Взаимодействие генов
Результат обучения по теме	Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять вероятность возникновения наследственных признаков при различных взаимодействиях генов
Общие компетенции	ОК 01, ОК 02

2.1.3. Задания, направленные на формирование умений и навыков

1. Лабораторная работа

При изучении дисциплины «Биология» предусмотрено выполнение лабораторных работ:

Тема 1.3. Биологически важные химические соединения: Лабораторная работа «Определение витамина С в продуктах питания»; Лабораторная работа «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов».

Тема 1.4. Структурно-функциональная организация клеток: Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»; Лабораторная работа «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)».

Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека: Лабораторная работа на выбор: «Умственная работоспособность» или «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)»

Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований

Лабораторная работа на выбор по мини группам: «Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток»; «Влияние углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток»; «Сочетанное влияние температуры и углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток»

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: микроскопы, секундомер, тонометр, лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) гипертонический раствор хлорида натрия, 3%-ный раствор пероксида водорода, раствор йода в йодистом калии, глицерин, клубни картофеля, лист элодеи канадской, плод рябины обыкновенной (рябины или томата), лук репчатый, разведенные в воде дрожжи).

Приведем пример лабораторной работы

Название темы	Структурно-функциональная организация клеток
Результат обучения по теме	Различать существенные признаки строения клеток организмов разных царств живой природы Проводить наблюдение клеточных структур и их изменений с помощью микроскопа
Общие компетенции	ОК 01, ОК 02, ОК 04

Итоговая контрольная часть лабораторной работы (выполнить письменно):

1. Из каких основных частей состоит любая клетка?
2. Что общего имеется в строении растительной и животной клеток?
3. Чем различаются эти клетки?
4. Чем объяснить, что, будучи устроенными по единому плану, клетки весьма разнообразны по форме и размерам?

2. Практико-ориентированные расчетные задания

Название темы	Популяция, сообщества, экосистемы
Результат обучения по теме	Описывать связь между организмом и средой его обитания Устанавливать связь структуры и свойств экосистем
Общие компетенции	ОК 01, ОК 02, ОК 07

Название задания: Расчет срока истощения природных ресурсов

Фабула: Развитие человеческого общества невозможно без взаимодействия с природой. До некоторого времени отрицательные последствия хозяйственной и иной деятельности человека компенсировали способностью природных систем к самовосстановлению. Но к середине двадцатого столетия ситуация изменилась: окружающая природная среда уже не в состоянии компенсировать полностью последствия воздействия роста численности людей и расширения производства. Загрязнены вода, воздух, растения, выпадают кислотные дожди, эрозия выводит почвы и сельскохозяйственного оборота, полярные льды тают из-за потепления климата, исчезают многие виды животных и растений, население приобретает хронические заболевания, растёт смертность. Существующие сейчас интенсивность антропогенного воздействия ведёт нашу планету к истощению и деградации.

Задание: оцените срок истощения природного ресурса, если известен уровень добычи ресурса в текущем году, а потребление ресурсов в последующие годы будет возрастать с заданной скоростью прироста ежегодного потребления. Какой природный ресурс имеет самый долгий срок истощаемости и какой – наименьший?

Информация, необходимая для решения:

Таблица 1

Ресурс	Запас ресурса Q , млрд. т	Добыча ресурса q , млрд т /год	Прирост объема потребления ресурса TP , % в год
Каменный уголь	6800	3,9	2
Природный газ	280	1,7	1,5
Нефть	250	3,5	2
Железо	12000	0,79	2,5
Фосфор	40	0,023	1,8
Медь	0,60	0,008	1,7
Цинк	0,24	0,006	1,3
Свинец	0,15	0,004	2,2
Алюминий	12	0,016	1,6

Уран	300	0,2	2

Для расчета воспользоваться формулой суммы членов ряда геометрической прогрессии

$$Q = \frac{\left(\left(1 + \frac{TP}{100} \right)^t - 1 \right) \cdot q}{\frac{TP}{100}}, \quad (1)$$

где Q – запас ресурсов, q – годовая добыча ресурса, TP – прирост потребления ресурса, t – число лет.

Логарифмирование выражения для Q дает следующую формулу для расчета срока исчерпания ресурса

$$t = \frac{\ln\left(\frac{Q \cdot TP}{q \cdot 100}\right) + 1}{\ln\left(1 + \frac{TP}{100}\right)} \quad (2)$$

3. Решение задач

Название темы	Закономерности наследования
Результат обучения по теме	Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять вероятность возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании
Общие компетенции	ОК 02, ОК 04

Формулировка задания: решите задачи, составив схемы скрещивания

Задание является профессионально-ориентированным. Задачи для студентов подбираются в соответствии с объектом изучения «Растения», «Животные» или «Человек».

Пример задач для студентов, обучающиеся профессии/специальности связанной с объектом изучения «Человек»:

Задача 1. У человека альбинизм и способность преимущественно владеть левой рукой – рецессивные признаки, наследующиеся независимо. Каковы генотипы родителей с нормальной пигментацией и владеющих правой рукой, если у них родился ребенок альбинос и левша?

Задача 2. У человека праворукость доминирует над леворукостью, кареглазость над голубоглазостью. Голубоглазый правша женился на кареглазой правше. У них родилось двое детей – кареглазый левша и голубоглазый правша. От второго брака этого же мужчины с кареглазой правшой родилось девять кареглазых детей, оказавшихся правшами. Определить генотипы мужчины и обеих женщин.

Задача 3. У Пети и Саши карие глаза, а у их сестры Маши – голубые. Мама этих детей голубоглазая, хотя ее родители имели карие глаза. Какой признак доминирует? Какой цвет глаз у папы? Напишите генотипы всех перечисленных лиц.

Критерии оценивания

«5» - все ответы верны

«4» - допущена одна ошибка

«3» - допущены 2 ошибки

«2» допущены 3 и более ошибок или работа не выполнена

4. Кейс на анализ информации

Название темы	Биотехнологии в медицине и фармации
Результат обучения по теме	Анализировать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий
Общие компетенции	ОК 01, ОК 02, ОК 04

Кейсы используются в качестве оценочного мероприятия в разделе 5 «Биология в жизни», который является прикладным модулем и состоит из двух частей. Тема 5.17 «Биотехнологии в жизни каждого» изучаются независимо от профессий/специальностей обучающихся, тема 2 является профессионально направленной и подбираются в зависимости и профессиональной направленности.

Приведем пример кейса к Теме 5.2.1. «Биотехнологии в медицине и фармации»

Формулировка задания:

Биотехнология — комплексная наука, направленная на получение целевого продукта, с помощью биообъектов микробного, растительного и животного происхождения.

Медицинская биотехнология — отрасль, цель которой создание диагностических, профилактических и лечебных препаратов, она изучает возможности использования микроорганизмов, для получения аминокислот, витаминов, ферментов, антибиотиков, органических кислот.

Сахарный диабет — это заболевание обмена веществ, при котором в организме не хватает инсулина, а в крови повышается содержание сахара. Содержание сахара в крови необходимо для нормального функционирования клеток. Инсулин, который вырабатывает поджелудочная железа, обеспечивает проникновение глюкозы в клетки, но иногда происходит сбой выработки инсулина и клетка не получает необходимого питания, а сахар накапливается в крови. Это приводит к возникновению сахарного диабета разных типов, один из которых является инсулинозависимым. При таком типе сахарного диабета заболевший должен всю жизнь вводить себе инъекции инсулина.

По данным статистики, в 2014 г. Количество больных сахарным диабетом в Российской Федерации составило 387 млн человек. По некоторым данным эта цифра каждый год увеличивается на 5%.

Задание: найдите и проанализируйте различные источники информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие) по теме кейса. Ответьте на вопрос на основе найденных данных: С чем связан рост заболеваемости сахарным диабетом среди взрослого населения и омоложение заболевания? Какие меры профилактики сахарного диабета можно реализовать в повседневной жизни каждому из нас? Как развивалось производство инсулина и с какими этическими нормами при этом сталкивались ученые?

Подготовьте устное сообщение с презентацией, в котором необходимо отразить:

1. Сахарный диабет — причины, симптомы, диагностика и лечение;
2. Распространенность сахарного диабета среди населения своего региона за последние три года, проанализировав научные публикации и статистическую отчетность (в том числе отчеты Государственного реестра сахарного диабета);
3. Распространенность сахарного диабета среди населения Российской Федерации за последние три года, проанализировав научные публикации и статистическую отчетность (в том числе отчеты Государственного реестра сахарного диабета);
4. Предполагаемые причины изменения заболеваемости сахарным диабетом и их обоснование;
5. Возможные профилактические мероприятия;
4. Методы получения инсулина;
5. Отрадите этические аспекты использования биотехнологий при производстве инсулина.

Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований:

Общие требования	1. Презентация должна начинаться с титульного слайда, где указывается

	тема, сведения об авторе и т.п. 2. На слайдах необходимо размещать только тезисы, ключевые слова, графические материалы (схемы, рисунки, таблицы, фото и т.п.). 3. Использовать единый стиль оформления. 4. Количество слайдов должно быть достаточным для раскрытия темы, но не более 20-ти.
Шрифты	1. Следует использовать стандартные, широко распространенные шрифты, такие как Arial, Tahoma, Verdana, Times New Roman, Calibri и др.; 2. Размер шрифта для заголовков – не менее 24, для информации не менее 18. 3. Не рекомендуется использовать разные типы шрифтов в одной презентации. 4. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. 5. Не злоупотреблять прописными буквами.
Фон	1. Желательно использовать однотонный фон неярких пастельных тонов. 2. Для фона предпочтительны холодные тона.
Использование цвета	1. На одном слайде рекомендуется использовать не более 3-х цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. 2. Для фона и текста использовать контрастные цвета.
Представление информации	1. Рекомендуется использовать короткие слова и предложения. 2. Минимизировать количество предлогов, наречий, прилагательных. 3. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Объем информации	Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений.

5. Учебно-исследовательский проект

Название темы	Биоэкологический эксперимент
Результат обучения по теме	Проводить биоэкологический эксперимент Планировать биоэкологический эксперимент Интерпретировать результаты проведенного биоэкологического эксперимента с использованием количественных методов

Общие компетенции	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07

Учебно-исследовательский проект является основным способом оценки результатов обучения, сформированных у обучающихся в ходе освоения раздела 6 «Биоэкологические исследования».

Среди различных технологий проектное обучение обладает рядом преимуществ: позволяет обучающемуся самостоятельно (при консультативной поддержке преподавателя) добывать знания, работая с многочисленными источниками информации, приборами и лабораторным оборудованием, и одновременно в деловом общении с одноклассниками развивать коммуникативные умения и навыки.

Для учебно-исследовательского проекта в рамках биологии наиболее оптимальна групповая форма работы над проектом.

Темы учебно-исследовательского проекта, приведенные ниже, являются примерными и могут быть модернизированы под региональные особенности и с учетом получаемой учащимися профессией (специальностью):

Примерные тематики учебно-исследовательского проекта:

1. Оценка качества атмосферного воздуха
2. Оценка качества почв методом фитотестирования
3. Оценка качества вод поверхностных водоемов по органолептическим и физико-

химическим свойствам

4. Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений
5. Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений.

Структура учебно-исследовательского проекта включает пять основных этапов.

Основные шаги первого этапа выполнения проекта: обоснование актуальности выбранной темы, выявление проблемы исследования, формулирование гипотезы, постановка цели и задач исследования, выбор методов исследования, выбор точек отбора проб на территории исследования, определение формы представления результатов исследования, определение этапов и составление плана исследования.

Второй этап включает в себя подготовку необходимой посуды и материала для эксперимента, проведение эксперимента, периодическую проверку течения эксперимента/ сбор материала в выбранных точках отбора проб.

В период третьего этапа проведения биоэкологического исследования, обучающиеся получают первичные экспериментальные данные, проводят статистическую обработку полученных данных, проводят анализ различных источников информации в рамках темы проекта.

На четвертом этапе, обучающиеся выявляют закономерности между исследуемыми объектами, процессами и явлениями, формулируют выводы и разрабатывают прогнозы, проводят оценку качества исследуемого объекта по результатам биоэкологического анализа.

На завершающем этапе проводится оформление результатов выполнения учебно-исследовательского проекта в соответствии с заданными требованиями и представление результатов на защите проекта.

Приведем пример описания этапов выполнения учебно-исследовательского проекта:

Уважаемые студенты! В рамках проекта вам необходимо пройти пять этапов работы над учебно-исследовательским проектом от выбора темы до публичной защиты полученного результата.

На первом этапе:

- сформировать команду проекта (2-3 человека);
- выбрать тему учебно-исследовательского проекта;
- обосновать актуальность выбранной темы;
- выявить проблемы исследования, сформулировать гипотезу;
- подобрать методы исследования в рамках своего проекта;
- выбрать точки отбора проб на территории исследования
- сформулировать цели и задачи исследования;

- составить плана исследования.

На втором этапе:

- подготовить необходимую посуду и материала для эксперимента;
- провести эксперимента, периодически проверяя его течение (при длительной постановке опыта)/ собрать материал в выбранных точках отбора проб.

На третьем этапе:

- получить первичные экспериментальные данные;
- провести статистическую обработку полученных данных;

На четвертом этапе:

- выявить закономерности,
- сформулировать выводы и дать прогноз или оценку качества исследуемого объекта по результатам биоэкологического анализа.

На завершающем этапе:

- оформить результаты выполнения учебно-исследовательского проекта в соответствии с заданными требованиями;
- подготовить устное сообщение и презентацию;
- представить результаты выполнения учебно-исследовательского проекта на защите.

Пример выполнения проекта:

Название проекта: Оценка качества атмосферного воздуха по хвое сосны обыкновенной.

Проблема исследования: определение источников загрязнения воздуха на территории населенного пункта на основании проведения экспресс-оценки качества воздуха по состоянию хвои сосны обыкновенной с определением класса загрязнения воздуха.

Цель проекта: определить зоны разной степени загрязнения, с указанием источника (источников) загрязнения.

Задачи проекта:

1. Выбрать территорию исследования и точки отбора материала;
2. Провести оценку повреждения и усыхания хвои;
3. Определить класс загрязнения воздуха;
4. Разработать карту загрязнения воздуха, на которой отметить зоны разной степени загрязнения воздуха и источники загрязнения;
5. Подготовить и публично защитить результаты проекта в команде.

Результат проектной работы обучающегося:

Карта степени загрязненности атмосферного воздуха на территории исследования с указанием источников загрязнения; презентация результатов исследования.

Форма представления результатов проектной работы:

Защита проекта с использованием средств визуализации и демонстрации продукта.

Выполнение проекта:

Вопросы для допуска к проектной работе

1. Сформулировать цель планируемого эксперимента.
2. Какие показатели используются для оценки качества атмосферного воздуха по состоянию хвои.
3. Какие источники загрязнения атмосферного воздуха есть в вашем районе проживания.
4. Перечислить основные этапы определения чистоты атмосферного воздуха по состоянию хвои.
5. Какие классы повреждения хвои используются в данной методике?
6. Перечислите и охарактеризуйте классы усыхания хвои.
7. Какие классы загрязнения воздуха выделяют?
8. Опишите правила отбора материала.
9. Какие загрязнители вызывают повреждения хвои?
10. Как определить продолжительность жизни (максимальный возраст) хвои?
11. От чего зависит выбор расстояния между точками исследования?

12. Хвою какого года необходимо собрать для проведения оценки состояния атмосферного воздуха?

Этапы проведения работы:

1. Подготовительный:

- выбор территории и точек исследования;
- сбор материала;

2. Камеральная обработка собранного материала.

1. Выбрать точки исследования, примерно 4 – 5. Точки должны находиться на одной линии по мере удаления от потенциального источника загрязнения в вашей местности – населенного пункта, промышленного предприятия или автомагистрали. Желательно располагать точки по линии преобладающих ветров – в ту сторону, в которую ветер сносит потенциальные загрязняющие вещества.

Расстояние между точками зависит от мощности источника загрязнения. Если это большой населенный пункт с промышленными предприятиями и многочисленным автотранспортом, то расстояние между точками могут быть в пределах 1 км (дальняя площадка будет удалена от города на 5 км). Если это небольшая котельная, то расстояние между площадками может составлять 400 – 800 метров. Если это автотрасса, то 20 – 200 метров (в зависимости от потока автотранспорта).

2. В каждой точке обследования необходимо отобрать молодые деревья, высотой 1-1,5 м с боковыми побегами не менее 8.

3. Описать вытоптанность участка, присвоив соответствующий балл (1 – вытаптывания нет; 2 – вытоптаны тропы; 3 – осталось немного травы вокруг деревьев; 4 – нет ни травы, ни кустарничков). При вытоптанности территории, оцениваемой баллами 3 или 4 оценка атмосферного загрязнения не возможна.

4. На высоте своего роста собрать с каждого дерева (1 дерево в одной точке) по 30 хвоинок (суммарно 150 хвоинок). Хвоинки должны быть в возрасте 2 лет, то есть надо брать образцы хвои с побегов второго года жизни – для всех точек одинаково рис.1.



Рис.1. Части ветви хвойного дерева служащие биоиндикаторами

5. Оценить продолжительность жизни хвои на ветви, с которой отбираются хвоинки, по охвоенным участкам осевых побегов в соответствии с рисунком 2.

Полный возраст хвои определяется числом участков осевых побегов с полностью сохраненной хвоей плюс доля сохраненной хвои на следующем за ним участке.

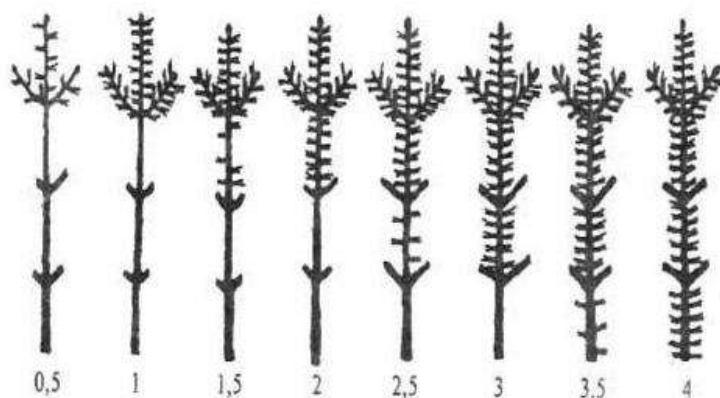


Рис. 2. Схема определения продолжительности жизни хвои сосны

6. Пробу с каждой точки надо поместить в отдельный пакет (лучше бумажный) и сразу подписать его (указывается дата; точка отбора; степень вытоптанности участка; продолжительность жизни хвои на ветке, откуда берутся хвоинки).

2. Проведение опытов

2.1. Алгоритм определения классов повреждения и усыхания хвои

Оборудование и посуда	Материал
1. Лупа	1. Хвоя сосны в возрасте 2 лет, не менее 30 штук
2. Линейка или миллиметровая бумага	

Алгоритм проведения опыта	Вопросы и задания
1. Осмотреть хвою при помощи лупы. 2. Разделить всю хвою на соответствующие классы по признакам повреждения и усыхания согласно оценочной таблице 1 и рисунку 1. 3. Подсчитать количество поврежденных хвоинок в каждом классе. 4. Подсчитать количество хвоинок с признаками усыхания по классам.	1. Занести данные по количеству поврежденных хвоинок в таблицу 2. 2. Занести данные по количеству хвоинок с признаками усыхания в таблицу 3. 2. Рассчитать процент поврежденных и хвоинок с признаками усыхания относительно общего количества собранных хвоинок.

Оценочная таблица

Таблица 1

Оценка повреждения и усыхания хвои

Класс повреждения / класс усыхания	Виды повреждений хвои	Характеристика усыхания хвои
КП 1 / КУ 1	Хвоинка без пятен	Нет сухих участков
КП 2 / КУ 1	Хвоинка с небольшим числом мелких пятен	Нет сухих участков
КП 3 / КУ 2	Хвоинка с большим числом черных и желтых пятен	Усох кончик 2-5 мм

- / КУ 3	-	Усохла 1/3 хвоинки
- / КУ 4	-	Усохло более половины хвоинки или вся хвоинка желтая и сухая

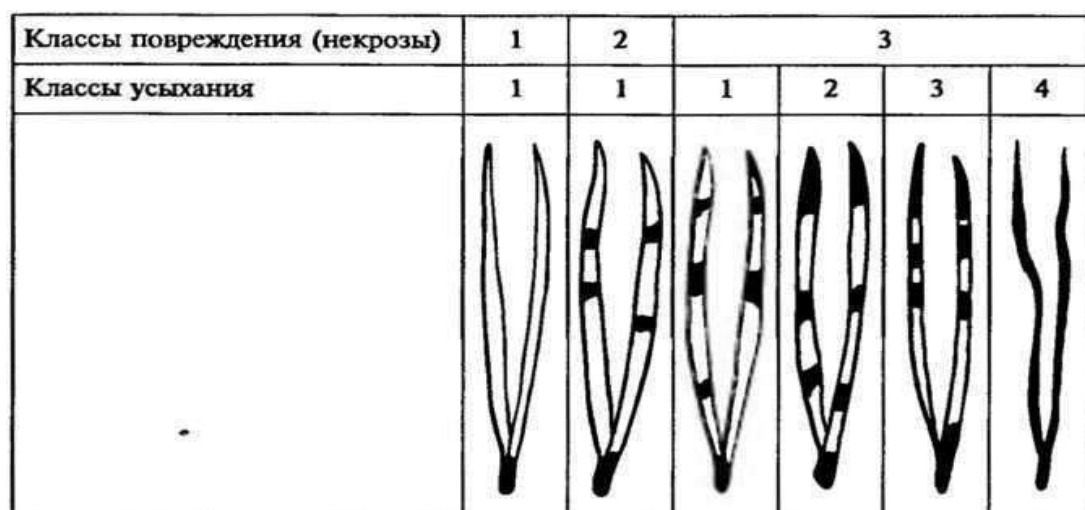


Рис. 3. Классы повреждения и усыхания хвои

3. Обработка результатов опытов

Таблица 2

Определение класса повреждения хвои

Класс повреждения хвои	КП 1		КП 2		КП 3	
Номер дерева	Хвоинки без пятен		Хвоинки с небольшим числом мелких пятен		Хвоинка с большим числом черных и желтых пятен	
	шт.	%	шт.	%	шт.	%
1						
2						
3						
Место отбора материала						

Вывод: ____ % хвоинок – без пятен, на ____ % небольшое число мелких пятен желтого цвета, у ____ % много пятен по всей длине. Таким образом, доминирует ____ класс повреждения хвои.

Таблица 3

3. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль по дисциплине «Биология» проводится в форме контрольных работ на отдельных занятиях после завершения изучения первого, второго, третьего и четвертого разделов. После завершения пятого раздела рубежный контроль проводится в форме защиты кейса: представления результатов решения кейсов (выступление с презентацией). Рубежный контроль шестого раздела проводится в форме защиты проекта: представления результатов выполнения учебно-исследовательского проекта (выступление с презентацией).

Приведем примеры заданий для каждого типа рубежного контроля.

1. Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого».

В результате освоения первого раздела «Клетка – структурно-функциональная единица живого» обучающиеся смогут:

- характеризовать строение и функции основных биополимеров, клетки и ее структурных элементов;
- определять результаты изменения генетического кода в процессах матричного синтеза;
- организовывать наблюдение биологических объектов на молекулярном и клеточном уровне.

Контрольная работа представляет собой задания в тестовой форме различного уровня сложности: «низкий», «средний» и «высокий». В зависимости от типа и трудности задания его выполнение оценивается разным числом баллов. Выполнение каждого задания «низкого» уровня сложности оценивается 1 баллом. За выполнение заданий «среднего» уровня сложности в зависимости от полноты и правильности ответа присваивается до 2 баллов.

К заданию «высокого» уровня сложности относится решение задач. При правильном решении заданий «высокого» уровня присваивается 3 балла.

Задания всех уровней сложности проверяются автоматически.

Распределение заданий по уровням сложности представлено в следующей таблице:

Уровень сложности задания	Балл	Процентное содержание заданий	Тип вопросов
Низкий	1	65%	- задания с выбором одного правильного ответа
Средний	2	15 %	- множественный выбор; - вопросы на упорядочивание или установление правильной последовательности
Высокий	3	20 %	- ситуационные задачи или вопросы предусматривающие развернутый ответ

Критерии оценивания рубежной контрольной работы:

Оценка	Процент выполнения
«отлично»	85-100%
«хорошо»	70-84%
«удовлетворительно»	50-69%

«неудовлетворительно»	менее 49%

1. Азотистое основание аденин в молекуле ДНК комплементарно...

- 1) гуанину;
- 2) цитозину;
- 3) урацилу;
- 4) **тимину.**

2. К пуриновым азотистым основаниям относятся...

- 1) **аденин и гуанин;**
- 2) гуанин и цитозин;
- 3) цитозин и урацил;
- 4) урацил и аденин.

3. Выберите функцию иРНК?

- 1) хранение генетической информации;
- 2) транспорт аминокислоты в рибосому;
- 3) входит в состав рибосом;
- 4) **перенос генетической информации от ДНК к рибосоме.**

4. Клетки эукариот не содержат...

- 1) лизосом;
- 2) **рибосом;**
- 3) мезосом.;
- 4) комплекса Гольджи.

5. Клетки прокариот содержат...

- 1) клеточный центр;
- 2) эндоплазматическую сеть;
- 3) **рибосомы и мезосомы;**
- 4) комплекс Гольджи и лизосомы.

6. Какие органоиды встречаются только в растительных клетках?

- 1) эндоплазматическая сеть;
- 2) **пластиды;**
- 3) митохондрии;
- 4) комплекс Гольджи.

7. В метафазной хромосоме выделяют...

- 1) плечи и центросому;
- 2) центросому и центриоли;
- 3) центриоли и центромеру;
- 4) **центромеру и плечи.**

8. К автотрофам относятся...

- 1) вирусы;
- 2) **хemosинтезирующие бактерии;**
- 3) грибы;
- 4) паразитические бактерии.

9. Транскрипция – это...

- 1) связывание аминокислоты с тРНК;
- 2) перенос аминокислоты в рибосому;
- 3) удвоение молекулы ДНК;
- 4) **синтез иРНК на матрице ДНК.**

10. Если кодирующая белок часть гена содержит 6000 пар нуклеотидов, то сколько аминокислот в кодируемой молекуле белка?

- 1) 100;
- 2) 500;
- 3) 1000;
- 4) **2000.**

11. Какие из перечисленных болезней, вызываются вирусами?

- а) туберкулез и дифтерия;
- б) Дифтерия и СПИД;
- в) **СПИД и грипп;**
- г) грипп и туберкулез;

12. В результате первого деления мейоза происходит:

- а) увеличение набора хромосом;
- б) **уменьшение набора хромосом;**
- в) сохранение исходного набора хромосом.

13. Что происходит в анафазе II мейоза?

- 1) спирализация хромосом;
- 2) расхождение к полюсам двухроматидных хромосом;
- 3) **расхождение к полюсам хроматид;**
- 4) расположение хромосом в плоскости экватора клетки.

14. Установите соответствие

Органоид	Функция
1) рибосома	А) переваривание отмерших клеток
2) хлоропласты	Б) фотосинтез
3) лизосомы	В) синтез белка
4) центриоли	Г) образование веретена деления

Эталон: 1-В; 2-Б; 3-А; 4-Г

15. Выберите химические элементы клетки, которые входят в состав органических веществ:

- 1) кальций;
- 2) **углерод;**
- 3) цинк;
- 4) **водород;**
- 5) **кислород;**
- 6) медь;
- 7) **азот.**

16. Установите соответствие

Группы аминокислот	Представители
1. Нейтральные	А) глутаминовая кислота
2. Кислые	Б) лизин
3. Основные	В) аланин

Эталон: 1-В; 2-А; 3-Б

17. В молекуле ДНК нуклеотиды, содержащие аденин, составляют 10%. Сколько процентов в данной молекуле нуклеотидов, содержащих цитозин?

- 1) 10;
- 2) 20;
- 3) 30;
- 4) **40.**

18. В молекуле РНК нуклеотиды, содержащие урацил, составляют – 30% и аденин – 40%. Сколько процентов адениловых нуклеотидов содержится в цепи ДНК, комплементарной той, на которой синтезировалась эта РНК?

- 1) 0;
- 2) 30;
- 3) **35;**
- 4) 40.

19. Участок молекулы ДНК состоит из 60 пар нуклеотидов. Определите длину этого участка (расстояние между нуклеотидами в ДНК составляет 0,34 нм)

- 1) **20,4;**
- 2) 24;
- 3) 10,2;
- 4) 30.

20. Фрагмент молекулы ДНК содержит 1230 нуклеотидных остатков. Сколько аминокислот будет входить в состав белка?

- 1) 205;
- 2) **410;**
- 3) 408;
- 4) 360.

2. Защита кейсов: представление результатов решения кейсов.

Защита кейса является рубежным контролем по пятому разделу «Биология в жизни», в результате изучения которого обучающиеся смогут:

– анализировать этические аспекты современных исследований в области биотехнологии и генетических технологий.

Для защиты кейсов обучающимся необходимо в рамках ВСР подготовить устное сообщение по результатам решения кейса с подготовкой презентаций.

Критерии оценивания устного сообщения:

	Баллы

Критерии оценивания	1 балл	2 балла	3 балла
1. Соответствие содержания доклада заявленной теме	содержание доклада лишь частично соответствует заявленной теме	содержание доклада, за исключением отдельных моментов, соответствует заявленной теме и в полной мере её раскрывает	содержание доклада соответствует заявленной теме и в полной мере её раскрывает
2. Степень раскрытия темы	раскрыта малая часть темы; поиск информации проведён поверхностно; в изложении материала отсутствует логика, доступность	тема раскрыта хорошо, но не в полном объёме; информации представлено недостаточно; в отдельных случаях нарушена логика в изложении материала, не совсем доступно	тема раскрыта полностью; представлен обоснованный объём информации; изложение материала логично, доступно
3. Умение доступно и понятно передать содержание доклада в виде презентации	из представленной презентации не совсем понятна тематика исследования, детали не раскрыты	на основе представленной презентации формируется общее понимание тематики исследования, но не ясны детали	на основе представленной презентации формируется полное понимание тематики исследования, раскрыты детали

Оцените презентацию по следующим критериям:

Критерии оценивания	Баллы		
	0	1	2
полнота использования учебного материала	информация, используемая в презентации, не относится к теме	информация, представленная в презентации, относится к теме, но недостаточно полно раскрывают её содержание	презентация содержит полную и четкую информацию, достаточную для формирования представления о теме

логика изложения материала в соответствии с планом и темой задания	материал презентации не соответствует теме, плана нет	материал презентации частично соответствует теме задания, план построен не точно	материал, приведенный в презентации полностью соответствуют теме задания и составленному плану
терминологическая и орфографическая грамотность	в презентации присутствуют орфографические ошибки, не все термины применены по существу	в презентации присутствуют орфографические ошибки, термины применены верно	в презентации отсутствуют орфографические ошибки, термины применены верно
аккуратность и оригинальность построения	презентация построена без учета композиции слайдов, без соблюдения требований к шрифтам и цветовому оформлению	презентация построена с учетом требований к оформлению, но нет единого оформления слайдов	презентация построена в полном соответствии с требованиями оформления, использован оригинальный подход к оформлению слайдов

Шкала перевода баллов в отметку

17-15 баллов - «5»

14 - 9 баллов - «4»

8-6 баллов - «3»

Менее 6 баллов или отсутствие работы - «2»

3. Защита проекта: представление результатов выполнения учебно-исследовательского проекта.

Защита проекта является рубежным контролем по шестому разделу «Биоэкологические исследования», в результате изучения которого обучающиеся смогут:

- описывать методы биоэкологических исследований;
- планировать биоэкологический эксперимент;
- проводить биоэкологический эксперимент;
- интерпретировать результаты проведенного биоэкологического эксперимента с использованием количественных методов.

Для защиты проектов обучающимся необходимо в рамках ВСР подготовить устное сообщение по результатам выполнения учебно-исследовательского проекта с презентацией.

Требования к презентации и сообщению описаны в примере выполнения учебно-исследовательского проекта.

Критерии оценивания устного сообщения:

Критерии оценивания	Баллы		
	1 балл	2 балла	3 балла

1. Соответствие содержания доклада заявленной теме	содержание доклада лишь частично соответствует заявленной теме	содержание доклада, за исключением отдельных моментов, соответствует заявленной теме и в полной мере её раскрывает	содержание доклада соответствует заявленной теме и в полной мере её раскрывает
2. Степень раскрытия темы	раскрыта малая часть темы; поиск информации проведён поверхностно; в изложении материала отсутствует логика, доступность	тема раскрыта хорошо, но не в полном объёме; информации представлено недостаточно; в отдельных случаях нарушена логика в изложении материала, не совсем доступно	тема раскрыта полностью; представлен обоснованный объём информации; изложение материала логично, доступно
3. Умение доступно и понятно передать содержание доклада в виде презентации	из представленной презентации не совсем понятна тематика исследования, детали не раскрыты	на основе представленной презентации формируется общее понимание тематики исследования, но не ясны детали	на основе представленной презентации формируется полное понимание тематики исследования, раскрыты детали

Оцените презентацию по следующим критериям:

Критерии оценивания	Баллы		
	0	1	2
полнота использования учебного материала	информация, используемая в презентации, не относится к теме	информация, представленная в презентации, относится к теме, но недостаточно полно раскрывают ее содержание	презентация содержит полную и четкую информацию, достаточную для формирования представления о теме
логика изложения материала в соответствии с планом и темой задания	материал презентации не соответствует теме, плана нет	материал презентации частично соответствует теме	материал, приведенный в презентации полностью

		задания, план построен не точно	соответствуют теме задания и составленному плану
терминологическая и орфографическая грамотность	в презентации присутствуют орфографические ошибки, не все термины применены по существу	в презентации присутствуют орфографические ошибки, термины применены верно	в презентации отсутствуют орфографические ошибки, термины применены верно
аккуратность и оригинальность построения	презентация построена без учета композиции слайдов, без соблюдения требований к шрифтам и цветовому оформлению	презентация построена с учетом требований к оформлению, но нет единого оформления слайдов	презентация построена в полном соответствии с требованиями оформления, использован оригинальный подход к оформлению слайдов

Критерии оценивания защиты проекта: баллы за устное сообщение и презентацию суммируются. оценка выставляется в соответствии со шкалой:

17-15 баллов - «5»

14 - 9 баллов - «4»

8-6 баллов - «3»

Менее 6 баллов или отсутствие работы - «2»

4. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Промежуточный контроль по дисциплине «Биология» проводится в виде письменной итоговой контрольной работы. Контрольная работа включает в себя два типа заданий: тестовые вопросы, направленные на проверку усвоения теоретического материала, задачи и задания, направленные на проверку сформированности практических умений.

Часть 1 содержит 15 заданий с выбором одного верного ответа из четырех и 10 заданий с выбором нескольких верных ответов, на соответствия биологических объектов, процессов и явлений.

Часть 2 содержит 4 задачи из разных тем дисциплины и 1 практико-ориентированное задание, формируемой в соответствии с методическими рекомендациями.

В заданиях 1-15 выберите один правильный ответ:

1. ХИМИЧЕСКУЮ ОСНОВУ ХРОМОСОМЫ СОСТАВЛЯЕТ МОЛЕКУЛА

- 1) дезоксирибонуклеиновой кислоты
- 2) рибонуклеиновой кислоты
- 3) липида
- 4) полисахарида

2. УДАЛЕНИЕ ДИМЕРОВ ТИМИНА В МОЛЕКУЛЕ ДНК ПРОИСХОДИТ В ПРОЦЕССЕ

- 1) трансверсии
- 2) репарации
- 3) репликации
- 4) трансформации

3. ДЛЯ ОБРАЗОВАНИЯ ЛИПИДНОГО БИСЛОЯ ВАЖНЫ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ МЕЖДУ МОЛЕКУЛАМИ ЛИПИДОВ:

- 1) водородные и ионные
- 2) ионные и ковалентные
- 3) ковалентные и гидрофобные
- 4) только гидрофобные

4. УДАЛЕНИЕ ДИМЕРОВ ТИМИНА В МОЛЕКУЛЕ ДНК ПРОИСХОДИТ В ПРОЦЕССЕ

- 1) репарации
- 2) трансформации
- 3) трансверсии
- 4) репликации

5. ДЛЯ КЛЕТОК РАСТЕНИЙ НЕ ХАРАКТЕРЕН СИНТЕЗ

- 1) аминокислот
- 2) нуклеотидов
- 3) гликогена
- 4) фосфолипидов

6. В ПРОФАЗЕ МИТОЗА ДЛИНА ХРОМОСОМ УМЕНЬШАЕТСЯ ЗА СЧЕТ

- 1) транскрипции
- 2) редупликации
- 3) денатурации
- 4) спирализации

7. БЛАГОДАРЯ КОНЬЮГАЦИИ И КРОССИНГОВЕРУ ПРОИСХОДИТ

- 1) увеличение числа хромосом вдвое
- 2) обмен генетической информацией между гомологичными хромосомами
- 3) уменьшение числа хромосом вдвое
- 4) увеличение числа гамет

8. ПОЛИПЕПТИДНЫЕ ЦЕПИ СИНТЕЗИРУЮТСЯ НА РИБОСОМАХ, НАХОДЯЩИХСЯ:

- 1) в цитозоле и модифицируются также в цитозоле
- 2) в цитозоле, затем модифицируются в аппарате Гольджи

3) на мембране эндоплазматического ретикулума, затем модифицируются в аппарате

Гольджи

4) в цитозоле, затем модифицируются в люмене лизосомы

9. ИНТРОНЫ ВСТРЕЧАЮТСЯ В ГЕНАХ

1) только эукариот архебактерий

2) эукариот и эубактерий

3) эубактерий и архебактерий

4) архебактерий и эукариот

10. ВСЕ РЕАКЦИИ СИНТЕЗА ОРГАНИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ В КЛЕТКЕ ПРОИСХОДЯТ

1) образованием молекул АТФ

2) с освобождением энергии

3) расщеплением веществ

4) использованием энергии

11. ИЗ ОДНОЙ МОЛЕКУЛЫ НУКЛЕИНОВОЙ КИСЛОТЫ В СОЕДИНЕНИИ С БЕЛКАМИ СОСТОИТ

1) митохондрия

2) хромосома

3) ген

4) хлоропласт

12. ДОЧЕРНИЕ ХРОМАТИДЫ СТАНОВЯТСЯ САМОСТОЯТЕЛЬНЫМИ

ХРОМОСОМАМИ ПОСЛЕ

1) спаривания гомологичных хроматид

2) обмена участками между гомологичными хромосомами

3) разделения соединяющей их центромеры

4) выстраивания хромосом в экваториальной плоскости клетки

13. ГЕНЕТИЧЕСКИЙ КОД – ЭТО:

1) набор клеточных генов

2) нуклеотидная последовательность гена

3) генетическая экспрессия

4) система записи генетической информации

14. В КАКИХ ИЗ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ ОРГАНЕЛЛ САМАЯ ВЫСОКАЯ КОНЦЕНТРАЦИЯ Ca^{2+}

1) ядре

2) митохондриях

3) цитоплазме

4) аппарате Гольджи

15. КАКИЕ ИЗ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ НИЖЕ СТРУКТУР КЛЕТКИ НЕ ИМЕЮТ МЕМБРАНЫ

1) лизосомы

2) хлоропласты

3) ядрышки

4) аппарат Гольджи

Эталоны ответов

№ задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответ	1	2	4	1	3	4	2	3	1	4	2	3	4	2	3

В заданиях 16-25 выберите несколько правильных ответов или установите соответствие или последовательность:

16. ВОССТАНОВИТЕ В ИСТОРИЧЕСКОМ ПЛАНЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ЭТАПОВ ВОЗДЕЙСТВИЯ ЧЕЛОВЕКА НА БИОСФЕРУ:

- 1) усиление влияния на природу с коренным преобразованием части экосистем;
- 2) изменение экосистем через пастьбу скота, ускорение роста трав путем их выжигания и т. п.;
- 3) глобальное изменение всех экологических компонентов в целом в связи с неограниченной интенсификацией хозяйства;
- 4) сверхинтенсивная охота без резкого изменения экосистем в период становления человечества;
- 5) воздействие людей на биосферу лишь как обычных биологических видов.

17. ВЫБЕРИТЕ ПРОЦЕССЫ, ПРОТЕКАЮЩИЕ В ПРОФАЗЕ ПЕРВОГО ДЕЛЕНИЯ МЕЙОЗА

- 1) обмен участками хромосом
- 2) набор хромосом и число молекул ДНК в клетке – $4n4c$
- 3) деление центромер хромосом
- 4) формирование веретена деления
- 5) выстраивание хромосом по экватору клетки

18. КАКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРОИСХОДЯТ В КЛЕТКЕ В ПЕРИОД ИНТЕРФАЗЫ?

- 1) спирализация хромосом
- 2) редупликация молекул ДНК
- 3) растворение ядерной оболочки
- 4) синтез белков в цитоплазме
- 5) синтез иРНК в ядре

19. МАЛЫЕ КРУГОВОРОТЫ УГЛЕРОДА В БИОСФЕРЕ МОГУТ ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ СЛЕДУЮЩИМ ПУТЕМ:

- 1) углекислый газ выделяется в атмосферу в процессе фотосинтеза в дневное время, а в ночное время его часть поглощается растениями из среды;
- 2) углекислый газ поглощается из атмосферы в процессе фотосинтеза в дневное время, а в ночное время его часть выделяется растениями в среду;
- 3) углекислый газ атмосферы поглощается в процессе фотосинтеза с образованием органических веществ, а с гибелью растений и животных происходит окисление органических веществ с выделением углекислого газа;
- 4) углекислый газ атмосферы поглощается в процессе фотосинтеза, а при дыхании выделяется в атмосферу;
- 5) углекислый газ атмосферы поглощается в процессе фотосинтеза, а при сжигании органических веществ выделяется в атмосферу.

20. УКАЖИТЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ФАЗ ОПЛОДОТВОРЕНИЯ.

- 1) слияние гамет, или сингамий
- 2) дистантное взаимодействие и сближение гамет
- 3) контактное взаимодействие гамет и активация яйцеклетки

21. УСТАНОВИТЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ СТАДИЙ ИНДИВИДУАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ ЧЕЛОВЕКА, НАЧИНАЯ ОТ ЗИГОТЫ.

- 1) формирование четырехкамерного сердца
- 2) образование бластомеров
- 3) формирование нервной системы
- 4) формирование мезодермы
- 5) образование двухслойного зародыша

22. ВЫБЕРИТЕ ТРИ ФУНКЦИИ ПЛАЗМАТИЧЕСКОЙ МЕМБРАНЫ

- 1) обеспечивает поступление в клетку ионов и мелких молекул
- 2) обеспечивает передвижение веществ в клетке
- 3) ограничивает цитоплазму от окружающей среды
- 4) участвует в поглощении веществ клеткой
- 5) придает клетке жесткую форму

6) служит матрицей для синтеза иРНК

23. ВЫБЕРИТЕ ДВА ПРИЗНАКА НЕ ПОДХОДЯЩИЕ ДЛЯ ОПИСАНИЯ ТРАНСКРИПЦИИ У ЭУКАРИОТ

- 1) образование полинуклеотидной цепи
- 2) соединяются нуклеотиды, содержащие дезоксирибозу
- 3) матрицей служит молекула ДНК
- 4) происходит в ядре
- 5) удвоение молекулы ДНК

24. УСТАНОВИТЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРОЦЕССОВ ЭМБРИОНАЛЬНОГО РАЗВИТИЯ ПОЗВОНОЧНЫХ ЖИВОТНЫХ:

- 1) закладка зачаточных органов зародыша
- 2) направленные перемещения клеток и их дифференцировка
- 3) развитие нервной пластинки
- 4) слияние яйцеклетки и сперматозоида и образование зиготы
- 5) формирование многоклеточного однослойного зародыша

25. УПОРЯДОЧИТЕ ИСКОПАЕМЫЕ ФОРМЫ ЧЕЛОВЕКА ПО ВРЕМЕНИ СУЩЕСТВОВАНИЯ, НАЧИНАЯ С САМОЙ ДРЕВНЕЙ ФОРМЫ:

- 1) Человек умелый
- 2) Кроманьонцы
- 3) Неандертальцы
- 4) Человек прямоходящий
- 5) Австралопитек

Эталоны ответов

№ задания	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
ответ	5,4,2,1,3	1,4	2,4,5	3,4,5	2,3,1	2,5,4,3,1	1,3,4	2,5	4,5,2,3,1	5,1,4,3,2

В заданиях 26-30 решите задачи:

Задание 26. Задача № 1. Определите, какая окраска цветков будет у растений гороха, полученных от самоопыления гомозиготных родительских форм с красными и с белыми цветками, а также от их скрещивания между собой.0

Решение. Обе родительские формы гомозиготны, поэтому запись скрещиваний будет следующей:

- от самоопыления: 1) Р: АА × АА; 2) Р: аа × аа;
- от перекрестного опыления: Р: АА × аа.

Гомозиготные формы дают единственный тип гамет, и поэтому при их слиянии будет получен единственный тип потомков: 1) F1 все АА; 2) F1 все аа; 3) F1 все Аа.

Ответ. 1. Красноцветковые гомозиготные растения дают только формы с красными цветками. 2. Все потомки растений с белыми цветками будут белоцветковыми (они всегда гомозиготны). 3. Все растения от скрещивания красноцветковых гомозиготных с белоцветковыми будут красноцветковыми (доминантный фенотип), но гетерозиготными по генотипу.

Задание 27. Задача № 2. На ребенка с I группой крови в роддоме претендуют две родительские пары:

- 1 пара: мать с I, отец с IV группой крови;
- 2 пара: мать со II, отец с III группой крови.

Какой паре принадлежит ребенок?

Решение. Ребенок с I гр. крови по генотипу – I°I°. Такое сочетание аллелей возможно только в случае, если гаметы и отца, и матери будут содержать аллели I°. Следовательно, эта комбинация генов могла осуществиться только при зачатии ребенка в случае второй пары, когда мать и отец

гетерозиготы. Запишем схему скрещивания:

$P: I A I^o \times I B I^o$; $G_{\text{♀}}: 0,5I A + 0,5I^o$; $G_{\text{♂}}: 0,5I B + 0,5I^o$; $\Rightarrow F_1: 0,25 I^o I^o$.

Очевидно, что первая супружеская пара претендовать на этого ребенка не может, т. к. у нее могут быть дети только со II и III группами крови:

$P: I^o I^o \times I A I B$; $F_1: 50\% I A I^o$ и $50\% I B I^o$ (у детей II и III гр. крови соотв.).

Ответ. Ребенок принадлежит второй паре супругов.

Задание 28. Задача № 3. Определите средний размер листочков у белого клевера, полученного от скрещивания гетерозиготных растений с листочками 10 и 7 мм соответственно.

Решение. Определяем генотипы и записываем скрещивание:

$P: V b a v \times V b y v$; определяем гаметы: $G_{\text{♀}}: 0,5V b a + 0,5v$; $G_{\text{♂}}: 0,5V b y + 0,5v$; получаем потомков: $F_1: 0,25V b a V b y$; $0,25V b a v$; $0,25 V b y v$; $0,25v v$.

Ответ. Получено 4 типа фенотипов и генотипов в равных соотношениях. Из них для первого будет характерна сверхдоминантность (средний размер листочков 18 мм).

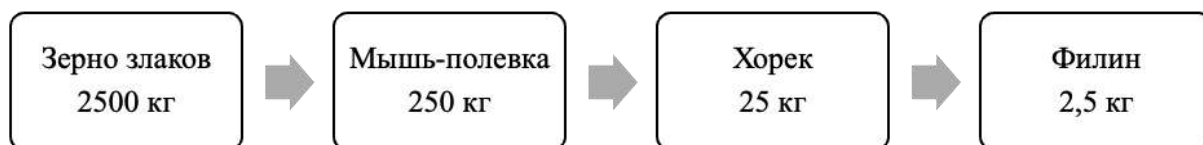
Задание 29. Задача № 4. Проанализируйте характер передачи рецессивного, частично сцепленного с полом, наследственного заболевания от матери к потомкам.

Решение. $P: \text{♀} X a X a \times \text{♂} X A Y$ А больна $F_1: \text{♀} X A X a \times \text{♂} X a Y$ А $F_2: \text{♀} X A X a$; $\text{♀} X a X a$; $\text{♂} X A Y$ А; $\text{♂} X a Y$ А больна

Ответ. Болезнь передается от матери через детей и проявляется только у внуков.

Задание 30. Из элементов сообщества (полевка, зерно злаков, филин, хорек) составьте пищевую цепь и на основании правила экологической пирамиды определите, сколько нужно зерна, чтобы в лесу вырос один филин массой 2,5 кг.

Ответ:



В итоговой работе представлены задания, относящиеся к трем уровням сложности: «низкий», «средний», «высокий». В зависимости от типа и трудности задания его выполнение оценивается разным числом баллов. Выполнение каждого задания «низкого» уровня сложности оценивается 1 баллом. За выполнение заданий «среднего» уровня сложности в зависимости от полноты и правильности ответа присваивается до 2 баллов.

К заданию «высокого» уровня сложности относится решение ситуационных задач. За выполнение заданий «высокого» уровня в зависимости от полноты и правильности ответа присваивается до 3-х баллов.

Задания «низкого» и «среднего» уровней сложности проверяются автоматически. Ответы на задания «высокого» уровня проверяются в ручном режиме.

Распределение заданий по уровням сложности представлено в следующей таблице:

Уровень сложности задания	Балл	Процентное содержание заданий	Тип вопросов
Низкий	1	50%	- задания с выбором одного правильного ответа
Средний	2	33%	- множественный выбор;

			- вопросы на упорядочивание или установление правильной последовательности
Высокий	3	17 %	- задачи, предусматривающие развернутый ответ

Критерии оценивания итоговой письменной работы:

Оценка	Процент выполнения
«отлично»	85-100%
«хорошо»	70-84%
«удовлетворительно»	50-69%
«неудовлетворительно»	менее 49%

5. Тематика индивидуальных проектов

- 1) Оценка качества атмосферного воздуха
- 2) Оценка качества почв методом фитотестирования
- 3) Оценка качества вод поверхностных водоемов по органолептическим и физико-химическим свойствам
- 4) Влияние ПАВ на рост и развитие семян высших растений
- 5) Влияние солевого загрязнения на рост и развитие семян высших растений.
- 6) Воздействие человека на природу на различных этапах развития человеческого общества.
- 7) Влияние окружающей среды и ее загрязнения на развитие организмов.
- 8) Витамины, ферменты, гормоны и их роль в организме. Нарушения при их недостатке и избытке.
- 9) Причины и границы устойчивости биосферы к воздействию деятельности людей.
- 10) Биоценозы (экосистемы) разного уровня и их соподчиненность в глобальной экосистеме — биосфере
- 11) Видовое и экологическое разнообразие биоценоза как основа его устойчивости.
- 12) Повышение продуктивности фотосинтеза в искусственных экологических системах
- 13) Различные экологические пирамиды и соотношения организмов на каждой их ступени.
- 14) Пути повышения биологической продуктивности в искусственных экосистемах
- 15) Роль правительственных и общественных экологических организаций в современных развитых странах
- 16) Рациональное использование и охрана невозобновляемых природных ресурсов (на конкретных примерах).
- 17) Опасность глобальных нарушений в биосфере.
- 18) Озоновые «дыры», кислотные дожди, смоги и их предотвращение.
- 19) Экологические кризисы и экологические катастрофы.
- 20) Успехи современной генетики в медицине и здравоохранении.
- 21) Современные представления о механизмах и закономерностях эволюции.
- 22) Современные представления о зарождении жизни. Рассмотрение и оценка различных гипотез происхождения.
- 23) Бактерицидное действие фитонцидов.

- 24) Биологические ритмы растений
- 25) Влияние качества пищи на рост и развитие колорадского жука.
- 26) Влияние поваренной соли, применяемой в противогололедных смесях, на растения газонов.
- 27) Влияние различных видов обработки почвы на её агрономические свойства.
- 28) Изучение влияния гербицидов на культурные растения
- 29) Соя – основа здорового питания или непоправимый вред для организма?
- 30) Характеристика состава и свойств воды как фактор, определяющий ее пригодность для водопользования.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
по общеобразовательной дисциплине
«Биология»

Базовый уровень
Объем: 100 ч.

Учебно-методический комплекс по общеобразовательной дисциплине ПД.13 Биология разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования от 17.05.2012 № 413 (с изменениями – приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413»), Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016(ред. от 17.12.2020) года (зарегистрирован приказом Минюста № 44828 от 20.12.2016 года).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Богданов Михаил Викторович, преподаватель высшей категории.

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	стр
1.	Поурочный тематический план	77
2.	Опорные конспекты	82
3.	Технологические карты занятий	94

1. Поурочный тематический план базовый уровень

Учебный год 2024-2025

Дисциплина Биология

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Преподаватель Богданов Михаил Викторович

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи	Дополнительная литература	Типы оценочных мероприятий
1	2	3	4	5	6
Основное содержание					
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого	20			Тейлор Д. Биология: в 3 т. Т. 3 / Д. Тейлор, Н. Грин, У. Стаут; под ред. Р. Сопера; пер. 3-го англ. изд. — 14-е изд. — М.: Лаборатория знаний, 2022. — 451 с	
Тема 1.1. Биология как наука. Общая характеристика жизни	2	Теоретическое обучение			1. Заполнение таблицы с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками 2. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии»
Тема 1.2. Структурно-функциональная организация клеток	2	Теоретическое обучение	ОП.05		Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
Тема 1.3. Структурно-функциональные факторы наследственности	2	Теоретическое обучение			Фронтальный опрос
	2	Практическое занятие			Устные сообщения с презентацией
	2	Лабораторное занятие			Лабораторная работа «Определение витамина С в продуктах питания»
		Лабораторное занятие			Лабораторная работа «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов»
Тема 1.4. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	2	Теоретическое обучение	ОДП.12		1. Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции 2. Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на

					про- и эукариотических и по царствам в мини группах
Тема 1.5. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	2	Теоретическое обучение			1. Фронтальный опрос 2. Разработка глоссария
Контрольная работа	2	Контрольное занятие			Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
Раздел 2. Строение и функции организма	28				
Тема 2.1. Строение организма	2	Теоретическое обучение			Устные сообщения с презентацией
Тема 2.2. Формы размножения организмов	2	Теоретическое обучение			1. Фронтальный опрос 2. Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
Тема 2.3. Онтогенез животных и человека	2	Теоретическое обучение			1. Тест/Опрос 2. Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам
Тема 2.4. Закономерности наследования	2	Теоретическое обучение	ОП.07		Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
Тема 2.5. Сцепленное наследование признаков	2	Теоретическое обучение			1. Разработка глоссария 2. Тест
Тема 2.6. Закономерности изменчивости	2	Теоретическое обучение	ОП.07		1. Фронтальный опрос 2. Тест по вопросам лекции
Рубежный контроль по разделу	2	Контрольное занятие			Контрольная работа «Строение и функции организма»
Раздел 3. Теория эволюции	12				
Тема 3.1. История эволюционного учения. Макроэволюция	2	Теоретическое обучение			1. Фронтальный опрос 2. Разработка ленты времени развития эволюционного учения

Тема 3.2. Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле	2	Теоретическое обучение	ОП.08	изд. — М. : Лаборатория знаний, 2022. — 451 с Павлова, Е. И. Экология: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. И. Павлова, В. К. Новиков. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 190 с Еремченко, О. З. Биология: учение о биосфере: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. З. Еремченко. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 236 с..	1. Фронтальный опрос 2. Разработка глоссария терминов
Тема 3.3. Происхождение человека - антропогенез	2	Теоретическое обучение			1. Оцениваемая дискуссия 2. Разработка глоссария терминов
Раздел 4. Экология	16				
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	2	Теоретическое обучение	ОП.08		Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	2	Теоретическое обучение			Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции
	2	Практическое занятие			Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составление трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	2	Теоретическое обучение	ОП.08		1. Оцениваемая дискуссия 2. Тест
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	2	Теоретическое обучение	ОП.08		Тест
Профессионально-ориентированное содержание					
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	2	Практическое занятие	ОП.08		Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания
Основное содержание					
Тема 4.5 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	2	Теоретическое обучение	ОП.07		Оцениваемая дискуссия
	2	Теоретическое обучение	ОП.07		
	2	Практическое занятие	ОП.07		Определение суточного рациона питания
	2	Практическое занятие	ОП.07		Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности

Профессионально-ориентированное содержание					
Тема 4.5 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	2	Лабораторные занятия	ОП.07 ОП.09		Выполнение лабораторных работ на выбор 1. «Умственная работоспособность» 2. «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)»
Рубежный контроль по разделу	2	Контрольное занятие			Контрольная работа «Теоретические аспекты экологии»
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)					
Раздел 5. Биология в жизни	8				
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	2	Теоретическое обучение			
	2	Практическое занятие	ОП.05		Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
Тема 5.2.3. Биотехнологии и растения	2	Практическое занятие	ОП.05		Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
	2	Практическое занятие			
Раздел 6. Биоэкологические исследования					
Тема 6.1. Основные методы биоэкологических исследований	2	Теоретическое обучение	ОП.08		
	2	Теоретическое обучение			
	2	Лабораторные занятия			Выполнение лабораторных работ на выбор:

					1. Влияние температуры на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток 2. Влияние углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток Сочетанное влияние температуры и углеводов на роста и физиологическую активность дрожжевых клеток
Тема 6.2 Биоэкологический эксперимент	2	Теоретическое обучение	ОП.08		
	2	Практическое занятие			Работа над проектом
	2	Практическое занятие			Работа над проектом
	2	Практическое занятие			Работа над проектом
	2	Практическое занятие			Защита проекта
Индивидуальный проект	32				
Консультация	2				
Промежуточная аттестация (экзамен)	6				
Итого	140				

2. Опорные конспекты

Опорный конспект по теме «Биология как наука. Общая характеристика жизни»

1.	Тема занятия 1.1	Биология как наука. Общая характеристика жизни
2.	Содержание темы	Биология как наука. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геногеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний. История биологии. Значение цитологии для развития биологии и познания природы. Методы цитологии: микроскопия, хроматография, электрофорез, метод меченых атомов, дифференциальное центрифугирование, культура клеток
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02; Описывать методы исследования на молекулярном и клеточном уровне
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Таблица с описанием методов микроскопирования с их достоинствами и недостатками.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии»

Опорный конспект по теме «Структурно-функциональная организация клеток»

1.	Тема занятия 1.2.	Структурно-функциональная организация клеток
2.	Содержание темы	Разнообразие биосистем. Организация биологических систем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидно-клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный. Науки, изучающие биологические объекты на разных уровнях организации жизни. Общая характеристика жизни, свойства живых систем. Процессы, происходящие в биосистемах
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02; Характеризовать уровни живой материи Описывать методы исследования на молекулярном и клеточном уровне
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция

6.	Типы оценочных мероприятий	Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии»

Опорный конспект по теме «Структурно-функциональные факторы наследственности»

1.	Тема занятия 1.3	Структурно-функциональные факторы наследственности
2.	Содержание темы	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомолгичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор. Нуклеиновые кислоты. ДНК и РНК. Строение нуклеиновых кислот. Нуклеотиды. Комплементарные азотистые основания. Правило Чаргаффа. Структура ДНК – двойная спираль. Местонахождение и биологические функции ДНК. ДНК-экспертиза. Виды РНК. Функции РНК в клетке.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02; Различать существенные признаки строения клеток организмов разных царств живой природы Определять последовательность нуклеотидов ДНК и РНК
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Фронтальный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка глоссария

Опорный конспект по теме «Обмен веществ и превращение энергии в клетке»

1.	Тема занятия 1.4	Обмен веществ и превращение энергии в клетке
2.	Содержание темы	Ассимиляция и диссимиляция – две стороны метаболизма. Типы обмена веществ: автотрофный и гетеротрофный, аэробный и анаэробный. Энергетическое обеспечение клетки: превращение АТФ в обменных процессах. Ферментативный характер реакций клеточного метаболизма. Первичный синтез органических веществ в клетке. Пластический обмен. Фотосинтез. Хемосинтез. Анаэробный энергетический обмен. Анаэробные организмы. Брожение, автотрофный и гетеротрофный тип питания. Анаэробные микроорганизмы как

		объекты биотехнологии. Этапы энергетического обмена. Гликолиз. Биологическое окисление, или клеточное дыхание
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02; Описывать основные энергетические и пластические процессы клетки (обмен веществ, хемо-, фотосинтез)
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Фронтальный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ

Опорный конспект по теме «Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз»

1.	Тема занятия 1.5	Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз
2.	Содержание темы	Клеточный цикл, его периоды и регуляция. Периоды интерфазы их особенности. Дифференциация клетки и арест клеточного цикла. Деление клетки – митоз. Стадии митоза и происходящие процессы. Кариокинез и цитокинез. Биологическое значение митоза. Мейоз – редукционное деление клетки. Стадии мейоза. Мейоз – основа полового размножения. Поведение хромосом в мейозе. Кроссинговер. Биологический смысл мейоза. Эффекты мейоза. Мейоз в жизненном цикле организмов
3.	Тип занятия	Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02, ОК 04; Характеризовать жизненный цикл клетки
5.	Формы организации учебной деятельности	Теоретическое обучение - лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Обсуждение по вопросам лекции
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка ленты времени жизненного цикла

Опорный конспект по теме «Строение организма»

1.	Тема занятия 2.1	Строение организма
2.	Содержание темы	Одноклеточные организмы. Колониальные организмы. Многоклеточные организмы. Взаимосвязь частей многоклеточного организма. Функция. Органы и системы органов. Аппараты органов. Гомеостаз организма и его поддержание в процессе жизнедеятельности. Функциональная система органов. Ткани растений. Ткани животных и человека. Органы растений. Органы и системы органов животных и человека. Значение опоры, движения, питания, дыхания, транспорта веществ, выделения, защиты. Значение проявления раздражимости и регуляции.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02, ОК 04; Описывать строение и взаимосвязь частей многоклеточного организма
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Оцениваемая дискуссия
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций Подготовка и представление устных сообщений с презентацией (иммунитет, инфекционные заболевания, эпидемии, вакцинация)

Опорный конспект по теме «Формы размножения организмов»

1.	Тема занятия 2.2	Формы размножения организмов
2.	Содержание темы	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02; Характеризовать способы размножения
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция

6.	Типы оценочных мероприятий	Фронтальный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов

Опорный конспект по теме «Онтогенез животных и человека»

1.	Тема занятия 2.3	Онтогенез животных и человека
2.	Содержание темы	Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партеногенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза. Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и непрямое развитие. Развитие с метаморфозом у беспозвоночных и позвоночных животных. Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть. Геронтология
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02, ОК 04; Описывать стадии онтогенеза животных и человека
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Тест/опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам

Опорный конспект по теме «Закономерности наследования»

1.	Тема занятия 2.4.	Закономерности наследования
2.	Содержание темы	Закономерности образования гамет. Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков. Цитологические основы моногибридного скрещивания. Гипотеза чистоты гамет. Анализирующее скрещивание. Дигибридное скрещивание. Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности.

3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02, ОК 04; Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять вероятность возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Фронтальный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Тест по вопросам лекции

Опорный конспект по теме «Сцепленное наследование признаков»

1.	Тема занятия 2.5	Сцепленное наследование признаков
2.	Содержание темы	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02; Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять вероятность возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Тест
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка глоссария

Опорный конспект по теме «Закономерности изменчивости»

1.	Тема занятия 2.6	Закономерности изменчивости

2.	Содержание темы	Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков. Качественные и количественные признаки. Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов). Модификационная, или фенотипическая изменчивость. Роль среды в модификационной изменчивости. Норма реакции признака. Вариационный ряд и вариационная кривая. Характеристика модификационной изменчивости Наследственная, или генотипическая изменчивость. Комбинативная изменчивость. Мутационная изменчивость. Виды мутаций: генные, хромосомные, геномные. Причины возникновения мутаций
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04; Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять тип мутации при передаче наследственных признаков
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Тест
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Повторение материалов лекции

Опорный конспект по теме «История эволюционного учения. Микроэволюция»

1.	Тема занятия 3.1	Микроэволюция
2.	Содержание темы	Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса. Генетические основы эволюции. Мутации и комбинации как элементарный эволюционный материал. Популяция как элементарная единица эволюции. Движущие силы (факторы) эволюции. Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная). Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом

4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02; Характеризовать предпосылки и движущие силы возникновения многообразия видов
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Фронтальный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка глоссария терминов

Опорный конспект по теме «Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле»

1.	Тема занятия 3.2	Макроэволюция. Возникновение и развитие жизни на Земле
2.	Содержание темы	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопозз. Начало органической эволюции. Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток. Прокариоты и эукариоты. Происхождение многоклеточных организмов. Возникновение основных царств эукариот. Основные черты эволюции растительного мира. Основные черты эволюции животного мира.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02, ОК 04; Характеризовать предпосылки и движущие силы возникновения многообразия видов
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Фронтальный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовка устного сообщения и ленты времени возникновения и развития животного и растительного мира

Опорный конспект по теме «Происхождение человека – антропогенез»

1.	Тема занятия 3.3	Происхождение человека – антропогенез

2.	Содержание темы	Антропология – наука о человеке. Систематическое положение человека. Сходство человека с животными. Отличия человека от животных. Прямохождение и комплекс связанных с ним признаков. Развитие головного мозга и второй сигнальной системы. Соотношение биологических и социальных факторов в антропогенезе Основные стадии антропогенеза. Дриопитеки – предки человека и человекообразных обезьян. Протоантроп – предшественник человека. Архантроп – древнейший человек. Палеоантроп – древний человек. Неоантроп – человек современного типа. Эволюция современного человека. Человеческие расы. Основные большие расы: европеоидная (евразийская), негро-австралоидная (экваториальная), монголоидная (азиатско-американская). Время и место возникновения человеческих рас. Единство человеческих рас.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02, ОК 04; Характеризовать предпосылки и движущие силы возникновения многообразия видов
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Фронтальный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка лент времени и ментальных карт на выбор: «Эволюция современного человека», «Время и пути расселения человека по планете», «Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека», «Человеческие расы», обсуждение

Опорный конспект по теме «Экологические факторы и среды жизни»

1.	Тема занятия 4.1	Экологические факторы и среды жизни
2.	Содержание темы	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.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 07; Описывать связь между организмом и средой его обитания

5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Повторение материалов лекции

Опорный конспект по теме «Популяция, сообщества, экосистемы»

1.	Тема занятия 4.2	Популяция, сообщества, экосистемы
2.	Содержание темы	Экологическая характеристика вида и популяции. Экологическая ниша вида. Экологические характеристики популяции. Сообщества и экосистемы. Биоценоз и его структура (В.Н. Сукачев). Связи между организмами в биоценозе. Структурные компоненты экосистемы: продуценты, консументы, редуценты. Круговорот веществ и поток энергии в экосистеме. Трофические уровни. Антропогенные экосистемы. Агроэкосистемы. Отличия агроэкосистем от биогеоценозов. Урбоэкосистемы. Основные компоненты урбоэкосистем.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 07; Описывать связь между организмом и средой его обитания Устанавливать связь структуры и свойств экосистем
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Повторение материалов лекции

Опорный конспект по теме «Биосфера - глобальная экологическая система»

1.	Тема занятия 4.3	Биосфера - глобальная экологическая система

2.	Содержание темы	Биосфера – живая оболочка Земли. Развитие представлений о биосфере в трудах В.И. Вернадского. Области биосферы и её состав. Живое вещество биосферы и его функции Закономерности существования биосферы. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 07; Описывать связь между организмом и средой его обитания Устанавливать связь между структурами биосферы
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Оцениваемая дискуссия
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Тест

Опорный конспект по теме «Влияние антропогенных факторов на биосферу»

1.	Тема занятия 4.4	Влияние антропогенных факторов на биосферу
2.	Содержание темы	Антропогенные воздействия на биосферу. Загрязнения как вид антропогенного воздействия (<i>химическое, физическое, биологическое, отходы производства и потребления</i>). Антропогенные воздействия на атмосферу. Воздействия на гидросферу (<i>загрязнения и их источники, истощения вод</i>). Воздействия на литосферу (<i>деградация почвы, воздействие на горные породы, недра</i>). Антропогенные воздействия на биотические сообщества (<i>леса и растительные сообщества, животный мир</i>).
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07; Описывать глобальные и региональные экологические проблемы, и пути их минимизации Предлагать способы действия по безопасному поведению и снижению влияния человека на природную среду Выбирать меры для сохранения биоразнообразия
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция

6.	Типы оценочных мероприятий	Тест
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Повторение материалов лекции

Опорный конспект по теме «Биотехнологии в жизни каждого»

1.	Тема занятия 5.1	Биотехнологии в жизни каждого
2.	Содержание темы	Закономерности существования биотехнологии. Особенности биосферы как глобальной экосистемы. Динамическое равновесие в биосфере. Ритмичность явлений в биосфере. Круговороты веществ и биогеохимические циклы. Глобальные экологические проблемы современности и пути их решения
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 07; ПК 1.1; ПК 2.3 Описывать связь между организмом и средой его обитания Устанавливать связь между структурами биосферы
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Разработка глоссария терминов
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Тест

Опорный конспект по теме «Биотехнологии в промышленности»

1.	Тема занятия 5.2.1	Биотехнологии в промышленности
2.	Содержание темы	Развитие промышленной биотехнологий и ее применение в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 07; ПК 2.3 Описывать связь между организмом и средой его обитания Устанавливать связь между структурами биосферы

5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Оцениваемая дискуссия
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Тест

Технологическая карта занятия по теме «Закономерности наследования»

1.	Тема занятия	Закономерности наследования
2.	Содержание темы	Алгоритмы решения задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании
3.	Тип занятия	Практическое занятие (практическая работа)
4.	Формы организации учебной деятельности	Применение знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	Приветствует студентов. Определяет тему, цель, задачи. Проводит опрос по теоретическим вопросам закономерностей наследственности и изменчивости. Актуализирует тему практической работы «Алгоритмы решения задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и	Отвечают на вопросы для допуска к работе. Участвуют в дискуссии.	ОК 01, ОК 02, ОК 04 Описывать закономерности наследственности и изменчивости	Устный фронтальный опрос по теме «Закономерности наследования»

	анализирующем скрещивании» на основе изученных теор. знаний			
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	Объясняет инструменты для решения задач на моно-, ди-, полигибридное и анализирующее скрещивание	Конспектируют и задают вопросы.	ОК 01, ОК 02, ОК 04 Описывать закономерности наследственности и изменчивости	
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Демонстрирует решение типовых задач на моно-, ди-, полигибридное и анализирующее скрещивание фронтально	Решают типовую задачу на моно-, ди-, полигибридное и анализирующее скрещивание с помощью преподавателя	ОК 01, ОК 02, ОК 04 Описывать закономерности наследственности и изменчивости	
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Делит группу на подгруппы. Предъявляет 4 задачи различного типа студентам для решения подгруппам. Наблюдает и поясняет в случае затруднения студентов	Записывают условие и задают вопросы. Решают задачи на моно-, ди-, полигибридное и анализирующее скрещивание в подгруппах	ОК 01, ОК 02, ОК 04 Определять вероятность возникновения наследственных признаков при различных взаимодействиях генов	Задача на моногибридное скрещивание. Задача на дигибридное скрещивание у животных. Задача на полигибридное

				скрещивание у животных. Задача на анализирующее скрещивание у животных.
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Вызывает по 1 студенту от подгруппы к доске для демонстрации решения 1 задачи. Слушает и корректирует по ходу доклада	Доклаживают у доски результаты решения, задают вопросы	ОК 01, ОК 02, ОК 04 Определять вероятность возникновения наследственных признаков при различных взаимодействиях генов	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Подводит итоги (комментирование выполнения работы (рассмотрение и обсуждение ошибок) по решению задач на моно-, ди-, полигибридное и анализирующее скрещивание, выставляет оценки.	Работают над ошибками при решении задач на моно-, ди-, полигибридное и анализирующее скрещивание	ОК 01, ОК 02, ОК 04 Определять вероятность возникновения наследственных признаков при различных взаимодействиях генов	
4. Задания для самостоятельного выполнения	Выдает домашнее задание: повторить алгоритмы решения задач и решить самостоятельно	Получают домашнее задание в виде перечня задач	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Задача на моногибридное скрещивание у

	задачи на моно-, ди-, полигибридное и анализирующее скрещивание		Определять вероятность возникновения наследственных признаков при различных взаимодействиях генов	животных. Задача на дигибридное скрещивание у животных. Задача на полигибридное скрещивание у животных. Задача на анализирующее скрещивание у животных.

Технологическая карта занятия по теме «Влияние антропогенных факторов на биосферу»

1.	Тема занятия	Влияние антропогенных факторов на биосферу
2.	Содержание темы	Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания «Расчет структуры запасов древесины»
3.	Тип занятия	Практическое занятие (практическая работа)
4.	Формы организации учебной деятельности	Применение знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	Приветствует студентов. Определяет тему, цель, задачи практической работы. Актуализирует информацию по теме.	Участвуют в дискуссии	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 Предлагать способы действия по безопасному поведению и снижению влияния человека на природную среду	Устный фронтальный опрос по теме «Влияние антропогенных факторов на биосферу»

2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Объясняет инструменты для решения и демонстрирует решение типовых задач по расчету структуры запасов древесины	Решают типовую задачу с помощью преподавателя и задают вопросы.	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 Предлагать способы действия по безопасному поведению и снижению влияния человека на природную среду	
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации) (для семинаров и практических работ)	Делит группу на подгруппы. Предъявляет 4 задачи различного типа студентам для решения подгруппы. Наблюдает и поясняет в случае затруднения студентов	Записывают условие и задают вопросы. Решают задачи по расчету структуры запасов древесины	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 Предлагать способы действия по безопасному поведению и снижению влияния человека на природную среду	4 задачи, содержащие описание лесов различного типа
Обобщение и систематизация результатов выполнения лабораторных работ, практических работ, упражнений, заданий	Вызывает по 1 студенту от подгруппы к доске для демонстрации решения 1 задачи. Слушает и корректирует по ходу доклада	Корректируют решение задач на основе разбора	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 Предлагать способы действия по безопасному поведению и снижению влияния человека на природную среду	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Подводит итоги (комментирование выполнения работы (рассмотрение и обсуждение ошибок) по решению задач по расчету	Работают над ошибками	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07 Предлагать способы действия по безопасному поведению и снижению	

	структуры запасов древесины		влияния человека на природную среду	
4. Задания для самостоятельного выполнения	Выдает домашнее задание: повторить повторить алгоритмы решения задач и решить самостоятельно задачи	Получают домашнее задание в виде перечня задач	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 0 Предлагать способы действия по безопасному поведению и снижению влияния человека на природную среду	

7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

по ПД 13 Биология_ по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, группа_____

(общее количество часов: 100 часов аудиторной нагрузки, 32 часа внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Биология в системе наук. Общая характеристика жизни				1
2	Химический состав клетки. Вода и минеральные вещества				1
3	Практическое занятие: «Биологическая роль минеральных веществ в обеспечении жизнедеятельности организмов, проявления дисбаланса минеральных элементов»				2
4	Биологически важные химические соединения				2
5	Практическое занятие: «Определение наличия крахмала в продуктах питания»				2
6	Структурно-функциональная организация клеток				2
7	Практическое занятие: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»				2
8	Обмен веществ и превращение энергии в клетке				2
9	Биосинтез белка				2
10	Практическое занятие: «Решение задач на определение последовательности нуклеотидов»				2
11	Вирусы				2
12	Жизненный цикл клетки				2

13	Формы размножения организмов				2
14	Индивидуальное развитие организмов				2
15	Практическое занятие: «Инфекционные заболевания и эпидемии в истории человечества».				2
16	Закономерности наследования				2
17	Практическое занятие: Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания				2
18	Сцепленное наследование признаков				2
19	Практическое занятие: Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания				2
20	Закономерности изменчивости				2
21	Практическое занятие: Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания				2
22	Генетика человека				2
23	Практическое занятие: «Составление и анализ родословных человека»				2
24	Эволюционная теория и ее место в биологии				2
25	Микроэволюция				2
26	Макроэволюция				2
27	Практическое занятие: ««Сравнение видов по морфологическому критерию»»				2
28	Зарождение и развитие жизни				2

29	Система органического мира. Происхождение человека – антропогенез				2
30	Основные стадии эволюции человека				2
31	Практическое занятие: «Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека»				2
32	Экология как наука. Среда жизни. Экологические факторы				2
33	Экологические характеристики популяции				2
34	Практическое занятие: «Подсчёт плотности популяций разных видов растений»				2
35	Сообщества организмов, экосистемы				2
36	Природные экосистемы				2
37	Биосфера – глобальная экосистема Земли				2
38	Влияние антропогенных факторов на биосферу				2
39	Практическое занятие: «Влияние производственных факторов на организм человека»				4
40	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека				2
41	Практическое занятие: «Влияние абиотических факторов на человека»				4
42	Селекция как наука и процесс				2
43	Основы биотехнологии				2
44	Биотехнологии в жизни и профессии				2
45	Практическое занятие: Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий.	Написание и защита индивидуальных проектов по рекомендованным темам. Домашняя работа с учебной литературой и интернет-источниками.			4

	Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)				
46	Социально-этические аспекты биотехнологий				2
47	Практическое занятие: Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)				4
46	экзамен				6
Всего					140

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.01 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ПОО.01 Основы проектной деятельности разработана на основе приказа Минобрнауки России от 17.05.2012 № 413 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 07.06.2012 № 24480), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 12 августа 2022 г. № 732 «О внесении изменений в Федеральный государственный образовательный стандарт среднего общего образования, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17.05.2012 г. №413», Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1565 от 09.12.2016 (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 20.12.2016 года N 44828).

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составители:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	14
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	24
7.	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ПОО.02 «Основы проектной деятельности» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Подготовка и включение обучающихся в профессиональную деятельность в процессе работы над проектами путем интеграции и отработки на практике в нестандартных ситуациях знаний, умений навыков из различных дисциплин при решении поставленных задач в рамках проектов во взаимодействии с обучающимися с других направлений подготовки.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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

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

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

Профессиональных компетенций:

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.

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

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 02	В части 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; а) базовые логические действия: - самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для	– развитие общей культуры обучающихся, их мировоззрения, ценностно-смысловых установок, развитие познавательных, регулятивных и коммуникативных способностей, готовности и способности к саморазвитию и профессиональному самоопределению;

	сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; б) 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; - способность их использования в познавательной и социальной практике	
ОК 03	В области 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. Овладение универсальными учебными познавательными действиями:	– овладение систематическими знаниями и приобретение опыта осуществления целесообразной и результативной деятельности; – развитие способности к непрерывному самообразованию, овладению ключевыми компетентностями, составляющими основу умения: самостоятельному приобретению и интеграции знаний, коммуникации и сотрудничеству, эффективному решению (разрешению) проблем, осознанному использованию информационных и коммуникационных технологий, самоорганизации и саморегуляции;

	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	
ОК 04	Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: 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; - координировать и выполнять работу в	– обеспечение академической мобильности и (или) возможности поддерживать избранное направление образования; – обеспечение профессиональной ориентации студентов.

	условиях реального, виртуального и комбинированного взаимодействия;	
ПК 2.1	-отбирать информацию, относящуюся к теме задания-проекта; - анализировать и выбирать наиболее обоснованные способы решения проблемы проекта; - осуществлять самооценку своих действий и давать оценку созданному проекту	-создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории, выбирая оптимальную форму представления и визуализации; - создавать и осуществлять свои варианты действий по созданию проектов

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технология проблемного обучения, дифференцированное обучение.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	32
в т.ч.	
Основное содержание	32
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	12
<i>Профессионально ориентированное содержание</i>	
теоретическое обучение	
практические занятия	
Индивидуальный проект(да/нет)	нет
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)	2

2.2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Требования к подготовке проекта		4	
Входное тестирование		1	
Тема 1.1. Проект. Виды проектов	Содержание учебного материала <i>Введение</i> в дисциплину. Проект. Особенности и структура проекта. Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мульти проекты, мега проекты). Виды проектов: реферативный, практический или опытно - экспериментальный. История возникновения и развития науки.	4	ОК 02; ОК 03; ОК 04.
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.Входное тестирование	1	
	1 Введение. Понятие проект, структура проекта	1	
	2. Типы и виды проектов	2	
Раздел 2. Этапы работы над индивидуальным проектом		16	ПК 1.1 ОК 02; ОК 03; ОК 04
Тема 2.1. Выявление целей проекта	Содержание учебного материала Этапы работы над проектом. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы. Актуальность и практическая значимость исследования. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Понятие «Гипотеза». Процесс построения гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы. Виды опроса. Анкетный опрос. Интервьюирование. Тестирование. Беседа. Основной: обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование	8	

	проекта, работа над проектом. Формы продуктов проектной деятельности и презентация проекта. Критерии оценки проекта.		
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Этапы работы над проектом. Тема проекта, определение степени ее значимости	2	
	2. Гипотеза. Процесс построения гипотезы	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие: Формулировка темы, определение цели и задач проекта	2	
	Практическое занятие: Формулирование гипотезы	2	
Тема 2.2. Виды источников информации	Содержание учебного материала Виды литературных источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие), справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь), научная литература (монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации). Библиография и аннотация, виды аннотаций: справочные, рекомендательные, общие, специализированные, аналитические. Тезисы, виды тезисов, последовательность написания тезисов. Конспект, правила конспектирования. Цитирование: общие требования к цитируемому материалу; правила оформления цитат. Выписки из текста. Цитирование текста, пометки в тексте. Информационные ресурсы (интернет-технологии). Использование каталогов и поисковых программ. Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Поиск информации в Интернете.	8	ПК 1.1 ОК 02; ОК 03; ОК 04
	Тематика лекционных занятий	6	
	1. Работа с источниками информации	2	
	2. Поиск и обработка информации	2	
	3. Эффективные и быстрые способы поиска информации в интернете	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие: Составление анкет, опросников для определенной темы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		

Раздел 3. Подготовка к публичной защите <i>Профессионально ориентированное содержание</i>		12	
Тема 3.1. Правила оформления работы (проекта)	Содержание учебного материала Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации способы выделения отдельных частей текста). Использование стандартных программ Microsoft Office. Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем. Презентация проекта. Особенности работы в программе Power Point. Требования к содержанию слайдов.	2	ПК 3.1 ОК 02; ОК 03; ОК 04
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Требования к оформлению текста согласно, ГОСТа. Правила оформления проекта	2	
Тема 3.2. Виды проектных работ	Содержание учебного материала Выбор темы проекта. Определение цели, формулировка задач. Определение источников информации. Планирование способов сбора и анализа информации. Подготовка к исследованию и его планирование. Проведение исследования. Сбор и систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Предзащита проекта. Доработка проекта с учетом замечаний и предложений. Подготовка к публичной защите проекта. Подведение итогов, анализ выполненной работы. Особенности выполнения курсового проекта, курсовой работы. Требования к выполнению курсовой работы, курсового проекта. Структура курсового проекта, курсовой работы.	8	ПК 1.1 ОК 02; ОК 03; ОК 04
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Поэтапная работа над проектом	2	
	2. Особенности выполнения курсового проекта, курсовой работы	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие: Работа над проектом	4	
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		2	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен Учебный кабинет № 247 «Обществоведческих дисциплин» (БТИ № 47)

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

Стол ученический – 15 шт.

Стулья ученические – 30 шт.

Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

Компьютер – 1 шт.

Средства аудиовизуализации – 1 шт.

Мультимедийный проектор – 1 шт.

Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт.

Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1 шт.

Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт.

Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы

Для обучающихся

1. Винник, В. К., Основы проектной деятельности: учебник / В. К. Винник, А. А. Воронкова. — Москва: КноРус, 2025. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. URL: <https://book.ru/books/952901>— Текст: электронный

Для преподавателей

1. Скворцова, М. А., Обеспечение проектной деятельности (в сфере IT) (с практикумом): учебное пособие / М.А. Скворцова, Н.В. Акамова, И.В. Драгунова. — Москва: КНОРУС, 2025. — 208 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-406-14113-7 URL: <https://book.ru/books/956322>— Текст: электронный

2. Кунилова, О.В. Индивидуальный проект. Проектно-исследовательская деятельность: учебное пособие / О.В. Кунилова. — Москва: КНОРУС, 2025. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование) — ISBN 978-5-406-14232-5 URL <https://book.ru/books/956936>— Текст: электронный

3. Основы проектной деятельности (для технических специальностей) : учебник / А.А. Черепашин, Т.В. Петрова, И.С. Петухов, Н.В. Кашири на. — Москва: КНОРУС, 2024. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12878-7 URL <https://book.ru/books/953391>— Текст: электронный\

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;	Раздел 1,2,3 Тема 1.1. Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2	Тестирование
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;	Раздел 1,2,3 Тема 1.1. Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2	Тестирование
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;	Раздел 1,2,3 Тема 1.1. Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2	Тестирование
ПК 1.1.. Документировать состояния инфокоммуникационных систем и их составляющих в процессе наладки и эксплуатации.	Раздел 1,2,3 Тема 1.1. Тема 2.1 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2	Тестирование

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для входного контроля

Входной контроль состоит из заданий, взятых из учебника Скворцова, М. А., Обеспечение проектной деятельности. На выполнение заданий входного контроля дается 1 академический час (45 минут).

Входной контроль состоит из одной тестовой части:

Тестовая часть содержит 11 вопросов, средней сложности.

При выполнении заданий требуется указать полученный ответ.

Правильно выполненное задание тестовой части оценивается в один балл.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Оценка	Критерии оценки	
Отлично	95 % - 100 %	глубокие познания в освоенном материале
Хорошо	75 % - 94 %	материал освоен полностью без существенных ошибок
Удовлетворительно	51 % - 74 %	материал освоен не полностью, имеются значительные пробелы в знаниях
Неудовлетворительно	менее 50 %	материал не освоен, знания ниже базового уровня

Тестирование

1. Чтение книги для получения и переработки информации может быть:

А. Аналитическое.

Б. Беглое.

В. Скоростное.

Г. Все варианты верны.

2. Самая краткая запись прочитанного, отражающая последовательность изложения текста:

А. Конспект.

Б. План.

В. Реферат.

Г. Тезис.

3. Краткая характеристика печатного издания с точки зрения содержания, назначения, формы:

А. Рецензия.

Б. Цитата.

В. Аннотация.

Г. Все варианты верны.

4. Положение, отражающее смысл значительной части текста:

А. Тезис.

Б. Конспект.

В. План.

Г. Аннотация.

5. Конспект нужен для того, чтобы:

А. Выделить в тексте самое необходимое.

Б. Передать информацию в сокращенном виде.

В. Сохранить основное содержание прочитанного текста.

Г. Все варианты верны.

6. Точная выдержка из какого-нибудь текста:

- А. Рецензия.
- Б. Цитата. В. Реферат.
- Г. Все варианты верны.

7. При цитировании:

- А. Каждая цитата сопровождается указанием на источник.
- Б. Цитата приводится в кавычках.
- В. Цитата должна начинаться с прописной буквы.
- Г. Все варианты верны.

8. Критический отзыв на научную работу:

- А. Аннотация.
- Б. План.
- В. Рецензия.
- Г. Тезис.

9. Сжатое изложение основной информации первоисточника на основе ее смысловой переработки:

- А. Реферат.
- Б. Цитата.
- В. Контрольная работа. Г. Все варианты верны.

10. Критерии оценки учебного реферата: А. Соответствие содержания теме реферата. Б. Глубина переработки материала.

- В. Правильность и полнота использования источников. Г. Все варианты верны.

11. Установите верную последовательность структурных компонентов учебного реферата, указав рядом с цифрами буквы:

А. Основная часть	1.
Б. Список литературы	2.
В. Оглавление (план)	3.
Г. Заключение	4.
Д. Введение	5.
Е. Титульный лист	6.
Ж. Приложение	7.

2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль состоит из заданий, взятых из учебника Скворцова, М. А., Обеспечение проектной деятельности. На выполнение заданий входного контроля дается 1 академический час (45 минут).

Текущий контроль состоит из 2-х тестовых частей:

1-я тестовая часть содержит 11 вопросов, средней сложности. 2-я тестовая часть содержит 12 вопросов, средней сложности

При выполнении заданий требуется указать полученный ответ.

Правильно выполненное задание тестовой части оценивается в один балл.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Оценка	Критерии оценки	
Отлично	95 % - 100 %	глубокие познания в освоенном материале
Хорошо	75 % - 94 %	материал освоен полностью без существенных ошибок
Удовлетворительно	51 % - 74 %	материал освоен не полностью, имеются значительные пробелы в знаниях

Неудовлетворительно	менее 50 %	материал не освоен, знания ниже базового уровня

Тест №1 «Этапы работы над индивидуальным проектом»

1. Чтение книги для получения и переработки информации может быть:

- А. Аналитическое.
- Б. Беглое.
- В. Скоростное.
- Г. Все варианты верны.

2. Самая краткая запись прочитанного, отражающая последовательность изложения текста:

- А. Конспект.
- Б. План.
- В. Реферат.
- Г. Тезис.

3. Краткая характеристика печатного издания с точки зрения содержания, назначения, формы:

- А. Рецензия.
- Б. Цитата.
- В. Аннотация.
- Г. Все варианты верны.

4. Положение, отражающее смысл значительной части текста:

- А. Тезис.
- Б. Конспект.
- В. План.
- Г. Аннотация.

5. Конспект нужен для того, чтобы:

- А. Выделить в тексте самое необходимое.
- Б. Передать информацию в сокращенном виде.
- В. Сохранить основное содержание прочитанного текста.
- Г. Все варианты верны.

6. Точная выдержка из какого-нибудь текста:

- А. Рецензия.
- Б. Цитата.
- В. Реферат.
- Г. Все варианты верны.

7. При цитировании:

- А. Каждая цитата сопровождается указанием на источник.
- Б. Цитата приводится в кавычках.
- В. Цитата должна начинаться с прописной буквы.
- Г. Все варианты верны.

8. Критический отзыв на научную работу:

- А. Аннотация.
- Б. План.
- В. Рецензия.
- Г. Тезис.

9. Сжатое изложение основной информации первоисточника на основе ее смысловой переработки:

- А. Реферат.
- Б. Цитата.
- В. Контрольная работа.
- Г. Все варианты верны.

10. Критерии оценки учебного реферата:

- А. Соответствие содержания теме реферата.
- Б. Глубина переработки материала.
- В. Правильность и полнота использования источников.
- Г. Все варианты верны.

11. Установите верную последовательность структурных компонентов учебного реферата, указав рядом с цифрами буквы:

А. Основная часть	1.
Б. Список литературы	2.
В. Оглавление (план)	3.
Г. Заключение	4.
Д. Введение	5.
Е. Титульный лист	6.
Ж. Приложение	7.

Тест №2. «Подготовка к публичной защите»

Задание. Выберите и укажите ответ, который является единственно верным вариантом.

1. Курсовая работа решает задачи:

- А. Краткое изложение полученных выводов.
- Б. Самостоятельный анализ концепций по изучаемой проблеме.
- В. Определение актуальности, объекта и предмета исследования.
- Г. Все варианты верны.

2. Не рекомендуется вести изложение в курсовой и дипломной работах:

- А. От первого лица единственного числа.
- Б. От первого лица множественного числа.
- В. В безличной форме.
- Г. Все варианты верны.

3. Основные характеристики курсовой работы:

- А. Цель исследования.
- Б. Объект исследования.
- В. Предмет исследования.
- Г. Задачи исследования.
- Д. Все варианты верны.

4. Объект исследования в курсовой и дипломной работе отвечает на вопрос:

- А. «Как называется исследование?».
- Б. «Что рассматривается?».
- В. «Что нужно сделать, чтобы цель была достигнута?».
- Г. «Какой результат исследователь намерен получить?».

5. Установите последовательность в структуре курсовой работы:

А. Содержание	1.
Б. Введение	2.
В. Титульный лист	3.
Г. Основная часть	4.
Д. Приложения	5.
Е. Список использованной литературы	6.
Ж. Заключение	7.

6. Основная часть курсовой работы включает в себя:

- А. Анализ литературы.
- Б. Изложение позиции автора курсовой работы.
- В. Результаты самостоятельно проведенного фрагмента исследования.
- Г. Все варианты верны.

7. Важнейшие выводы, к которым пришел автор курсовой или дипломной работы:

- А. Приложения.

Б. Введение.

В. Заключение.

Г. Основная часть.

8. Основные требования к дипломной работе:

А. Актуальность исследования.

Б. Практическая значимость работы.

В. Общий объем работы не менее 50–60 страниц печатного текста

Г. Все варианты верны.

9. Установите последовательность в структуре дипломной работы: А. Приложения1.

Б. Задание 2.

В. Титульный лист 3.

Г. Список использованной литературы 4.

Д. Введение 5.

Е. Содержание 6.

Ж. Основная часть 7.

З. Заключение 8.

10. Установите последовательность в определении основных характеристик дипломной работы:

А. Тема исследования 1.

Б. Объект исследования 2.

В. Цель 3.

Г. Актуальность исследования 4.

Д. Проблема исследования 5.

Е. Предмет исследования 6.

Ж. Задачи 7.

З. Гипотеза 8.

11. Затекстовая ссылка:

А. Делается в тексте сразу после окончания цитаты.

Б. Делается после изложения чужой мысли.

В. Оформляется в квадратных скобках.

Г. Все варианты верны.

12. При подготовке к защите дипломной работы необходимо:

А. Составить текст (тезисы) выступления примерно на 10 минут.

Б. Оформить средства наглядности (слайды и т. д.).

В. Составить варианты ответов на замечания рецензента.

Г. Все варианты верны.

3. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль состоит из заданий, взятых из учебника Скворцова, М. А., Обеспечение проектной деятельности. На выполнение заданий рубежного контроля дается 2 академических часа (90 минут).

Рубежный контроль содержит 7 тем для рефератов.

При выполнении заданий требуется соответствовать следующим требованиям:

1.Соответствие теме реферата

2.Глубина и полнота раскрытия темы

3.Адекватность передачи первоисточника

4.Логичность, связность

5.Структурная упорядоченность (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение)

6.Оформление (наличие плана, списка литературы, культура, цитирования, сноски и т.д.)

Каждый критерий оценивается по 3-х бальной шкале (от 0 до 2).

Полученные баллы суммируются.

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Оценка	Критерии оценки	
Отлично	95 % - 100 %	глубокие познания в освоенном материале
Хорошо	75 % - 94 %	материал освоен полностью без существенных ошибок
Удовлетворительно	51 % - 74 %	материал освоен не полностью, имеются значительные пробелы в знаниях
Неудовлетворительно	менее 50 %	материал не освоен, знания ниже базового уровня

Комплект рефератов по дисциплине «Основы проектной деятельности»

1. Интересные факты из истории научных исследований.
2. Основные этапы исследовательской деятельности.
3. Оформление результатов научных исследований: научная статья по выбранной студентом теме.
4. Подготовка научного доклада на студенческую конференцию: актуальность темы, научная новизна, практическая ценность.
5. Подготовка отчета по учебной практике: название, сведения об авторах, структура, иллюстративный материал, таблицы и графики, ссылки и список используемой литературы.
6. Назвать и охарактеризовать составные части и основные этапы ВКР.
7. Подготовить краткие тезисы (объемом до одной страницы машинописного текста) своего выступления на защите курсовой работы, ВКР.

4. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация состоит из заданий, взятых из учебника Скворцова, М. А., Обеспечение проектной деятельности. На выполнение заданий входного контроля дается 2 академических часа (90 минут).

Текущий контроль состоит из одной тестовой части в двух вариантах:

Первый вариант содержит 15 вопросов, средней сложности.

Второй вариант содержит 15 вопросов, средней сложности

При выполнении заданий требуется указать полученный ответ.

Правильно выполненное задание тестовой части оценивается в один балл.

Баллы, полученные за все выполненные задания, суммируются.

Шкала перевода баллов в отметки по пятибалльной системе

Оценка	Критерии оценки	
Отлично	95 % - 100 %	глубокие познания в освоенном материале
Хорошо	75 % - 94 %	материал освоен полностью без существенных ошибок
Удовлетворительно	51 % - 74 %	материал освоен не полностью, имеются значительные пробелы в знаниях
Неудовлетворительно	менее 50 %	материал не освоен, знания ниже базового уровня

Тестовые задания

Вариант I

1. Какие существуют типы проектов по предметно-содержательной области?
 - а) монопредметные и межпредметные
 - б) внутригрупповые и внутритехникумовские
 - в) региональные и международные
2. Какие существуют типы проектов по характеру контактов?
 - а) личные, парные, индивидуальные, групповые
 - б) культуроведческие, спортивные, исторические, музыкальные
 - в), внутригрупповые и внутритехникумовские региональные, международные
3. Какие существуют типы проектов по доминирующей деятельности студентов?
 - а) практико-ориентированные, исследовательские, информационные, творческие, ролевые
 - б) краткосрочные, долгосрочные, среднесрочные
 - в) материальные, действенные, письменные
4. Какие существуют типы проектов по виду конечного продукта?
 - а) спортивные, исторические, музыкальные
 - б) практико-ориентированные, приключенческие, игровые
 - в) материальные, действенные, письменные
5. Что такое «учебный проект»?
 - а) работа, связанная с иллюстрацией тех или иных законов природы
 - б) деятельность по проектированию собственного исследования, являющаяся организационной рамкой исследования
 - в) работа, направленная на решение конкретной проблемы, на достижение оптимальным способом заранее запланированного результата
6. Что такое «учебное исследование»?
 - а) деятельность учащихся, связанная с иллюстрацией тех или иных законов природы
 - б) деятельность учащихся, связанная с решением исследовательской задачи с заранее неизвестным результатом
 - в) деятельность учащихся, связанная с получением объективно нового результата, производством новых знаний
7. Что такое «проектно-исследовательская деятельность учащихся»?
 - а) деятельность, направленная на приобретение учащимися функционального навыка исследования как универсального способа освоения действительности
 - б) деятельность по проектированию собственного исследования, являющаяся организационной рамкой исследования
 - в) деятельность учащихся, связанная с получением объективно нового результата, производством новых знаний

Укажите преимущество индивидуальных проектов:

 - а) автор проекта получает наиболее полный и разносторонний опыт проектной деятельности на всех этапах работы
 - б) у автора есть возможность обогащаться опытом других, видеть более эффективные стратегии работы
 - в) формируются навыки сотрудничества, умения проявлять гибкость, видеть точку зрения другого, идти на компромисс ради общей цели
8. Укажите недостатки групповой работы над проектом:
 - а) не вырабатывается опыт группового сотрудничества
 - б) нет возможности распределить обязанности, чтобы каждый участник группы мог проявить свои сильные стороны в той работе, которая ему лучше удается
 - в) нет возможности получить всесторонний опыт работы на всех этапах проекта для каждого участника группы
9. Что составляет содержание организационных общеучебных навыков?
 - а) планирование и организация учебной деятельности

- б) восприятие информации, мыслительная деятельность по обработке информации, оценка и осмысление результатов мыслительной деятельности
- в) общение в ходе учебной деятельности
- 10. Что составляет содержание интеллектуальных общеучебных навыков:
 - а) планирование и организация учебной деятельности
 - б) восприятие информации, мыслительная деятельность по обработке информации, оценка и осмысление результатов мыслительной деятельности
 - в) общение в ходе учебной деятельности
- 11. Что такое информация?
 - а) одно из наиболее общих понятий науки, обозначающее некоторые сведения, совокупность каких-либо данных, знаний и т.п.
 - б) интернет-сайт
 - в) это юридически закреплённая бумага, утверждающая за её владельцем право на что-либо, подтверждающая какой-либо факт
- 12. Что такое источник информации?
 - а) объект, идентифицирующий происхождение информации
 - б) субъект, нуждающийся в информации
 - в) среда, передающая информацию
- 13. Из ниже перечисленного списка выберите основные пути поиска информации
 - а) изучение библиотечного каталога
 - б) с помощью поисковых систем в Интернете
 - в) в справочном аппарате лингвистических энциклопедий. В них после статьи на определённые темы дается список литературы
 - г) коммуникативный - возможность получить необходимую консультацию от любого компетентного человека
- 14. Разбейте методы исследования на две группы:
 - 1. Теоретические методы исследования, 2. Практические методы исследования
 - а) анализ д) аналогия к) сравнение
 - б) синтез е) наблюдение л) дедукция
 - в) эксперимент ж) индукция м) классификация
 - г) моделирование и) обобщение н) измерение
- 15. Что такое аннотация?
 - а) это метод, в ходе которого вывод о предмете и явлении делается на основании множества частных признаков
 - б) это то, знание о чём Вы хотите получить в результате проведения исследования
 - в) это краткая характеристика работы, содержащая перечень основных вопросов работы

Вариант II

- 1. Проект как самостоятельная творческая работа студента – это :
 - а) сбор и представление исчерпывающей информации по заданной теме из различных источников, представление различных точек зрения по этому вопросу, приведение статистических данных, интересных фактов
 - б) работа, направленная на решение конкретной проблемы, на достижение оптимальным способом заранее запланированного результата
 - в) работа, связанная с решением творческой, исследовательской задачи с заранее известным результатом
- 2. В чем заключается специфика проектной деятельности как деятельностью технологии обучения?
 - а) в проектной деятельности необходимость осуществления деятельности ведет за собой активное, осмысленное приобретение и закрепление соответствующих знаний
 - б) сначала приобретаются знания, а потом на их основе осуществляется деятельность

- в) деятельность осуществляется лишь на основе уже имеющихся знаний и опыта
3. Основные этапы работы над проектом – это:
- а) введение, проблематизация, основная часть, реализация, заключение
 - б) проблематизация, целеполагание, планирование, реализация, анализ и рефлексия
 - в) завязка, целеполагание, кульминация, развязка, анализ и рефлексия
4. Неявно сформулированная цель проекта порождает первичный мотив к деятельности, потому что:
- а) ее можно наделить личностным смыслом
 - б) ее можно заменить другой целью
 - в) ее можно проигнорировать
5. Как связаны между собой проблема и цель проекта?
- а) это практически одно и то же
 - б) целью проекта всегда является решение проблемы проекта
 - в) иногда цель работы бывает не связана с проблемой проекта
6. Какова связь между целью проекта и проектным продуктом?
- а) проектный продукт – это способ воплощения цели проекта
 - б) цель и проектный продукт – это одно и то же
 - в) цель и проектный продукт в некоторых случаях не связаны между собой
7. В чем состоит механизм связи между проектным продуктом и планом работы?
- а) план работы – это распределение времени, необходимого для создания проектного продукта
 - б) план работы – это распределение материальных ресурсов, необходимых для создания проектного продукта
 - в) план работы – это перечень всех основных этапов и более мелких шагов, ведущих от проблемы проекта к проектному продукту
8. Почему необходим анализ хода проектной работы?
- а) это способствует общему развитию учащегося
 - б) это помогает описать, как шла работа
 - в) это дает возможность понять, куда и почему были допущены ошибки или доказать, что ошибок не было
9. Почему необходим анализ результата проектной работы?
- а) это дает возможность понять, почему реальный результат работы отличается от запланированного (ожидаемого) результата, насколько эти изменения обоснованы, или доказать, что реальный результат соответствует ожидаемому результату
 - б) это дает возможность описать, как был достигнут результат работы, как был создан проектный продукт
 - в) это дает возможность рассказать об усилиях, затраченных на достижение результата проекта, создание проектного продукта
10. Для чего нужна самооценка и рефлексия?
- а) это позволяет осмыслить пережитые в ходе работы чувства и эмоции, проанализировать свои промахи и находки, а также оценить приобретенные знания и опыт
 - б) это развивает эмоциональную сферу учащихся
 - в) это развивает когнитивную сферу учащихся
11. Наличие каких трех объектов предполагает информация?
- а) источник информации
 - б) поиск информации
 - в) потребитель информации
 - г) передающая среда
 - д) признак информации
12. Выберите три основных типа источников информации:
- а) документ
 - б) бумага
 - в) карандаш
 - г) человек
 - д) принтер
 - е) предметно-вещевая среда
13. В библиографических списках используемой литературы и источников информации принято (вычеркните не нужное):
- а) размещать по алфавиту

- б) указывать год издания
- в) указывать дату прочтения
- г) указать место издания и издательство, в котором вышла книга
- д) указывать историю создания книги
- е) указать количество страниц в ней
- ж) если используется материал сайта, то указывается его электронный адрес и его краткое

описание

- з) если используется материал сайта, то указывается автор сайта

14. Поставьте последовательно части письменного отчета учебного проекта:

- а) основная часть (теоретическая)
- б) источники информации
- в) введение
- г) практико-ориентированная часть
- д) приложения
- е) выводы

15. Что включает структура аннотации?

а) обращение с просьбой	д) пути ее решения
б) актуальность	е) критика руководителя
в) постановка проблемы	ж) результаты
г) источники информации	з) вывод

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
по общеобразовательной дисциплине
«Основы проектной деятельности»

1.	Поурочный тематический план базовый уровень
2.	Опорные конспекты
3.	Технологические карты занятий

1. Поурочный тематический план базовый уровень

Учебный год _____

Дисциплина Основы проектной деятельности

Специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Преподаватель Начметдинов Роман Олегович

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи	Дополнительная литература	Оснащение (специальное, дополнительное), если необходимо	Типы оценочных мероприятий
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Требования к подготовке проекта	4					
Тема 1.1. Проект. Виды проектов	4	Лекционное занятие	Информатика	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: 16.06.2023). — Текст: электронный.	Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация	Тестирование

Раздел 2. Этапы работы над индивидуальным проектом	16					
Тема 2.1. Выявление целей проекта	8	Практические занятия	Информатика	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: 16.06.2023). — Текст: электронный.	Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация	Тестирование
Тема 2.2. Виды источников информации	8	Практические занятия	Информатика	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:	Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация	Тестирование

				https://book.ru/book/947835 (дата обращения: 16.06.2023). — Текст: электронный.		
Раздел 3. Подготовка к публичной защите	12					
Тема 3.1. Правила оформления работы (проекта).	2	Лекционное занятие	Информатика	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: 16.06.2023). — Текст: электронный.	Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация	Тестирование
Тема 3.2. Виды проектных работ	10	Практические занятия	Информатика	Винник, В. К., Основы проектной деятельности: учебник / В. К. Винник, А. А.	Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация	Тестирование

				Воронкова. — Москва: КноРус, 2023. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. — URL: https://book.ru/book/947835 (дата обращения: 16.06.2023). — Текст: электронный.		
Форма промежуточной аттестации Дифференцированный зачет	2				Компьютер	Тестирование
Всего	32					

2. Опорные конспекты
ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 1.1

1.	Тема занятий	Тема 1.1. Проект. Виды проектов
2.	Содержание темы	Введение в дисциплину. Проект. Особенности и структура проекта. Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (монопроекты, мульти проекты, мега проекты). Виды проектов: реферативный, практический или опытно - экспериментальный. История возникновения и развития науки.
3.	Типы занятий	Комбинированный
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: базовые логические действия базовые исследовательские действия как работать с информацией Уметь - 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; - 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; - способность их использования в познавательной и социальной практике -
5.	Формы организации учебной деятельности	Деловая игра, презентация, дискуссия, работа в парах, индивидуальная работа, групповая работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование

7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 2.1

1.	Тема занятий	Тема 2.1. Выявление целей проекта
2.	Содержание темы	Этапы работы над проектом. Определение степени значимости темы проекта. Требования к выбору и формулировке темы. Актуальность и практическая значимость исследования. Типичные способы определения цели. Эффективность целеполагания. Понятие «Гипотеза». Процесс построения гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы. Виды опроса. Анкетный опрос. Интервьюирование. Тестирование. Беседа. Основной: обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование проекта, работа над проектом. Формы продуктов проектной деятельности и презентация проекта. Критерии оценки проекта.
3.	Типы занятий	Комбинированный
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: базовые логические действия базовые исследовательские действия как работать с информацией Уметь - 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; - 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; - способность их использования в познавательной и социальной практике
5.	Формы организации учебной деятельности	Презентация, индивидуальная работа, парная работа, групповая работа,.
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование
7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 2.2

1.	Тема занятий	Тема 2.2. Виды источников информации
2.	Содержание темы	Виды литературных источников информации: учебная литература (учебник, учебное пособие), справочно-информационная литература (энциклопедия, энциклопедический словарь, справочник, терминологический словарь, толковый словарь), научная литература (монография, сборник научных трудов, тезисы докладов, научные журналы, диссертации). Библиография и аннотация, виды аннотаций: справочные, рекомендательные, общие, специализированные, аналитические. Тезисы, виды тезисов, последовательность написания тезисов. Конспект, правила конспектирования. Цитирование: общие требования к цитируемому материалу; правила оформления цитат. Выписки из текста. Цитирование текста, пометки в тексте. Информационные ресурсы (интернет-технологии). Использование каталогов и поисковых программ. Правила и особенности информационного поиска в Интернете. Поиск информации в Интернете.
3.	Типы занятий	Комбинированный

4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: базовые логические действия базовые исследовательские действия как работать с информацией Уметь - 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; - 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; - способность их использования в познавательной и социальной практике
5.	Формы организации учебной деятельности	Деловая игра, презентация, дискуссия, работа в парах, индивидуальная работа, групповая работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование
7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 3.1

1.	Тема занятий	Тема 3.1. Правила оформления работы (проекта)
2.	Содержание темы	Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по оформлению машинописных работ: выбор формата бумаги, оформление полей, знаков препинания, нумерации страниц, рубрикации способы выделения отдельных частей текста). Использование стандартных программ Microsoft Office. Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Оформление библиографического списка. Правила оформления таблиц, графиков, диаграмм, схем. Презентация проекта. Особенности работы в программе Power Point. Требования к содержанию слайдов.
3.	Типы занятий	Комбинированный
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: базовые логические действия базовые исследовательские действия как работать с информацией Уметь: 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

5.	Формы организации учебной деятельности	Деловая игра, презентация, дискуссия, работа в парах, индивидуальная работа, групповая работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование
7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 3.2

1.	Тема занятий	Тема 3.2. Виды проектных работ
2.	Содержание темы	Выбор темы проекта. Определение цели, формулировка задач. Определение источников информации. Планирование способов сбора и анализа информации. Подготовка к исследованию и его планирование. Проведение исследования. Сбор и систематизация материалов (фактов, результатов) в соответствии с целями работы. Предзащита проекта. Доработка проекта с учетом замечаний и предложений. Подготовка к публичной защите проекта. Подведение итогов, анализ выполненной работы. Особенности выполнения курсового проекта, курсовой работы. Требования к выполнению курсовой работы, курсового проекта. Структура курсового проекта, курсовой работы.
3.	Типы занятий	Комбинированный
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: базовые логические действия базовые исследовательские действия как работать с информацией Уметь: -овладение навыками учебно

		исследовательской, проектной и социальной деятельности; Овладение универсальными коммуникативными действиями: - 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
5.	Формы организации учебной деятельности	Деловая игра, презентация, дискуссия, работа в парах, индивидуальная работа, групповая работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование
7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

7. КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на _____ учебный год
 по ПОО.01 «Основы проектной деятельности»,
 по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
 группа _____
 (общее количество часов: 32 часов аудиторной нагрузки)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Входное тестирование.				1
2	Введение в дисциплину. Проект. Особенности и структура проекта				1
3-4	Виды и типы проектов. История возникновения и развития науки.				2
5-6	Этапы работы над проектом. Тема проекта, определение степени ее значимости				2
7-8	Гипотеза. Процесс построения гипотезы				2
9-10	Практическое занятие: Формулировка темы, определение цели и задач проекта				2
11-12	Практическое занятие: Формулирование гипотезы				2
13-14	Работа с источниками информации				2
15-16	Поиск и обработка информации				2
17-18	Эффективные и быстрые способы поиска информации в интернете				2
19-20	Практическое занятие: Составление анкет, опросников для определенной темы				2
21-22	Требования к оформлению текста согласно, ГОСТа. Правила оформления проекта				2
23-24	Работа над проектом. Виды проектных работ				2
25-26	Особенности выполнения курсового проекта, курсовой работы				2
27-28	Практическое занятие : Работа над проектом				4
29-30	Дифференцированный зачет				2
31-32				Всего:	32

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.01 ОСНОВЫ ФИЛОСОФИИ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.01 Основы философии разработана на основе Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1565"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828)

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: А.В. Пуртова, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» является частью общего гуманитарного социально-экономического учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОГСЭ.01 «Основы философии» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК03, ОК05, ОК06, ОК09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК,	Умения	Знания
ОК 02 ОК 03 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 6.4.	У.1.Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста; У.2.выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей. У.3.определять значение философии как отрасли духовной культуры для формирования личности, гражданской позиции и профессиональных навыков; У.4.сформулировать представление об истине и смысле жизни.	3.1.основные категории и понятия философии; 3.2.основы философского учения о бытии; 3.3.роль философии в жизни человека и общества; 3.4.сущность процесса познания; 3.5.основы научной, философской и религиозной картин мира; 3.6. об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды; 3.7. о социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий по выбранному профилю профессиональной деятельности

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии:

- Информационно – коммуникационные технологии
- Технологии развития критического мышления
- Здоровьесберегающие технологии
- Технология проблемного обучения
- Технологии интегрированного обучения
- Педагогика сотрудничества.
- Технологии уровневой дифференциации
- Групповые технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	58
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные работы (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	-
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа (при наличии)</i>	16
Промежуточная аттестация проводится в форме (указать) Дифференцированный зачет.	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ	3 1	3 2	3 3	3 4	3 5	3 6	3 7	У 1
Введение	+		+					
Раздел 1. Основные идеи истории мировой философии	+		+			+	+	
Раздел 2. Человек – сознание – познание	+	+	+	+		+	+	+
Раздел 3. Духовная жизнь человека	+		+		+	+	+	+
Раздел 4. Социальная жизнь	+		+			+	+	+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 01.Основы философии

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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. Предмет философии и ее история			
Тема 1.1 Основные понятия и предмет философии	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Становление философии из мифологии. Характерные черты философии: понятность, логичность, рефлексивность		
	2. Предмет и определение философии.		
Тема 1.2 Философия Древнего мира и средневековая философия	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Предпосылки философии в Древнем мире (Китай и Индия).		
	2. Становление философии в Древней Греции. Философские школы. Сократ. Платон. Аристотель.		
	3. Философия Древнего Рима. Средневековая философия: патристика и схоластика		
Тема 1.3 Философия Возрождения и Нового времени	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Гуманизм и антропоцентризм эпохи Возрождения. Особенности философии Нового времени: рационализм и эмпиризм в теории познания.		
	2. Немецкая классическая философия. Философия позитивизма и эволюционизма.		
Самостоятельная работа	Подготовить реферат по одной из заданных тем: 1. В чем отличия Средневековой философии от античной? 2. Сходства и различия философии Платона, Августина и Канта.	10	
Тема 1.4 Современная философия	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Основные направления философии XX века: неопозитивизм, прагматизм и экзистенциализм. Философия бессознательного.		
	2. Особенности русской философии. Русская идея.		
Раздел 2. Структура и основные направления философии			
Тема 2.1 Методы	Содержание учебного материала	8	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Этапы философии: античный, средневековый, Нового времени, XX века. Основные		

философии и ее внутреннее строение	картины мира – философская (античность), религиозная (Средневековье), научная (Новое время, XX век).		
	2. Методы философии: формально-логический, диалектический, прагматический, системный, и др. Строение философии и ее основные направления		
Тема 2.2 Учение о бытии и теория познания	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Онтология – учение о бытии. Происхождение и устройство мира. Современные онтологические представления. Пространство, время, причинность, целесообразность.		
	2. Гносеология – учение о познании. Соотношение абсолютной и относительной истины. Соотношение философской, религиозной и научной истин. Методология научного познания.		
Тема 2.3 Этика и социальная философия	Содержание учебного материала	4	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	1. Обще значимость этики. Добродетель, удовольствие или преодоление страданий как высшая цель. Религиозная этика. Свобода и ответственность. Насилие и активное непротивление злу. Этические проблемы, связанные с развитием и использованием достижений науки, техники и технологий. Влияние природы на общество.		
	2. Социальная структура общества. Типы общества. Формы развитие общества: ненаправленная динамика, цикличное развитие, эволюционное развитие. Философия и глобальные проблемы современности		
Тема 2.4 Место философии в духовной культуре и ее значение	Содержание учебного материала	6	ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 6.4
	1. Философия как рациональная отрасль духовной культуры. Сходство и отличие философии от искусства, религии, науки и идеологии.		
	2. Структура философского творчества. Типы философствования. Философия и мировоззрение. Философия и смысл жизни. Философия как учение о целостной личности. Роль философии в современном мире. Будущее философии.		
	3. Итоговое повторение по курсу.		
Самостоятельная работа	Подготовить сообщение по одной из заданных тем: 1. Философия и религия 2. Соотношение разума и веры 3. Числа правят миром	6	
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2	
Всего:		42	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен Учебный кабинет № 247 «Обществоведческих дисциплин» (БТИ № 47)

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

Стол ученический – 15 шт.

Стулья ученические – 30 шт.

Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

Компьютер – 1 шт.

Средства аудиовизуализации – 1 шт.

Мультимедийный проектор – 1 шт.

Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт.

Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1 шт.

Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт.

Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гордашевская В. Д. Основы философии : учебное пособие для спо / В. Д. Гордашевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-7175-1.

2. Горелов А.А. Основы философии: учебное пособие для студ. СПО. Москва: Академия, 2023. – 300 с.

3. Основы философии / Б.И. Липский и др. – Москва: Инфра-М, 2025. – 307 с.

4. Основы философии / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. – Москва: Форум, 2025. – 480 с..

3.2.2. Основные электронные издания

1. Волкогонова, О. Д. Основы философии : учебник / О.Д. Волкогонова, Н.М. Сидорова. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 480 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-8199-0694-1. - Текст : электронный.

2. Гласер М. А. Основы философии : учебное пособие для спо / М. А. Гласер, И. А. Дмитриева, В. Е. Дмитриев [и др.] ; Под редакцией М. А. Гласер. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-9139-1. — Текст : электронный

3. Дмитриев, В. В. Основы философии : учебник для среднего профессионального образования / В. В. Дмитриев, Л. Д. Дымченко. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 281 с. — (Профессиональное образование).

3.2.3. Дополнительные издания

Краткий философский словарь / А.П. Алексеев, Г.Г. Васильев. – Москва: РГ-Пресс, 2021. – 496 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания: Основные категории и понятия философии; 1. Роль философии в жизни человека и общества; 3. Основы философского учения о бытии.	- Грамотно и аргументированно использовать категориальный философский аппарат; - четко и правильно отвечать на вопросы по основным философским проблемам;	- устный опрос; - аналитическая работа с оригинальными текстами; - домашняя работа творческого и проблемного характера;
4. Сущность процесса познания. 5. Основы научной, философской и религиозной картин мира. 6. Об условиях формирования личности, свободе и ответственности за сохранение жизни, культуры, окружающей среды. 7. О социальных и этических проблемах, связанных с развитием и использованием достижений науки, техники, технологий.	- приводить примеры из собственной практики о проблемах, связанных расширением научно-технической революции; - объяснять место научных философских знаний в современной жизни и профессии; - проводить анализ источников информации и составлять доклады и выступления - четко представлять структуру реферата, эссе, выступления по основным вопросам философии	- Написание рефератов - Тестирование - Написание философского эссе
Умения: Ориентироваться в наиболее общих философских проблемах бытия, познания, ценностей, свободы и смысла жизни как основах формирования культуры гражданина и будущего специалиста.	- Доходчиво, убедительно, грамотно разъяснять, доказывать свою позицию по общим философским проблемам; - аргументированно цитировать классиков разных философских школ; - демонстрировать способность сделать правильный нравственный, социальный, политический выбор	- устный опрос; - контроль представления выполнения домашних заданий проблемного и творческого характера (эссе и выступлений); - тестирование; - работа с философским словарем и оригинальными текстами; - оценка выступлений на семинарах; - защита реферативных работ; - дифференцированный зачет

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Формы промежуточной аттестации по учебной дисциплине

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет. Итогом является оценка по пятибалльной шкале: «отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно».

Зачет включает в себя решение заданий в тестовой форме

1.4. Условия выполнения

1. Место выполнения заданий дифференцированного зачета – учебный кабинет
2. Время выполнения заданий дифференцированного зачета: 90 мин.
3. Оборудование: контрольный тест, бланки для ответов, ручки
4. Литература для экзаменующихся - .

Критерии оценивания контрольного теста

При оценке ответа используется традиционная форма оценивания по пятибалльной шкале.

- оценка «отлично» выставляется студенту, если правильные ответы составляют от 88% до 100%;
- оценка «хорошо» от 77 % до 87 %;
- оценка «удовлетворительно» от 60 % до 76 %;
- оценка «неудовлетворительно» менее 60 %

Контрольный тест к дифференцированному зачету

1. Понятие философия переводится как:

а) наука о мудрости	в) обладание мудростью
б) любовь к мудрости	г) освоение мудрости

2. Что является объектом изучения философии?

а) мир в целом и человек в частности	в) мир в целом
б) природа	г) человек

3. Что послужило материалом для построения духовного древа философии?

а) наука	в) мифология
б) религия	г) природа

4. Что является предметом изучения философии?

- а) наиболее общие и фундаментальные вопросы происхождения и функционирования природы, общества и мышления
- б) взаимодействие природы и человека
- в) бытие в целом и смысл его существования
- г) законы развития природы

5. Кто первым ввел термин «Философия»?

а) Сократ	в) Аристотель
б) Платон	г) Пифагор Самосский

6. К каким древневосточным странам восходит зарождение философии?

а) Древней Китай	в) Древняя Индия
б) Вавилону и Египту	г) Древняя Греция

7. Что такое веды?

- а) обширный сборник древних текстов, религиозных гимнов
- б) тексты песен
- в) свод законов
- г) литературное течение

8. Как называется вера в перевоплощение души?

а) карма	в) сутр
б) нирвана	г) сансара

9. Буддизм считает, что праведная жизнь человека завершается достижением состояния:

- а) сансары
 - б) кармы
 - в) нирваны
 - г) бодхи
- 10. От чего, по мнению китайцев, зависит все существующее и происходящее в мире?**
- а) огонь
 - б) вода
 - в) земля
 - г) небо
- 11. Дао – это:**
- а) энергия
 - б) мужское начало
 - в) женское начало
 - г) источник всех вещей
- 12. Где возникла Античная философия?**
- а) в Италии
 - б) на Древнем Востоке
 - в) в Греции
 - г) в греческих колониях на западном побережье Малой Азии.
- 13. Космоцентризм – это**
- а) учение о мифах
 - б) учение о космосе
 - в) учение о земле
 - г) учение о природе
- 14. Какой философ считал, что огонь является подлинным первоначалом мира?**
- а) Аристотель
 - б) Сократ
 - в) Гераклит
 - г) Фалес
- 15. Согласно Платону идеальным государством должны управлять:**
- а) воины
 - б) земледельцы
 - в) ремесленники
 - г) философы
- 16. Майевтика – это:**
- а) наиболее ранняя форма мироздания
 - б) божественное творение
 - в) сохранение существующих социальных отношений
 - г) диалогический способ рождения нового знания
- 17. Господствующий метод философствования в Средние века:**
- а) диалектика
 - б) эмпиризм
 - в) схоластика
 - г) рационализм
- 18. Особенностью средневековой философии является:**
- а) осмысления явлений природы
 - б) духовное многообразие
 - в) мифология
 - г) религиозность
- 19. Теология – это:**
- а) наука о религии
 - б) наука о природе
 - в) наука о Боге
 - г) наука о человеческой душе
- 20. Какой философ обосновал необходимость церковной организации как посредника между Богом и верующими?**
- а) Фома Аквинский
 - б) Северин Боэция
 - в) Августин Блаженный
 - г) Аристотель
- 21. Направление философии Нового времени:**
- а) атеизм
 - б) космоцентризм
 - в) эмпиризм и рационализм
 - г) религиозность
- 22. Джон Локк выдвинул теорию:**
- а) «чистой доски»
 - б) о монадах
 - в) атомизма
 - г) идей
- 23. Эмпиризм – это:**
- а) это раздел философии, в котором изучаются природа познания и его возможности
 - б) философское и общественно-политическое течение
 - в) это направление в философии, которое признает только разум
 - г) это направление в философии, которое признает только опыт

- 24. Кто из философов сформулировал три вопроса, выражающие, по его мнению, сущность философии: - Что я могу знать? Что я должен делать? На что я могу надеяться?**
- а) Аристотель
б) Г. Гегель
в) И. Кант
г) Фома Аквинский
- 25. Согласно учению И. Канта человеческая личность:**
- а) самоценна
б) бесценна
в) не представляет ценности
г) рассматриваться как средство для всеобщего блага
- 26. В центре интересов этого философа были проблемы космологии, механики, антропологии и физической географии.**
- а) Л. Фейербах
б) Г. Гегель
в) Б. Спиноза
г) И. Кант
- 27. Какое направление в философии XX века, акцентирующее своё внимание на уникальности бытия человека, провозглашающее его иррациональным?**
- а) прагматизм
б) структурализм
в) экзистенциализм
г) неотомизм
- 28. С именем кого связано появление в западной философии направления психоанализ?**
- а) Огюст Конт
б) Зигмунду Фрейду
в) Альбер Камю
г) Карл Поппер
- 29. Как называется раздел в философии, который занимается изучением философских проблем, связанных с человеком как видом:**
- а) антропологией
б) онтология
в) этика
г) социальная философия
- 30. Античная философия рассматривает человека как:**
- а) эволюцию живых организмов и ее вариаций
б) носитель разума и творец мира
в) неотъемлемую часть мира - микрокосмос
г) Божьему созданию
- 31. Концепция биологической эволюции:**
- а) человека сотворил Бог
б) человек появился на Земле благодаря инопланетянам
в) человек произошёл от обезьяны
г) человек произошёл от космических астральных форм жизни
- 32. Перечислите признаки, отличающие человека от других живых существ:**
- а) разум
б) язык
в) инстинкт самосохранения
г) способность к труду
- 33. Сторонники какой концепции, заявляют о превосходстве одних людей над другими по признаку принадлежности к «высшим» или «низшим» расам?**
- а) биологизаторской
б) расистской
в) социологизаторской
г) социал-дарвинизм
- 34. О каком виде человеческой деятельности идет речь? Деятельность, направленная на создание общественно полезного продукта, удовлетворяющего материальные и духовные потребности людей.**
- а) игра
б) учение
в) общение
г) труд
- 35. При этом виде человеческой деятельности происходит познание окружающего мира, приобретаются знания и умения, формируется человек как субъект деятельности:**
- а) учение
б) общение
в) труд
г) игра
- 36. Сущность человека – это**
- а) уникальность и неповторимость человека
б) устойчивый комплекс взаимосвязанных специфических характеристик

- в) это человек, обладающий самосознанием и мировоззрением,
- г) отдельный человек

37. Биосоциальная теория человека утверждает:

- а) что от рождения человек наделен задатками и способностями
- б) на развитие человека влияет климат
- в) что на формирование человека влияет общество
- г) человек может развиваться самостоятельно без воздействия извне

38. Как называется раздел философии, изучающий мир, как он существует сам по себе?

- а) онтология
- б) антропология
- в) биология
- г) гносеология

39. Основные формы материи:

- а) пространство
- б) время
- в) вещество
- г) физическое поле

40. О какой категории человеческого бытия идет речь? В широком смысле – признание чего-либо истинным или ложным без предварительной проверки.

- а) творчество
- б) любовь
- в) вера
- г) счастье

41. Что отличает человек человека от других живых существ?

- а) сознание
- б) эмоции
- в) память
- г) чувства

42. Что способствовало возникновению и развитию сознания человека?

- а) память
- б) труд
- в) речь
- г) воля

43. Как называется процесс восхождения от незнания к знанию?

- а) память
- б) логика
- в) познание
- г) мышление

44. Как называется философское учение, утверждающее, что мир познаваем?

- а) эмпиризм
- б) гностицизм
- в) гносеологический пессимизм
- г) агностицизм

45. Часть философского знания, посвященная проблемам познания мира, называется...

- а) онтология
- б) антропология
- в) биология
- г) гносеология

46. О какой философской функции идет речь? Эта функция философии подталкивает мышление человека к познанию окружающего мира и поиску истины

- а) логическая
- б) воспитательная
- в) гносеологическая
- г) критическая

47. Перечислите мировые религии

- а) даосизм
- б) буддизм
- в) ислам
- г) христианство

48. О какой теории происхождения искусства идет речь? Искусство как проявление инстинкта подражания.

- а) имитативная
- б) инстинкта украшения
- в) игры
- г) материалистическая

49. О какой картине мира идет речь? Система представлений о свойствах и закономерностях реальной действительности, построенная в результате обобщения и синтеза научных понятий и принципов.

- а) мифологическая
- б) религиозная
- в) философская
- г) научная

50. Для каких религий характерно отсутствие богов и придание особого значения нравственным идеалам, благодаря которым верующие способны ощущать взаимосвязь всех природных явлений и единство Вселенной.

а) буддизм

в) даосизм

б) конфуцианство

г) ислам

Ответы на тест к дифференцированному зачету

1. б	11. г	21. в	31. в	41. а
2. а	12. в	22. а	32. а,б,г	42. б,в
3. в	13. б	23. г	33. б	43. в
4. а	14. в	24. в	34. г	44. б
5. г	15. г	25. а	35. г	45. г
6. б	16. г	26. г	36. б	46. в
7. а	17. в	27. в	37. а	47. б,в,г
8. г	18. г	28. б	38. а	48. а
9. в	19. в	29. а	39. а,б,в,г	49. г
10. г	20. в	30. в	40. в	50. а,б,в

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.02 ИСТОРИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.02 История разработана на основе Приказа Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1565"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828)

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Бакланова Екатерина Владимировна, преподаватель первой категории.

Романовская Елена Владимировна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОГСЭ.02 История является обязательной частью общего гуманитарного социально-экономического учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК.

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

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;

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

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью учебной дисциплины является формирование представлений об истории России как истории Отечества, ее основных вехах, а также воспитание базовых национальных ценностей уважения к истории, культуре, традициям. Дисциплина имеет также историко-просветительскую направленность, формируя у молодёжи способность и готовность к защите исторической правды и сохранению исторической памяти, противодействию фальсификации исторических фактов.

Актуальность учебной дисциплины «История» заключается в её практической направленности на реализацию единства интересов личности, общества и государства в деле воспитания гражданина России. Дисциплина способствует формированию патриотизма и гражданственности как важнейших направлений воспитания обучающихся.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 09 ПК 7.1	У.1. ориентироваться в современной экономической, политической и культурной ситуации в России и мире; У.2. выявлять взаимосвязь отечественных, региональных, мировых социально-экономических, политических и культурных проблем; У.3. характеризовать периоды в развитии исторических процессов, масштабных событий; У.4. высказывать суждения о назначении, ценности источника, сравнивать данные разных источников, выявлять их сходства и различия; У.5. соотносить единичные исторические факты и общие	3. 1. основные направления развития ключевых регионов мира на рубеже веков (XX и XXI вв.); 3.2. сущность и причины локальных, региональных, межгосударственных конфликтов в конце XX – начале XXI вв.; 3.3. основные процессы (интеграционные, поликультурные, миграционные и иные) политического и экономического развития ведущих государств и регионов мира; 3.4. назначение ООН, НАТО, ЕС и других организаций и основные направления их деятельности; 3.5. о роли науки, культуры и религии в сохранении и укреплении национальных и государственных традиций; 3.6. содержание и назначение важнейших правовых и законодательных актов мирового и регионального значения; 3.7. особенности социально-экономического и политического развития регионов и стран в XX-

	явления, процессы; У.6. выявлять сущность, причинно-следственные связи исторических событий; У 7. объяснять мотивы, цели и результаты деятельности личностей в истории.	начале XXI вв.; 3.8. знать о вкладе выдающихся исторических личностей в развитие региональной, государственной и мировой истории.

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технологии полного усвоения, технология моделирующего обучения, здоровье сберегающее и информационные.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	58
в том числе:	
теоретическое обучение	28
Практические занятия	16
консультации	
<i>Самостоятельная работа</i>	14
Промежуточная аттестация проводится в форме: дифференцированный зачет	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы	З 1	З 2	З 3	З 4	З 5	З 6	З 7	З 8	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7
Раздел 1. Развитие СССР и его место в мире в 1980-е гг.		+			+			+						+	
Раздел 2. Россия и мир в конце XX - начале XXI века.	+	+			+			+							+
Раздел 3. Основные социально-экономические и политические тенденции развития стран во второй половине XX века.		+	+					+						+	
Раздел 4. Глобальные проблемы человечества.		+			+			+						+	
Раздел 5. Международные отношения в Азии на современном этапе.	+			+			+						+		
Раздел 6. Международные организации.			+		+				+						+
Раздел 7. Культура во второй половине XX – начале XXI вв.			+					+						+	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Примерное содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. «Россия – священная наша держава»	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	История гимна и флага России. Становление духовных основ России. Место и роль России в мировом сообществе. Содружество народов России и единство российской цивилизации. Пространство России и его геополитическое, экономическое и культурное значение. Российские инновации и устремленность в будущее	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Изучите символы Российской Федерации, представляющие её духовные ценности и историческое наследие. Составьте презентацию или доклад, раскрывающий значение государственных символов России: герба, флага и гимна. Объясните, почему именно эти символы являются неотъемлемой частью национальной самоидентификации и гордости россиян. Подберите иллюстрации, фотографии и цитаты известных деятелей культуры и искусства, подчеркивающие важность символики нашей Родины. Используйте исторические факты и современные события, подтверждающие значимость сохранения традиций и уважения к культурному наследию страны.	4	
Тема 2. От Руси до России: выбор пути, обретение независимости и	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Экспансия католичества против православия. Русь и Орда. Агрессия Запада: Невская битва и Ледовое побоище. Александр Невский – выбор	2	

становление единого государства	пути. Собираение русских земель вокруг Москвы. Обретение независимости Руси от Орды. Иван IV – Россия становится царством		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Подготовьте отчет или мультимедийную презентацию, отражающую основные периоды исторического процесса и причины, повлиявшие на формирование территориальной целостности и самостоятельности нашего государства. Выделите особенности каждого этапа и факторы, способствовавшие укреплению государственности, преодолению внутренних кризисов и внешней агрессии.	4	
Тема 3. Смута и её преодоление	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Земские соборы – народное представительство и волеизъявление. Причины, ход и последствия Смутного времени. 4 ноября – смысл Дня народного единства, как объединения народов России против внутреннего раскола и иностранной интервенции. Зарождение гражданского и патриотического самосознания в ходе народного ополчения	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся с профессиональной направленностью	2	
	Изучить историю Смутного времени, выделить причины возникновения кризиса, рассмотреть способы его преодоления и сделать выводы о значении народного единства.	2	
Тема 4. Восстановление единства русского народа: объединение Великой и Малой Руси	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Угнетение православных русских людей в составе Литвы, Польши, Речи Посполитой. Борьба запорожских казаков под руководством Богдана Хмельницкого за православную веру и единство с Россией. Спасение Малороссии Великой Россией: Земский собор 1653 г., Переяславская Рада 1654 г., Русско-польская война 1654-1667 гг.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся с профессиональной направленностью	2	
	Изучить процесс воссоединения земель Великой и Малой Руси, выделив	2	

	главные события и исторические фигуры, сыгравшие ключевую роль в объединении русских земель.		
Тема 5. Пётр Великий. Строитель великой империи	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Консолидация Петром I внутренних сил России с целью ее выхода на широкую мировую арену. Внутренние реформы для развития производительных сил страны и укрепления военной безопасности. Строительство великой империи: цена и результаты. Продолжение освоения Сибири и Дальнего Востока: история русских открытий в сравнении с колониальными захватами западных стран	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся с профессиональной направленностью	2	
	Исследовать преобразования Петра I и их влияние на создание Российской империи. Отрастить в презентации.	2	
Тема 6. Екатерина II: продолжатель великих дел Петра I	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 7.1
	Просвещённый абсолютизм в России. Решение национальных задач: присоединение Крыма, освоение Новороссии, воссоединение Правобережья Днепра и Белоруссии с Россией. Противоречия развития науки и культуры с существующим крепостным правом	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Подготовьте отчёт или презентацию, в которой покажите преемственность реформ и нововведений между эпохами правления двух выдающихся монархов. Обратите внимание на изменения в экономике, армии, образовании, культуре и социальной сфере. Приведите конкретные реформы и мероприятия, проводившиеся Екатериной II, подчёркивая их связь с петровским периодом.	4	
Тема 7. От победы над Наполеоном до Крымской войны	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Роль России в спасении Европы от экспансии наполеоновской Франции. Истоки патриотизма народов страны. Расширение границ и статуса великой державы России в первой половине XIX в. «Восточный вопрос». Крымская война, как попытка Запада нанести «стратегическое поражение» России. Память о героях обороны Севастополя. Итоги Крымской войны: Великие реформы Александра II, модернизация	2	

	страны при Александре III		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся с профессиональной направленностью	2	
	Проанализировать события и тенденции в развитии Российской империи в первой половине XIX века.	2	
Тема 8. Гибель империи	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Русская революция 1905-1907 гг. – начало либерального эксперимента над исторической Россией. Первая мировая война и её уроки: герои сражений и мобилизация страны. От Февраля к Октябрю 1917 года: как свергали царя, но сломали государство. Гражданская война: крах идеи мировой революции, но возрождение инстинкта национального самосохранения	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся с профессиональной направленностью	2	
	Выяснить причины распада Российской империи в начале XX века.	2	
Тема 9. От великих потрясений к Великой Победе	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Выбор пути развития: восстановления цивилизационного пространства России в виде СССР. Перекосы «коренизации» в союзных республиках и территориальные «подарки» большевиков Украинской ССР. Антирелигиозная кампания. Историческое значение индустриализации. Коллективизация и ее последствия. Поворот в сторону преемственности от дореволюционной России, подъем патриотизма и его выражение в Великой Отечественной войне	2	
Тема 10. «Вставай, страна огромная»	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09, ПК 7.1
	Причины и предпосылки Великой Отечественной войны как составной части Второй мировой войны. Против кого мы сражались: Европа объединенная под нацистской свастикой. Основные этапы и события Великой Отечественной войны. Патриотический подъем народа. Актуальные уроки: понятие единства фронта и тыла. Защитники Родины и предатели-отщепенцы. Великая Отечественная война в исторической памяти нашего народа. Истоки подвига народов СССР и достижения ими Великой Победы	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

		Разделитесь на группы и подготовьте презентации или доклады, раскрывающие тему народного единения, готовности защищать свою родину, морального духа бойцов Красной Армии и партизанского движения. Оцените вклад отдельных регионов СССР, трудовых коллективов, женщин и детей в победу над врагом.	4	
Тема 11. В буднях великих строек		Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
		Геополитические результаты победы в Великой Отечественной войне. Возрождение разрушенной экономики, культура и общество СССР после войны. Ликвидация СССР ядерной монополии США и жизнь в условиях навязанной Западом холодной войны. НАТО и Варшавский договор. СССР - лидер борьбы за освобождение стран Азии, Африки и Латинской Америки от колониальной и неоколониальной зависимости. Этапы экономического развития в 1950-1970-х гг.: значение достижений в науке, промышленности и сельском хозяйстве для современной Российской Федерации	2	
Тема 12. От перестройки к кризису, кризиса к возрождению		Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
		Причины «перестройки»: роль объективных и субъективных факторов в ее ходе и итогах. Поддержка Западом сепаратизма и радикального национализма: распад СССР – величайшая геополитическая катастрофа. Россия в 1990-е гг.: кризис экономики, обнищание населения и криминализация общества – цена реформ 1990-х гг. Попытка диктата олигархов. Конфликты на Северном Кавказе и других регионах России: опасность распада страны. Россия в условиях установления США однополярного миропорядка: зависимость от экономик западного мира, снижение роли СНГ, разрыв связей с бывшими странами социалистического лагеря. Кризис духовных ценностей у населения России	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся с профессиональной направленностью	2	
		Проследить эволюцию социально-экономической ситуации в России конца XX — начала XXI века. Отразить в презентации.	2	
Тема 13. Россия.		Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02,

XXI век	Запрос на национальное возрождение в обществе. Укрепление патриотических настроений. Владимир Путин. Устранение олигархата от власти и укрепление ее вертикали. Успешная борьба с национальным сепаратизмом, экстремизмом и терроризмом. Курс на суверенную внешнюю политику: от Мюнхенской речи до специальной военной операции. Экономическое возрождение: энергетика, сельское хозяйство, национальные проекты, наукоемкое производство. Возвращение уважения к традиционным ценностям народов России. Национальные проекты. Поправки в конституцию. Поступательное развитие в условиях западных санкций и агрессии НАТО против России руками Украины. Специальная военная операция. Становление Россией и дружественными ей странами многополярного мира в условиях кризиса доминирования США и их союзников	1	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 14. История антироссийской пропаганды	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Истоки русофобии – «сказания иностранцев о России». Ливонская война – становление русофобской мифологии. «Завещание Петра Великого» – антироссийская фальшивка. Пропаганда Наполеона Бонапарта. Либеральная и революционная антироссийская пропаганда в Европе в XIX столетии и роль в ней российской революционной эмиграции. Формирования образа агрессивной и тоталитарной России в США во 2-й пол. XIX в. Образ большевистской угрозы в подготовке гитлеровской агрессии. Антисоветская пропаганда эпохи Холодной войны. Расистские и неонацистские корни пропаганды против СССР и Российской Федерации во второй половине XX в. - начале XXI в. Мифологемы и центры распространения современной русофобии	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся с профессиональной направленностью	2	
	Изучить происхождение и формы проявления антироссийских настроений в разные исторические периоды.	2	
Тема 15. Слава русского оружия	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Ранние этапы истории российского оружейного дела: государев пушечный двор, тульские оружейники. Значение военно-промышленного комплекса в истории экономической модернизации Российской Империи: Путиловский, Александровский, Обуховский и др. заводы, развитие авиации. Сталинская индустриализация.	1	

	Пятилетки. ВПК в эпоху Великой Отечественной войны – всё для фронта, всё для победы. Космическая отрасль, авиация, ракетостроение, кораблестроения. Современный российский ВПК и его новейшие разработки		
Тема 16. Россия сегодня	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Высокие технологии. Достижения в области искусственного интеллекта. Энергетика. Сельское хозяйство. Освоение Арктики. Развитие сообщений – дороги и мосты. Транспорт. Космос. Перспективы импортозамещения и технологических рывков. Развитие цифровых технологий. Роль гражданственности и патриотической позиции молодежи в достижении Россией полного суверенитета в экономике, культуре, науке. Значение истории для современного гражданина Российской Федерации	1	
Всего:		58	

1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины предусмотрен Учебный кабинет № 247 «Обществоведческих дисциплин» (БТИ № 47)

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

Стол ученический – 15 шт.

Стулья ученические – 30 шт.

Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

Компьютер – 1 шт.

Средства аудиовизуализации – 1 шт.

Мультимедийный проектор – 1 шт.

Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт.

Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1 шт.

Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт.

Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные издания

1. Артемов В.В., Лубченков Ю.Н. История: учебник (для всех специальностей СПО) – М.: Издательский центр «Академия», 2025

2. История России: учебник и практикум для среднего профессионального образования / К. А. Соловьев [и др.] ; под редакцией К. А. Соловьева. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01272-9.

3. Касьянов, В. В. История России: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Касьянов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 255 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09549-4.

4. Кириллов, В. В. История России: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов, М. А. Бравина. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 565 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08560-0.

5. Кириллов, В. В. История России в 2 ч. Часть 1. До XX века: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Кириллов. — 8-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 352 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08565-5.

6. Степанова, Л. Г. История России. Практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. Г. Степанова. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10705-0.

7. Фирсов, С. Л. История России: учебник для среднего профессионального образования / С. Л. Фирсов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08721-5.

3.2.2. Дополнительные электронные издания

1. Виртуальный музей современной истории России [Электронный ресурс], — <http://vm.sovrhstory.ru/sovremennoy-istorii-rossii/>

2. Всемирная история в Интернете [Электронный ресурс], — <http://www.hrono.ru/>

3. История мировых цивилизаций [Электронный ресурс], — <http://www.iprbookshop.ru/61616.html>

4. История новой России [Электронный ресурс], – <http://ru-90.ru/>
5. История. РФ [Электронный ресурс], – <http://histrf.ru/>
6. История России. Всемирная история. [Электронный ресурс], – <http://www.istorya.ru/>
7. Народы и религии мира. [Электронный ресурс], – <http://www.cbook.ru/peoples/index/welcome.shtml>
8. Новейшая история России. 2006-2016. [Электронный ресурс], – <https://russia.mail.ru/>
9. Пономарев М.В. Современная история [Электронный ресурс], – <http://www.iprbookshop.ru/24027.html>
10. Филиппов, А.В. Новейшая история России. 1945-2006 [Электронный ресурс], – <http://old.prosv.ru/umk/istoriya/4.html>
11. Хрестоматия по истории России. От СССР к Российской Федерации. 1985-2001гг. [Электронный ресурс], – <http://postsov.rsuh.ru/hrest/index.shtml>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
<u>Знать:</u> – ключевые события, основные даты и исторические этапы развития России с древних времен до настоящего времени; – выдающихся деятелей отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – традиционные российские духовно - нравственные ценности; – роль и значение России в современном мире.	– показывает знания ключевых событий, основных дат и этапов истории России с древних времен до настоящего времени; – демонстрирует знания о выдающихся деятелях отечественной истории, внесших значительный вклад в социально-экономическое, политическое и культурное развитие России; – показывает знание традиционных российских духовно - нравственных ценностей; – демонстрирует сформированность знаний о роли и значении России в современном мире.	Экспертное наблюдение и оценивание знаний на теоретических занятиях. Оценивание выполнения индивидуальных и групповых заданий. Результаты промежуточной аттестации.
Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины		
<u>Уметь:</u> – выделять факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализировать, характеризовать, выделять причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с времен образования Древнерусского государства до настоящего времени; – анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научно обоснованного понимания прошлого и настоящего России; – защищать историческую правду, не допускать умаления подвига русского народа по защите Отечества, – демонстрировать готовность противостоять фальсификациям российской	– выделяет факторы, определившие уникальность становления духовно - нравственных основ России; – анализирует, характеризует, выделяет причинно-следственные связи и пространственно - временные характеристики исторических событий, явлений, процессов с древних времен до настоящего времени; – демонстрирует умения анализировать историческую информацию, руководствуясь принципами научной объективности и достоверности, с целью формирования научного понимания прошлого и настоящего России; – демонстрирует умения защищать историческую правду, не допускает умаления подвига народа при защите Отечества, – проявляет готовность противостоять фальсификациям Российской истории; – демонстрирует уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям	Подготовка выступлений с проблемно-тематическими сообщениями (докладами, презентациями).

истории; – демонстрировать уважительное отношение к историческому наследию и социокультурным традициям российского государства.	российского государства.	

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.03 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 09.02.06 Сетевое и системное администрирование, утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации РФ от 10.07.2023 года, № 519 (зарегистрированного приказом Минюста от 15.08.2023, № 74796).

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Куцаева Кермен Петровна, преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГС.03 Иностранный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК. 02, ОК. 04, ОК. 05, ОК. 09, ПК 2.1

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09	<u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);	<u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии

	самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	
ПК 2.1	-проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья, готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов; - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	- формировать умения использовать иностранный язык как средство для получения информации из иноязычных источников в образовательных и самообразовательных целях; - формулировать несложные связные высказывания с использованием основных коммуникативных типов речи (описание, повествование, рассуждение, характеристика) в рамках изученных тем; - передавать основное содержание общепрофессиональных текстов соответствующего профиля профессионального образования; - строить высказывание на основе изображения с опорой или без опоры на ключевые слова/план/вопросы.

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технология коммуникативного обучения, технология разно уровневого (дифференцированного) обучения, информационно-коммуникационные технологии (ИКТ), технология использования компьютерных программ, технология тестирования, проектная технология, технология развития критического мышления.

СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы учебной дисциплины	218
в т.ч. в форме практической подготовки	202
в т.ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	202
<i>Самостоятельная работа</i>	16
Промежуточная аттестация проводится в форме Дифференцированного зачета	

2.2 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: должен знать: -Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. должен уметь: -Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.	54	По рекомендации работодателя

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих компетенции.

ОК. 09. понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы;
 понимать тексты на базовые профессиональные темы;
 составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы;
 общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы;
 переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем);
 самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем.	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия.	Объем часов.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы.
1	2	3	4
Раздел 1. Роль иностранного языка в профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Россия в современном мире. Экономика отрасли	Содержание учебного материала. Состояние современной экономики. Россия и сотрудничество с другими государствами. Англоязычные страны. Краткое описание отрасли. Система времен действительного залога в английском языке. Исчисляемые и неисчисляемые существительные. Артикль. Употребление артикля с именами собственными.	16	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1
	Практические занятия. 1.Мировая экономика	4	
	2.Россия и сотрудничество с другими государствами.	6	
	3.Экономика отрасли	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 1.2 Роль образования в современном мире	Содержание учебного материала. Система образования России и других стран. Согласование времен. Косвенная речь. Личные местоимения. Притяжательные местоимения. Вопросительные местоимения. Относительные местоимения.	18	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1
	Практические занятия. 1.Система образования России.	6	
	2.Образование в современном мире: Китай, США, Европа	6	
	3.Сравнение среднего профессионального образования в России, Великобритании, США и Китае.	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 1.3. Значение иностранного языка в освоении профессии	Содержание учебного материала. География английского языка. Английский язык в профессиональной деятельности. Словообразование: наречия. Степени сравнения прилагательных и наречий. Повторение пройденного	16	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1

	грамматического материала.		
	Практические занятия. 1.Английский язык в современном мире 2.Я и моя профессия 3. Профессиональный диалог	6 6 4	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
Тема 1.4 Основы делового общения.	Содержание учебного материала. Светская беседа (Small talk). Деловой звонок. Деловая переписка. Страдательный залог. Неопределенные и отрицательные местоимения	16	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1
	Практические занятия. 1. Светская беседа (Small talk) 2.Составление деловых писем, докладных записок, заявлений	8 8	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Тема 1.5. Рынок труда, трудоустройство и карьера	Содержание учебного материала. Резюме. Прохождение собеседования. Страдательный залог. Числительные. Повторение пройденного ранее грамматического материала.	18	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1
	Практические занятия. 1.Поиск работы. Подготовка резюме. Прохождение собеседования 2.Трудоустройство и карьера 3. Заполнение анкеты-заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя. 4.Основные ошибки при собеседовании	4 4 6 4	
Раздел 2. Научно-технический прогресс: открытия, которые потрясли мир			
Тема 2.1. Достижения и инновации в науке и технике и их изобретатели. Отраслевые выставки	Содержание учебного материала. Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. Посещение отраслевой выставки. Придаточные предложения условия (1-2 тип)	16	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1
	Практические занятия. 1. Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века. 2. Отраслевая выставка 3. Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь	6 6 4	
Раздел 3. Чемпионатное движение. Государственная итоговая аттестация в форме демонстрационного экзамена			

Тема № 3.1. Чемпионаты России по профессиональному мастерству. Демонстрационный экзамен.	Содержание учебного материала. История чемпионатов. Чемпионаты России по профессиональному мастерству. Демонстрационный экзамен как форма проведения ГИА. Придаточные предложения условия (1,2,3 тип). Повторение пройденного ранее грамматического материала.	18	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1
	Практические занятия. 1 История чемпионатов России. 2. Что такое World Skills? 3. Техническая документация демонстрационного экзамена 4. Описание задания Демонстрационного экзамена	4 4 4 6	
Раздел 4. Профессиональное содержание			
Тема № 4.1. Чертежи и техническая документация	Содержание учебного материала. Техническое бюро. Технологические карты. Чертежи. Придаточные предложения условия (Mixed conditionals, предложения с “I wish”). Повторение пройденного ранее грамматического материала.	16	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1
	Практические занятия. 1.Техническое бюро 2. Технологические карты. 3. Чертежи, схемы, рисунки	6 6 4	
Тема № 4.2. Инструменты, оборудование и станки	Содержание учебного материала. Работа мастерской /цеха/бюро. Неличные формы глагола (Infinitive)..	16	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1
	Практические занятия. 1.Инструменты, оборудование, станки)/ «Программы и программное обеспечение. 2. Необходимое оборудование в моей работе	8 8	
Тема 4.3. Техника безопасности и охрана труда	Содержание учебного материала. «Техника безопасности и охрана труда на производстве». World Skills International Health and Safety documentation. Неличные формы глагола (Gerund).	18	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1
	Практические занятия. 1.Техника безопасности и охрана труда	6	
	2. Техника безопасности на производстве	4	
	3. Документация по охране труда и технике безопасности	4	
Тема 4.4. Решение стандартных и	Содержание учебного материала. Профессиональные стандарты. Стандарты производства. Неличные	16	ОК 02 ОК 04 ОК 05
		4	

нестандартных профессиональных ситуаций	формы глагола (Participles).		ОК 09 ПК 2.1
	Практические занятия.		
	1.Стандарты в производстве	6	
	2.Проблемы на производстве	6	
Тема 4.5. Саморазвитие в профессии	3. Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 09 ПК 2.1
	Содержание учебного материала.	16	
	Роль самообразования и самосовершенствования в профессии. Неличные формы глагола. Повторение пройденного ранее грамматического материала.		
	Практические занятия.	10	
	1.Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности	6	
	2. Если я буду участвовать во всероссийском чемпионате		
Промежуточная аттестация <i>Дифференцированный зачет.</i>		2	
Всего:		218	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет № 239 «Иностранного языка» (БТИ № 35)" оснащенный оборудованием:

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

Столы ученические – 15 шт.

Стулья – 30 шт.

Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

Компьютер – 1 шт.

Средства аудиовизуализации – 1 шт.

Мультимедийный проектор – 1 шт.

Лингафонное оборудование – 15 шт

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

Электронные издания

1. Английский язык: учеб. пособие для студентов учреждений сред. проф. образования (Planet of English): учебное издание / Безкоровая Г. Т., Соколова Н.И., Койранская Е. А., Лаврик Г.В. - Москва: Академия, 2025. - 272 с. — ISBN 978-5-0054-2171-5

2. Голубев А.П. Английский язык: учебное издание / Голубев А.П., Балюк Н.В., Смирнова И.Б. - Москва: Академия, 2025. - 368 с. — ISBN 978-5-0054-2840-01.

3. Карпова, Т. А., English for Colleges = Английский язык для колледжей: учебник / Т. А. Карпова. — Москва: КноРус, 2024. — 311 с. — ISBN 978-5-406-12612-7

4. Куряева, Р. И. Английский язык. Лексика и грамматика: учебник для среднего профессионального образования / Р. И. Куряева. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 497 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16553-1.

5. Щербакова Н. И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering: учебное издание / Щербакова Н. И., Звенигородская Н.С. — Москва: Академия, 2025. - 320 с. — ISBN 978-5-0054-3007-6 (Специальности среднего профессионального образования). — URL: <https://academia-moscow.ru/catalogue/5538/817927/>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Захарьева, Л. В. Английский язык для профессионального общения. Сельское хозяйство

English for Professional Communication. Agriculture : учеб. пособие / Л. В. За харьева, Н . В. Сысова, Т. В. Рыло. – Минск : РИПО, 2023. – 269 с.

2. Мюллер В.К. Самый полный англо-русский русско-английский словарь с современной транскрипцией. - М.: Издательство АСТ

3. Карпова, Татьяна Анатольевна. English for Colleges = Английский язык для колледжей : учебник /Т.А. Карпова. — 16-е изд., перераб. и доп. — Москва : КНОРУС, 2024. — 320 с. — (Среднее профессиональное образование).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Описание показателей и критериев оценки компетенций

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> лексический и грамматический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); общеупотребительные глаголы (общая и профессиональная лексика); правила чтения текстов профессиональной направленности; правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; правила речевого этикета и социокультурные нормы общения на иностранном языке; формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	владеет лексическим и грамматическим минимумом, относящимся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; владеет лексическим и грамматическим минимумом, необходимым для чтения и перевода текстов профессиональной направленности (со словарем); демонстрирует знания при употреблении глаголов (общая и профессиональная лексика); демонстрирует знания правил чтения текстов профессиональной направленности; демонстрирует способность построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; демонстрирует знания правил речевого этикета и социокультурных норм общения на иностранном языке; демонстрирует знания форм и видов устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействовать в коллективе, принимать участие в	строит простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; взаимодействует в коллективе, принимает участие	Письменный и устный опрос. Тестирование. Дискуссия. Участие в диалогах, ролевых играх. Практические задания

диалогах на общие и профессиональные темы; применять различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном, межкультурном и профессиональном взаимодействии; понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимать тексты на базовые профессиональные темы; составлять простые связные сообщения на общие или профессиональные темы; общаться (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводить иностранные тексты профессиональной направленности (со словарем); самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас	в диалогах на общие и профессиональные темы; применяет различные формы и виды устной и письменной коммуникации на иностранном языке при межличностном и межкультурном взаимодействии; понимает общий смысл четко произнесенных высказываний на общие и базовые профессиональные темы; понимает тексты на базовые профессиональные темы; составляет простые связные сообщения на общие или интересующие профессиональные темы; общается (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; переводит иностранные тексты профессионально направленности (со словарем); совершенствует устную и письменную речь, пополняет словарный запас	по работе с информацией, документами, профессиональной литературой. Ответы на промежуточной аттестации

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1 Фонд оценочных средств для входного контроля

Инструкция по выполнению работы

Работа по английскому языку состоит из 3 грамматических заданий

На выполнение работы отводится 2 академических часа (90 минут).

TASK 1. Complete the sentences with the correct forms of the verbs in brackets.

Дополните предложения правильной формой глаголов.

1. Jane looks worried. She _____ (break) the mirror.
2. Sue promised _____ (study) harder.
3. It was really kind of David _____ (give) you a lift home.
4. Diana eventually admitted _____ (break) the window.
5. Peter is _____ (little) helpful person of all.
6. The pink skirt was _____ (cheap) than I had expected.
7. When _____ (the film\start) on Tuesdays? – It _____ (start) at 11 o'clock.
8. If I had known about your birthday, I _____ (buy) you a present.
9. I can't stand _____ (wait).
10. It's not worth _____ (argue) with your parents.

TASK 2. Fill in the gaps with

To (2), across, in (5), of, with (3), for (2), from

Дополните предложения, употребив правильные предлоги.

1. Every new invention starts _____ an idea.
2. She is interested _____ learning foreign languages.
3. Creating a robot is much more difficult _____ practice than _____ theory.
4. What sort _____ music do you like?
5. He is popular _____ teenagers all around the world.
6. The paintings add value _____ to the house.
7. All my relatives believe _____ superstitions except my father.
8. The Oxford Street is always crowded _____ people.
9. He is famous _____ his landscapes.
10. What is the reason _____ Earth Day celebration?

TASK 3. Choose the correct word. Выберите правильное слово.

1. Can you brush/ sweep the floor in the kitchen?
2. Andrea has got a very vivid fantasy/ imagination/ illusion.
3. They showed us a set of same/ similar/ alike pictures.
4. Thomas Edison invented/ discovered the electric bulb.
5. Can I access/ download the Internet from this computer.
6. My sister takes/ makes photographs for a living.
7. I'm going to a dance presentation/ performance at the theater tonight.
8. Many pedestrians/ walkers can be seen hiking in these hills.

9. When you reach the roundabout, follow the sign/ signal that says “North London”.
10. “Don’t harm/ ruin/ damage the spider, Frank”/

ОТВЕТЫ:

Task 1. 1 has broken; 2 to study; 3 to give; 4 breaking; 5 the least; 6 cheaper; 7 did the film start, started; 8 would have bought; 9 waiting, 10 arguing;

Task 2. 1 with, 2 in, 3 in, 4 of, 5 with, 6 to, 7 in, 8 with, 9 for, 10 for,

Task 3. 1 sweep, 2 imagination, 3 similar, 4 invented, 5 access, 6 takes, 7 performance, 8 walkers, 9 sign, 10 harm.

5.2 Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль проводится в форме практических работ на учебном занятии.

Результаты фиксируются в образовательной платформе, на которой зарегистрированы студенты и преподаватель.

5.3 Фонд оценочных средств для промежуточного контроля

Test

Exercise 1

Text “Styles of food service”

There are many types of catering establishments. They are big first-class restaurants in five-star hotels, small restaurants, cafeterias, snack bars and fast-food restaurants. They serve different types of customers. They are families, groups of tourists, business people, children etc. They all demand different styles of service.

There are various basic styles of food service in restaurants of different types. The most common styles are:

Buffet service

Buffet service is often called the “Swedish Board». This system of food service is very convenient for the guests — they needn’t wait for the waiters and bills. This is really self-service. Breakfast is served from 8 to 10, lunch from 12 to 15, dinner from 18 to 20. As a rule this type of food service is arranged in hotels for big groups of tourists, and also for conferences and congresses.

The counters with snacks and dishes, and snack-plates and trays for taking food are placed in the centre of the dining hall. The tables are near the walls. The guests come up to the Swedish Board and put the meals, appetizers and salads on the snack-plates themselves. Then they put everything on the trays and take their seats at the tables.

The assortment of appetizers, dishes and beverages is usually rich. The guests can taste a little of each dish. Desserts are usually placed on a separate table. The waiter’s role is to clear the tables and serve drinks. The waiters can also help the guests if necessary.

Cafeteria service

In cafeteria service the guests collect their plates with dishes on a tray as they move along the counter. At the end of the counter there is a cash desk. There the customers pay for the dishes they have chosen. This kind of service is usually used in cafeterias, snack bars and canteens.

Plate service

This is the simplest form of table service in the restaurants. All the food is put on the plates in the kitchen. The waiters take it and place on the table in front of the guest. The principal item in the dish should be put nearest to the customer, and the garnish and vegetables should be arranged around the main item.

Task

Which of the statements of the text “Styles of food service” are true or false?

1. There are not many types of catering establishments.
2. They serve different types of customers.
3. The “Swedish board” is really self-service.
4. The counters with snacks and dishes, and snack-plates and trays for taking food are placed in the centre of the kitchen.
5. In the “Swedish board” the customers put everything on the counter and take their seats at the tables.
6. In cafeteria service the guests do not collect their plates with dishes on a tray as they move along the counter.
7. Plate service is the simplest form of table service in the restaurants.
8. In plate service the waiters take the dish and place on the table in front of the guest.

Exercise 2

Match the words and phrases in column A with those in column B.

A	B
1. main knife	a. чайная чашка с блюдцем
2. medium spoon	b. салатник
3. used for cocktails	c. используется для булочек
4. serving large items	d. главный нож
5. clear soups	e. обеденная тарелка
6. tea cup and saucer	f. используется для основного блюда
7. soup bowl	g. бульоны
8. used for rolls	h. подача больших кусков
9. used for the main course	i. средняя ложка
10. dinner plate	j. используется для коктейлей

Exercise 3

Translate the following receipt.

Mushroom soup

Ingredients

- 1 carrot,
- 2 sprigs of parsley,
- 1 stalk celery,
- 2 small onions, sliced,
- 1 teaspoon salt,
- 2 cups water,
- 1/2-pound fresh sliced mushrooms,
- 1 teaspoon fresh dill,
- 1 teaspoon chopped parsley,
- 1 tablespoon flour,
- 1/2 cup dairy sour cream

Cooking

1. Cook carrot, parsley, celery, 1 onion, and salt in 2 cups water 20 minutes. Strain;

discard vegetables.

2. Cook mushrooms and remaining onion in 1/2 cup water 8 minutes. Add to the vegetable broth along with 1/2 cups water, dill, and parsley.
3. Mix flour with 1/4 cup cold water and pour into soup. Bring to boiling. Cook and stir 3 minutes. Remove from heat.
4. Add sour cream. Serve hot.

Exercise 4

Put the nouns into plurals and translate the sentences

1. The ... (thief) broke the windows in the bank.
2. I have 60 ... (sheep) in my flock.
3. You should clean your ... (tooth) after meals.
4. My ... (child) hate cabbage soup.
5. My favourite fairy-tale is about ... (elf).
6. My ... (foot) always hurt after jogging in the park.
7. Those ... (person) are waiting for the manager.
8. Where are the ... (knife)?
9. Our ... (sportsman) are the best!
10. How many ... (woman) work in your office?

Exercise 5

Match the words with their translation:

1. Blanching	a. Сначала легкое обжаривание, затем тушение под крышкой
2. Poaching	b. Варение, кипячение
3. Steaming	c. Варка на пару
4. Braising	d. Бланширование (обработка продукта кипятком или паром)
5. Stewing	e. Варка в почти закипающей жидкости (припускание)
6. Boiling	f. Тушение

Exercise 6

These sentences are mixed up. Rearrange them in the right order:

Vegetable Soup

Ingredients

3 carrots,

3 turnips

1 small marrow,

1 leek (or onion)

1 potato

1 stick celery

1 clove garlic

20 g butter

salt pepper

1 litre water

2 sprigs parsley

Cooking

1. Peel and wash all the vegetables, slice them.
2. Add salt and pepper and pour in 1 litre of very hot water. Bring to the boil and simmer for 25 minutes.
3. Chop the parsley in the mill and sprinkle over soup just before serving.
4. Cook for 4 to 5 minutes on a low heat, stirring continuously
5. Melt the butter in a saucepan and add the vegetables.
6. Add a spoon of fresh cream

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на _____
учебный год

по СГ.02 Иностранный язык в профессиональной деятельности, по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело, группа _____

*(общее количество часов: 218 часа. аудиторной нагрузки, внеаудиторной
самостоятельной работы- 16ч)*

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Практическое занятие: Мировая экономика				4
2	Практическое занятие: Россия и сотрудничество с другими государствами				6
3	Практическое занятие: Экономика отрасли.				6
4	Практическое занятие: Система образования России.				6
5	Практическое занятие: Образование в современном мире: Китай, США, Европа				6
6	Практическое занятие: Сравнение среднего профессионального образования в России, Великобритании, США и Китае.				6
7	Практическое занятие: Английский язык в современном мире				6
8	Практическое занятие: Я и моя профессия				6
9	Практическое занятие: Профессиональный диалог				4
10	Практическое занятие: Светская беседа (Small talk)				8
11	Практическое занятие: Составление деловых писем, докладных записок, заявлений				8
12	Практическое занятие : Поиск работы. Подготовка резюме. Прохождение собеседования				4
13	Практическое занятие: Трудоустройство и карьера				4
14	Практическое занятие: Заполнение анкеты-				6

	заявки о приеме на работу. Составление резюме и портфолио для работодателя.				
15	Практическое занятие: Основные ошибки при собеседовании				4
16	Практическое занятие: Достижения и инновации в науке и технике. Открытия XXI века..				6
17	Практическое занятие: . Отраслевая выставка				6
18	Практическое занятие: Достижение в области науки и техники, изменившее мою жизнь				4
19	Практическое занятие: История чемпионатов России				4
20	Практическое занятие: Что такое World Skills?				4
21	Практическое занятие: Техническая документация демонстрационного экзамена				4
22	Практическое занятие: Описание задания Демонстрационного экзамена				6
23	Практическое занятие: Техническое бюро				6
24	Практическое занятие: Технологические карты.				6
25	Практическое занятие: Чертежи, схемы, рисунки				4
26	Практическое занятие: Инструменты, оборудование, станки»/ «Программы и программное обеспечение.				8
27	Практическое занятие: Необходимое оборудование в моей работе				8
28	Практическое занятие: Техника безопасности и охрана труда				6

29	Практическое занятие: Техника безопасности на производстве				4
30	Практическое занятие: Документация по охране труда и технике безопасности				4
31	Практическое занятие: Безопасность превыше всего				4
32	Практическое занятие: Стандарты в производстве				6
33	Практическое занятие: Проблемы на производстве				6
34	Практическое занятие: Обоснование несоответствия рабочего места требованиям охраны труда и поиск выхода из ситуации в условиях дефицита языковых средств				4
35	Практическое занятие: Профессиональный рост и самосовершенствование в профессиональной деятельности				10
36	Практическое занятие: Если я буду участвовать во всероссийском чемпионате				6
37	Дифференцированный зачет.				2

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.04. ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ. 04 Физическая культура разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта от 09.12.2016 N 1565 (ред. от 17.12.2020) "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828)

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составитель:

Волчихин К.А. преподаватель физической культуры

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА».....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ..	17
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «СГ.04 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОГСЭ.04. Физическая культура» является обязательной частью социально-гуманитарного цикла примерной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело"

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 04; ОК 08. ПК 1.1

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК 04 ОК 08 ПК 1.1	<u>Уметь:</u> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии / специальности	<u>Знать:</u> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	200
в т.ч. в форме практической подготовки	170
в том числе:	
теоретические занятия	
практические занятия	170
<i>Самостоятельная работа *</i>	30
Промежуточная аттестация	12

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч ⁴	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы физической культуры и формирование ЗОЖ		2	
Тема 1.1. Физическая культура в общекультурной профессиональной подготовке студентов	Содержание учебного материала	1	ОК 04 ОК 08
	Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура»		
	В том числе практических занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся* Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.	10	
Тема 1.2. Основы методики самостоятельных занятий физическими	Содержание учебного материала	1	ОК 04 ОК 08

упражнениями, самоконтроль занимающихся физическими упражнениями и спортом	Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений.		
	В том числе практических занятий		
	Самостоятельная работа обучающихся* Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ.	10	
Раздел 2. Практические основы формирования физической культуры личности. Легкая атлетика		10	
Тема 2.1. Совершенствование техники бега на короткие дистанции, технике спортивной ходьбы	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1 ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения		
	Самостоятельная работа обучающихся* Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки. Разработка дневника самоконтроля	10	
Тема 2.2. Совершенствование техники длительного бега	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08 ПК 1.1
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.3. Совершенствование техники прыжка в длину с места, с разбега	Содержание учебного материала:	2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Специальные упражнения прыгуна, ОФП		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.4.	Содержание учебного материала	2	

Эстафетный бег 4x100. Челночный бег	В том числе практических занятий	2	ОК 04 ОК 08
	Практическое занятие. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 2.5. Выполнение контрольных нормативов в беге и прыжках	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Раздел 3. Волейбол		34	
Тема 3.1. Стойки игрока и перемещения. Общая физическая подготовка (ОФП)	Содержание учебного материала	10	ОК 04 ОК 08 ПК 1.1
	В том числе практических занятий	10	
	Практическое занятие. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 3.2. Приемы и передачи мяча снизу и сверху двумя руками. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Выполнение комплекса упражнений по ОФП		
Тема 3.3. Нижняя прямая и боковая подача. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 3.4. Верхняя прямая подача. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Обучение стойки волейболиста, верхней подачи, нападающему удару		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 3.5.	Содержание учебного материала	4	

Тактика игры в защите и нападении	В том числе практических занятий	4	ОК 04 ОК 08
	Практическое занятие. Отработка тактики игры в защите и нападении, выполнение приёмов передачи мяча		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 3.6. Основы методики судейства	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Отработка навыков судейства в волейболе		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 3.7. Контроль выполнения тестов по волейболу	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 1.1
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Выполнение передачи мяча в парах	2	
	Практическое занятие. Игра по упрощённым правилам волейбола	1	
	Практическое занятие. Игра по правилам	1	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Раздел 4. Баскетбол		28	
Тема 4.1. Стойка игрока, перемещения, остановки, повороты. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 4.2. Передачи мяча. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08 ПК 1.1
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 4.3.	Содержание учебного материала	4	
	В том числе практических занятий	4	

Ведение мяча и броски мяча в корзину с места, в движении, прыжком. ОФП	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		ОК 04 ОК 08
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 4.4. Техника штрафных бросков. ОФП	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 4.5. Тактика игры в защите и нападении. Игра по упрощенным правилам баскетбола. Игра по правилам	Содержание учебного материала	8	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие. Игра по упрощенным правилам баскетбола	4	
	Практическое занятие. Игра по правилам	4	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 4.6. Практика судейства в баскетболе	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Практика в судействе соревнований по баскетболу	2	
	Практическое занятие. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Раздел 5. Футбол		10	
Тема 5.1 Приемы и передачи мяча снизу и сверху Правила игры, приемы игры	Содержание учебного материала	10	
	В том числе практические занятия	10	
	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.	4	

	Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника	2	
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения	2	
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)	2	
Раздел 5. Гимнастика		14	
Тема 5.1. Строевые приемы	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Отработка строевых приёмов		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 5.2. Техника акробатических упражнений	Содержание учебного материала	2	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Отработка техники акробатических упражнений		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 5.3. (одна из двух тем) Упражнения на брусьях (юноши). Гиревой спорт	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 ОК 04 ОК 08
	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гириями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП	2	
	В том числе практических занятий	2	
	Практическое занятие. Разучивание и выполнение упражнений с гириями		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 5.3. (одна из двух тем) Упражнения на бревне	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок	2	
	В том числе практических занятий	2	

(девушки). ППФП	Практическое занятие. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 5.4. Составление комплекса ОРУ и проведение их обучающимися	Содержание учебного материала	6	ОК 04 ОК 08
	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ	2	
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Выполнение комплекса ОРУ	1	
	Практическое занятие. Контроль выполнения комплексов ОРУ.	-	
	Практическое занятие. Техника выполнения упражнений по атлетической гимнастике. Методы регулирования нагрузки.	1	
	Практическое занятие. Контроль комбинации на бревне, брусьях.	1	
	Практическое занятие. Контроль выполнения упражнений по атлетической гимнастике. ППФП	1	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Раздел 6. Бадминтон		20	ОК 04 ОК 08
Тема.6.1. Игровая стойка, основные удары в бадминтоне	Содержание учебного материала	6	
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 6.2. Поддачи	Содержание учебного материала	4	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	4	
	Практическое занятие. Отработка подач		
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 6.3.	Содержание учебного материала:	4	ОК 04
	В том числе практических занятий	4	

Нападающий удар	Практическое занятие. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смэш»		ОК 08
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Тема 6.4. Судейство соревнований по бадминтону	Содержание учебного материала	6	ОК 04 ОК 08
	В том числе практических занятий	6	
	Практическое занятие. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону	2	
	Практическое занятие. Контроль техники подачи, ударов справа, слева	1	
	Практическое занятие. Контроль техники игры: одиночные, парные игры	1	
	Практическое занятие. Игра по правилам	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Раздел 7. Настольный теннис		8	ОК 04 ОК 08
Тема 7.1. Настольный теннис	Содержание учебного материала	8	
	В том числе практических занятий	8	
	Практическое занятие. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра		
	Самостоятельная работа обучающихся*	-	
Раздел 8. Лыжная подготовка¹		12	ОК 04 ОК 08
Тема 8.1. Лыжная подготовка (для южных районов кроссовая подготовка)	Содержание учебного материала	12	
	В том числе практических занятий	12	
	Практическое занятие. Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке	4	
	Практическое занятие. Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов	2	
	Практическое занятие. Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков	4	
	Практическое занятие. Первая помощь при травмах и обморожениях	2	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Раздел 9. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		16	ОК 04 ОК 08
Тема 9.1. Сущность и содержание	Содержание учебного материала	2	
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к	2	

ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Задания с профессиональной направленностью для 1-4 групп труда. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к заболеваниям профессиональной деятельности. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.		
	В том числе практических занятий	14	
	Практическое занятие. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для различных групп труда.	2	
	Практическое занятие. Формирование профессионально значимых физических качеств	2	
	Практическое занятие. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста	2	
	Практическое занятие. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов	4	
	Практическое занятие. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп	4	
	Самостоятельная работа обучающихся*		
Промежуточная аттестация		12	
Всего:		200	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен

Кабинет № 149 «Спортивный зал» (БТИ № 1), оснащенный оборудованием:

Лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI –

25 пар.

Лыжи прогулочные TISA RACE CAP LASSIC –

10 пар.

Ботинки универсальные Эфси Active Sport 6-0011 – 60 пар.

Лыжные палки (стеклопластик) – 60 шт.

Ракетки для бадминтона – 10 шт.

Волан для бадминтона – 20 шт.

Стойки для бадминтона с сеткой для бадминтона – 1 шт.

Стол для настольного тенниса – 5 шт.

Стойки для волейбола с сеткой для волейбола – 1 шт.

Силовой тренажер – 1 шт.

Велозипсоид – 2 шт.

Гири 16, 24, 32 кг – 6 шт.

Гриф с отягощением 90 кг – 1 шт.

Гантели 1 кг – 2 шт.

Канат – 2 шт.

Козел гимнастический – 1 шт.

Мостик для опорных прыжков жесткий - 1 шт.

Гимнастические маты - 30 шт.

Обруч - 15 шт.

Скакалка - 10 шт.

Гимнастическое бревно – 1 шт.

Перекладина пристенная - 1 шт.

Конь гимнастический - 1 шт.

Гимнастические брусья – 1 шт.

Гимнастический ковер – 1 шт.

Мяч футзальный – 15 шт.

Ворота (игровые футбольные) - 1 пара

Мяч волейбольный – 20 шт.

Мяч баскетбольный №6 – 15 шт.

Мяч баскетбольный №7 – 15 шт.

Щит баскетбольный игровой – 6 шт.

Ракетка для настольного тенниса – 20 шт.

Мяч для настольного тенниса - 20 шт.

Степ-платформа

Трехуровневая – 25 шт.

Фитбол – 15 шт.

Граната 700 гр. - 1 шт.

Граната 500 гр. – 1 шт.

Спортивная площадка, оснащенная оборудованием:

Кольца баскетбольные – 4 шт.

Ворота футбольные – 2 шт.

Беговые дорожки – 1 шт.

Бум – 1 шт.

Барьер с подставкой – 1 шт.

Рукоход с прямыми Перекладинами – 1 шт.
Барьер-дуги – 1 шт.
Рукоход цепной – 1 шт.
Лаз круглый – 1 шт.
Стена – 1 шт.
Лабиринт – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник [для всех специальностей СПО] /А.А. Бишаева. - [7-е изд., стер.] - Москва: Издательский дом Академия, 2025. -320с. -ISBN 978-5-4468-9406-2 -Текст: непосредственный

3.2.2. Электронные издания

1. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер [и др.]. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511813>
2. Конеева, Е. В. Физическая культура: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под редакцией Е. В. Конеевой. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 609 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18616-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/545162>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 450 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18496-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/535163>
2. Общая физическая подготовка в рамках самостоятельных занятий студентов : учебное пособие для среднего профессионального образования / М. С. Эммерт, О. О. Фаина, И. Н. Шевелева, О. А. Мельникова. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 129 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15669-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544814>
3. Ягодин, В. В. Физическая культура: основы спортивной этики : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. В. Ягодин. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10349-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542058>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Знать:</u> роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для данной профессии; правила и способы планирования системы индивидуальных занятий физическими упражнениями различной направленности	понимает роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; ведёт здоровый образ жизни; понимает условия деятельности и знает зоны риска физического здоровья для данной профессии; проводит индивидуальные занятия физическими упражнениями различной направленности	Устный опрос. Тестирование. Результаты выполнения контрольных нормативов Оценка результатов выполнения заданий дифференцированного зачёта
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<u>Уметь:</u> использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности.	использует физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; применяет рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; пользуется средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности.	Экспертное наблюдение за ходом выполнения комплекса упражнений.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Волейбол

№ п/п	Наименование теста	Условия выполнения	Баллы	Кол-во раз
1.	Верхняя передача	В парах через сетку, игроки располагаются от линии нападения до сетки (кол-во для двоих)	«3»	15-17
			«4»	18-20
			«5»	21 и более
		Над собой - высота передачи 50 см.-1м.	«3»	6-10
			«4»	11-15
			«5»	16 и более
		В стену – расстояние 1м.-1м.50см.	«3»	8-10
			«4»	11-15
			«5»	16 и более
		В парах без сетки, игроки располагаются на расстоянии 4-6 метров (кол-во для двоих)	«3»	19-21
			«4»	22-24
			«5»	25 и более
2.	Передача снизу двумя руками	В парах через сетку, игроки располагаются от линии нападения до сетки (кол-во для двоих)	«3»	6-9
			«4»	10-12
			«5»	13 и более
		Над собой – высота передачи 50 см.-1 м.	«3»	6-9
			«4»	10-12
			«5»	13 и более
		В стену - расстояние 1м.-1м.50см.	«3»	6-7
			«4»	8-9
			«5»	10 и более
		В парах без сетки, игроки располагаются на расстоянии 4-6 метров (кол-во для двоих)	«3»	9-12
			«4»	13-15
			«5»	16 и более
3.	Подачи	Любым способом. Количество подач из 10 раз		
		Юноши	«3»	6
			«4»	7
			«5»	8
		Девушки	«3»	3
			«4»	4
			«5»	5

Настольный теннис

№ п/п	Наименование теста	Условия выполнения	Баллы	Кол-во
1.	Набивание мяча ладонной стороной ракетки (1 минута)	Держа ракетку на уровне пояса подбивать мяч вверх до уровня глаз (возможно незначительное перемещение) (3 попытки)	«3»	без потерь
2.	Набивание мяча тыльной стороной ракетки (1 минута)	Выполнить тоже, только тыльной стороной ракетки	«4»	без потерь
3.	Поочередное набивание мяча тыльной и ладонной сторонами ракетки (1 минута)	Держа ракетку на уровне пояса поочередно подбивать мяч вверх попеременно тыльной и ладонной стороной ракетки (3 попытки)	«5»	без потерь
4.	Выполнение подачи мяча по правилам соревнований	Выполнить 10 подач по диагонали и по прямой. Считаются кол-во правильно выполненных подач	«3»	3-4
			«4»	5-7
			«5»	8 и более
5.	Выполнение откидки (толчка) слева (справа) по диагонали	Оба партнера выполняют элемент слева-налево (справа - направо) по диагонали на максимальное кол-во раз	«3»	10-14
			«4»	15-24
			«5»	25 и более

Баскетбол

№ п/п	Наименование теста	Условия выполнения	Баллы	Кол-во (раз, сек.)
1.	Броски со штрафной линии	количество точных попаданий из 10 бросков	«3»	3
			«4»	4
			«5»	5
2.	Броски с трапеции	5 точек х 2 повторения (количество точных попаданий из 10 бросков)	«3»	3
			«4»	4
			«5»	5
3.	Комбинированное упражнение	Юноши, девушки (без учета времени)	«3»	22.0-21.1 сек. (1)
			«4»	21.0-20.1 сек. (1-2)
			«5»	20.0 сек. и менее (2)
4.	Передача мяча (от груди двумя руками)	в парах за 40 секунд (расстояние – 3 метра)		
		Девушки	«3»	25 - 29
			«4»	30 - 34
			«5»	35 и более
		Юноши	«3»	30 - 34
			«4»	35 - 39
			«5»	40 и более
5.	Передача мяча (от пола двумя руками)	в парах за 40 секунд (расстояние – 3 метра)		
		Девушки	«3»	25 - 29
			«4»	30 - 34
			«5»	35 и более
		Юноши	«3»	30 - 34
			«4»	35 - 39
			«5»	40 и более
6.	Передача 2 мячей (от пола и груди двумя руками)	в парах за 30 секунд (расстояние – 3 метра)		

Атлетическая гимнастика (девушки)

№ п/п	Наименование теста	Условия выполнения	Баллы	Кол-во (раз, сек.)
1.	Прыжки через скакалку	Упражнение со скакалкой, прыжки с перепрыгиванием через неё на двух, с вращением скакалки вперед. Учитывается количество прыжков за 30 секунд.	«3»	60 - 69
			«4»	70 - 79
			«5»	80 и более
2.	Поднимание согнутых ног в висе на гимнастической стенке	И.П. — вис хватом сверху. Поднять согнутые ноги до угла 90° (бедро параллельно пола, угол сгибания в коленном суставе 90°).	«3»	10-14
			«4»	15-19
			«5»	20 и более
3.	Поднимание туловища из положения лежа на животе	И.П. - лежа на животе, руки за головой. Поднимать туловище до угла 35°, вернуться в И.П.	«3»	40- 44
			«4»	45- 49
			«5»	50 и более
4.	Удержания ИП упор лежа	Статическое упражнение «планка». И.П. - кисти рук на ширине плеч, голова, туловище и ноги составляют прямую линию.	«3»	40-49
			«4»	50-59
			«5»	60 и более

Атлетическая гимнастика (юноши)

№ п/п	Наименование теста	Условия выполнения	Баллы	Кол-во раз
1.	Поднимание ног в висе на гимнастической стенке	И.П. — вис хватом сверху. Поднять ноги до угла 90° (бедро параллельно пола, ноги прямые).	«3»	10-14
			«4»	15-19
			«5»	20 и более
2.	Поднимание туловища из положения лежа на животе	И.П. - лежа на животе, руки за головой. Поднимать туловище до угла 35°, вернуться в И.П.	«3»	50-59
			«4»	60-64
			«5»	65 и более
3.	Прыжки через скакалку	Упражнение со скакалкой, прыжки с перепрыгиванием через неё на двух, с вращением скакалки вперед. Учитывается количество прыжков за 30 секунд.	«3»	60 — 69
			«4»	70 — 79
			«5»	80 и более
4.	Удержания ИП упор лежа	Статическое упражнение «планка». И.П. - кисти рук на ширине плеч,	«3»	50-69
			«4»	70-89

		голова, туловище и ноги составляют прямую линию.	«5»	90 и более

Лыжная подготовка

№ п/п	Наименование теста	Условия выполнения	Баллы	Время (мин., сек)
1.	Преодоление дистанции (юноши — 3 км.)	Свободный стиль	«3»	без учета времени
			«4»	25.30
			«5»	22.0
2.	Преодоление дистанции (девушки — 2 км.)	Свободный стиль	«3»	без учета времени
			«4»	19.40
			«5»	18.10

Мини-футбол

№ п/п	Наименование теста	Условия выполнения	Баллы	Кол-во (раз, сек.)
1.	Удар по мячу верхней поверхностью стопы «подъемом»	количество точных попаданий из 5 ударов расстояние 10 метров	«3»	3
			«4»	4
			«5»	5
2.	Удар по мячу боком стопы «щечкой»	количество точных попаданий из 5 ударов расстояние 6 метров	«3»	3
			«4»	4
			«5»	5
3.	Комбинированное упражнение	Юноши, девушки (без учета времени)	«3»	30-28.1 сек. (1)
			«4»	28.0-25.1 сек. (1-2)
			«5»	25.0 сек. и менее (1-2)
4.	Передача мяча	в парах расстояние 9 метров		
		Девушки	«3»	3-5
			«4»	6-8
			«5»	10 и более
		Юноши	«3»	6-8
			«4»	9-12
			«5»	13 и более
5.	Набивание мяча на одной ноге (двумя ногами)	Девушки	«3»	3
			«4»	5
			«5»	7 и более
		Юноши	«3»	7
			«4»	10

			«5»	12 и более

4. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на _____ учебный год по ОГСЭ.04 Физическая культура, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", группа _____

(общее количество часов: 200 часа аудиторной нагрузки, 30 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Физическая культура и личность профессионала, взаимосвязь с получаемой профессией. Значение двигательной активности для организма. Особенности организации занятий со студентами в процессе освоения содержания учебной дисциплины «Физическая культура»				1
	Самостоятельная работа обучающихся* Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека.				10
2	Эффекты физических упражнений. Нагрузка и отдых в процессе выполнения упражнений. Влияние занятий физическими упражнениями на функциональные возможности человека, умственную и физическую работоспособность, адаптационные возможности человека. Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ. Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их				1

	формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки. Разработка дневника самоконтроля				
	Самостоятельная работа обучающихся* Формирование валеологической компетенции в оценке уровня своего здоровья и формирования ЗОЖ.				10
3	Практическое занятие. Биомеханические основы техники бега; техники низкого старта и стартового ускорения; бег по дистанции; финиширование, специальные упражнения				2
	Самостоятельная работа обучающихся* Мотивация и целенаправленность самостоятельных занятий, их формы и содержание. Самоконтроль, его методы, показатели и критерии оценки. Разработка дневника самоконтроля				10
4	Практическое занятие. Совершенствование техники длительного бега во время кросса до 15-20 минут, техники бега на средние и длинные дистанции				2
5	Практическое занятие. Специальные упражнения прыгуна, ОФП				10
6	Практическое занятие. Выполнение эстафетного бега 4x100, челночного бега				4
7	Практическое занятие. Выполнение контрольных нормативов в беге 30 м, 60 м, 100 м, 400 м, 500 м (д), 1000 м (ю), 2000 м (д), 3000 м (ю); прыжок в длину с места, с				4

	разбега способом «согнув ноги», бег на выносливость				
8	Практическое занятие. Выполнение перемещения по зонам площадки, выполнение тестов по ОФП				4
9	Практическое занятие. Выполнение комплекса упражнений по ОФП				4
10	Практическое занятие. Выполнение упражнений на укрепление мышц кистей, плечевого пояса, брюшного пресса, мышц ног				4
11	Практическое занятие. Обучение стойки волейболиста, верхней подачи, нападающему удару				4
12	Практическое занятие. Отработка тактики игры в защите и нападении, выполнение приёмов передачи мяча				4
13	Практическое занятие. Отработка навыков судейства в волейболе				4
14	Практическое занятие. Выполнение передачи мяча в парах				2
15	Практическое занятие. Игра по упрощённым правилам волейбола				1
16	Практическое занятие. Игра по правилам				1
17	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц плечевого пояса, ног				4
18	Практическое занятие. Выполнение упражнений для развития скоростно-силовых и координационных способностей, упражнений для развития верхнего плечевого пояса				4
19	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей,				4

	плечевого пояса, ног, брюшного пресса				
20	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног				4
21	Практическое занятие. Игра по упрощенным правилам баскетбола				4
22	Практическое занятие. Игра по правилам				4
23	Практическое занятие. Практика в судействе соревнований по баскетболу				2
24	Практическое занятие. Выполнение контрольных упражнений: ведение змейкой с остановкой в два шага и броском в кольцо; штрафной бросок; броски по точкам; баскетбольная «дорожка»				2
25	Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.				4
26	Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника				2
27	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения				2
28	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)				2
29	Практическое занятие. Отработка строевых приёмов				2
30	Практическое занятие. Отработка техники				2

	акробатических упражнений				
31	Брусья: висы, упоры, махи, подводящие и специальные упражнения, соскоки. Знать правила техники безопасности; уметь страховать партнера, комплексы упражнений с гантелями, гириями. Разучивание и выполнение связок на снаряде. ППФП				2
32	Практическое занятие. Разучивание и выполнение упражнений с гириями				2
33	Бревно: наскок, ходьба, полушпагат, уголок, равновесие, повороты, соскок				2
34	Практическое занятие. Разучивание и выполнение связок на снаряде, комплексы упражнений, ритмическая гимнастика (по курсам)				2
35	Требования к составлению комплекса ОРУ, терминология; составление комплексов ОРУ без предметов, с предметами (мячи, палки, скакалки и др.). Направленность общеразвивающих упражнений; основные положения рук, ног, проведение с группой по одному общеразвивающему упражнению, комплекс ОРУ				2
36	Практическое занятие. Выполнение комплекса ОРУ				1
37	Практическое занятие. Контроль выполнения комплексов ОРУ.				
38	Практическое занятие. Техника выполнения упражнений по атлетической гимнастике. Методы регулирования нагрузки.				1
39	Практическое занятие. Контроль комбинации на				1

	бревне, бруснях.				
40	Практическое занятие. Контроль выполнения упражнений по атлетической гимнастике. ППФП				1
41	Практическое занятие. Выполнение упражнений для укрепления мышц кистей, плечевого пояса, ног, брюшного пресса				6
42	Практическое занятие. Отработка подач				4
43	Практическое занятие. Отработка атакующих ударов, нападающего удара «смэш»				4
44	Практическое занятие. Игра по упрощённым правилам. Судейство соревнований по бадминтону				4
45	Практическое занятие. Контроль техники подач, ударов справа, слева				1
46	Практическое занятие. Контроль техники игры: одиночные, парные игры				1
47	Практическое занятие. Игра по правилам				2
48	Практическое занятие. Техника безопасности по настольному теннису. Изучение элементов стола и ракетки. Обучение тактическим и техническим действиям, подаче. Игра				8
49	Практическое занятие. Техника безопасности на занятиях по лыжной подготовке				4
50	Практическое занятие. Имитационные упражнения для рук и ног с помощью амортизаторов				2
51	Практическое занятие. Подъемы и спуски: техника подъемов и спусков				4
52	Практическое занятие. Первая помощь при травмах				2

	и обморожениях				
53	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП обучающихся с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Задания с профессиональной направленностью для 1-4 групп труда. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств.				2
54	Практическое занятие. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий для различных групп труда.				2
55	Практическое занятие. Формирование профессионально значимых физических качеств				2
56	Практическое занятие.				2

	Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня специалиста				
57	Практическое занятие. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов				2
58	Практическое занятие. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп				2
59	Зачет, дифференцированный зачет				12
				Всего	200

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОГСЭ.05 ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОГСЭ.05 Психология общения разработана на основе Приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. N 1565"Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (Зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г., регистрационный N 44828)

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Богданова Ольга Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Психология общения» является частью общего гуманитарного и социально-экономического цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01-09 ПК 6.5	У.1 применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; У.2 использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения.	3.1 взаимосвязь общения и деятельности; 3.2 цели, функции, виды и уровни общения; 3.3 роли и ролевые ожидания в общении; 3.4 виды социальных взаимодействий; 3.5 механизмы взаимопонимания в общении; 3.6 техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; 3.7 этические принципы общения; 3.8 источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов 3.9 приемы саморегуляции в процессе общения.

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: личностно-ориентированные педагогические технологии, интерактивное обучение; технология развития критического мышления; элементы проблемного и развивающего обучения; информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	50
в том числе:	
теоретическое обучение	26
лабораторные работы (если предусмотрено)	0
практические занятия (если предусмотрено)	14
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	0
контрольная работа	0
<i>Самостоятельная работа (при наличии)</i>	10
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З9	У1	У2
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину	+			+	+						
Раздел 2. Психология общения	+	+	+	+		+	+	+	+		
Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения	+	+				+	+	+	+	+	+
Раздел 4. Этические формы общения	+	+							+	+	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОГСЭ 05. Психология общения

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение в учебную дисциплину		1	
Тема 1.1. Введение в учебную дисциплину	Содержание учебного материала		<i>ОК 1, 3</i>
	Тематика лекционных занятий		
	1. Назначение учебной дисциплины «Психология общения». Основные понятия. Требования к изучаемой дисциплине. Роль общения в профессиональной деятельности человека.	1	<i>1</i>
Раздел 2. Психология общения		21	
Тема 2.1. Общение – основа человеческого бытия	Содержание учебного материала		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Общение в системе межличностных и общественных отношений. Социальная роль.	1	<i>ОК 3, 5</i>
	2. Классификация общения. Виды, функции общения. Структура и средства общения.	1	
	Тематика практических занятий		
	1. Коммуникативная компетентность	1	
Тема 2.2. Общение как восприятие людьми друг друга (перцептивная сторона общения)	2. Самодиагностика по теме «Общение»	1	
	Содержание учебного материала		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Понятие социальной перцепции.	1	<i>ОК 1,5 ПК 6.5</i>
	2. Факторы, оказывающие влияние на восприятие. Искажения в процессе восприятия.	1	
	3. Психологические механизмы восприятия.	1	
Тема 2.3 Общение как взаимодействие (интерактивная сторона общения)	Тематика практических занятий		
	1. Влияние имиджа на восприятие человека	2	
	Содержание учебного материала		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Типы взаимодействия: кооперация и конкуренция. Позиции взаимодействия в русле трансактного анализа. Ориентация на понимание и ориентация на контроль.	1	<i>ОК 1, 4,5 ПК 6.5</i>
	Тематика практических занятий		
Тема 2.4 Общение	1. Правила корпоративного поведения в команде	2	
	2. Взаимодействие в команде	2	
Тема 2.4 Общение			
Содержание учебного материала			

Добавлено примечание ([A1]): Здесь прописываются коды ОК и ПК, которые в таблице 1.2

как обмен информацией (коммуникативная сторона общения)	Тематика лекционных занятий		
	1. Основные компоненты коммуникации.	1	<i>ОК 1, 4, 5,9 ПК 6.5</i>
	2. Виды, правила и техники слушания.	1	
	3. Коммуникативные барьеры.	1	
	5. Средства вербального общения	1	
	6. Невербальные средства взаимодействия	1	
	Тематика практических занятий		
	1. Контрольная работа по разделу «Психология общения»	1	
	2. Методы развития коммуникативных способностей. Ролевые игры, направленные на групповое принятие решения; на отработку приемов партнерского общения; развития терпимого отношения к другим, на использование невербального общения. Анализ ролевых игр	1	
Раздел 3. Конфликты и способы их предупреждения и разрешения		8	
Тема 3.1. Конфликт: его сущность и основные характеристики	Содержание учебного материала		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Понятие конфликта и его структура.	1	<i>ОК 1,2,4,5</i>
	2. Стратегии разрешения конфликтов.	1	
	Тематика практических занятий		
	1. Анализ производственных конфликтов и составление алгоритма выхода из конфликтной ситуации	2	
Тема 3.2. Эмоциональное реагирование в конфликтах и саморегуляция	Содержание учебного материала		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Правила поведения в конфликтах.	1	
	2. Влияние толерантности на разрешение конфликтной ситуации.	1	
	Тематика практических занятий		
	1. Особенности эмоционального реагирования в конфликтах. Гнев и агрессия. Разрядка эмоций	1	<i>ОК 2, 4, 5, 6,9 ПК 6.5</i>
	2. Роль руководителя в разрешении конфликтов	1	
	Контрольная работа по разделу «Конфликт»	1	
Раздел 4. Этические формы общения		6	
Тема 4.1. Общие сведения об этической культуре	Содержание учебного материала		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Понятие: этика и мораль. Категории этики. Нормы морали. Моральные принципы и нормы как основа эффективного общения	1	<i>ОК 1,2</i>
	1. Деловой этикет в профессиональной деятельности. Взаимосвязь делового этикета и этики деловых отношений	1	
	Тематика практических занятий		
	1. Разработка этических норм своей профессиональной деятельности	2	

Дифференцированный зачёт	2	
Всего:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПСИХОЛОГИЯ ОБЩЕНИЯ»

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины предусмотрена Мастерская № 250 (БТИ № 45) «Педагоги дополнительного образования», «Педагоги и психологии» оснащена оборудованием:

- учебная доска - 1 шт.
- Стул преподавателя - 1 шт.
- Стол преподавателя - 1 шт.
- столы ученические - 15 шт.
- стулья ученические - 30 шт.
- ноутбуки - 13 шт.
- интерактивная доска - 1 шт.
- дидактический материал - 63 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Корягина, Н. А. Психология общения : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0.

2. Леонов, Н. И. Психология общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Н. И. Леонов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10454-7.

3. Чернышова, Л. И. Психология общения: этика, культура и этикет делового общения : учебное пособие для среднего профессионального образования / Л. И. Чернышова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 161 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10547-6.

4. Якуничева, О. Н. Психология общения: учебник для СПО / О. Н. Якуничева, А. П. Прокофьева. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-9503-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/195538>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Деревянкин, Е. В. Деловое общение : учебное пособие для СПО / Е. В. Деревянкин ; под редакцией О. В. Мезенцевой. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 46 с. — ISBN 978-5-4488-0431-1, 978-5-7996-2823-9. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87797>

2. Психология общения (СПО) + eПриложение: Тесты: учебник/Е.И. Рогов. — Москва: КноРус, 2018. — 264 с.

3. Психология делового общения: учебное пособие/Е.С. Сахарчук. — Москва: КноРус, 2018. — 196 с.

4. Корягина, Н. А. Психология общения: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 437 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00962-0. — Текст: электронный//Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469549> (дата обращения: 12.09.2021).

5. Ильин Е.П. Психология общения и межличностных отношений. – СПб.: Питер, 2013. – 576 с.
6. Кошечкина И.П. Профессиональная этика и психология делового общения. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2010. – 304 с.
7. Немов, Р. С. Общая психология [Электронный ресурс] : учебник / Р. С. Немов. – Москва : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2008. - 396 с. : ил. - (Для средних специальных учебных заведений). – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=260771>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, выполнения контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
З1: - взаимосвязь общения и деятельности; - цели, функции, виды и уровни общения; - роли и ролевые ожидания в общении; - виды социальных взаимодействий; - механизмы взаимопонимания в общении; - техники и приемы общения, правила слушания, ведения беседы, убеждения; - этические принципы общения; - источники, причины, виды и способы разрешения конфликтов. -приемы саморегуляции в процессе общения	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и описывает приемы саморегуляции. Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность, адекватность применения профессиональной терминологии	- анализ выполнения практических работ; -текущий контроль; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет.
У1: - применять технику и приемы эффективного общения в профессиональной деятельности; - использовать приемы саморегуляции поведения в процессе межличностного общения	-умеет слушать, обобщать, анализировать, принимать решения в коллективной форме организации учебного процесса; - самостоятельно и творческий подходит к выполнению самостоятельной работы;	Формы контроля обучения: - устный опрос, - письменное тестирование; - контрольные работы; - домашнее задание творческого характера; - практические задания; - активность на занятиях

	- в учебной и профессиональной деятельности демонстрирует гуманность, доброжелательность, толерантность. Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Рациональность действий и т.д.	(экспертное суждение; дополнения к ответам дисциплины сокурсников и т.п.) - активность на занятиях в группах; - дифференцированный зачет которых выставляется итоговая отметка

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И
ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 01. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	14
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 07

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель – приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области информационных технологий.

Код ОК	Умения	Знания
ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ОК 01 ОК 04 ОК 07	обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; пользоваться микроскопической оптической техникой; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др. 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; составлять план	-основные группы микроорганизмов, их классификацию; -значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; -микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; -правила отбора, доставки и хранения биоматериала; -методы стерилизации и дезинфекции; -понятия патогенности и вирулентности; -чувствительность микроорганизмов к антибиотикам; -формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; -правила личной гигиены работников; -нормы гигиены труда; -классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; -правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; -дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; -основные типы пищевых отравлений и

	действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	инфекций, источники возможного заражения; -санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции. 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 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности 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.

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: проблемного обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	68
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	*
практические занятия	24
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
консультации	2
<i>Самостоятельная работа</i>	12
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	31-33	34	35-37	38	39	310-315	У1	У2	У3	У4	У5	У6
Раздел 1. Основы микробиологии	+	+		+	-	-	+	+	+	-	-	-
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены	-	-	+	-	+	+	-	-	-	+	+	+

2.2 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, десертов, кондитерских и хлебобулочных изделий в том числе региональных; должен знать: - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении	4	По рекомендации работодателя

должен уметь: - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и подачи супов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, десертов, кондитерских и хлебобулочных изделий . в том числе региональных обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.		

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы микробиологии		24	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
Тема 1.1. Понятия микроорганизмах	Содержание учебного материала Общие понятия о микробах.	5	
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.Понятие о микроорганизмах	1	
	2.Морфология микробов	1	
	3.Физиология микробов	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практическое занятие: Анализ основных форм бактерий, грибов	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить классификацию микроорганизмов по заданным свойствам	2	
Тема 1.2. Физиология и генетика микроорганизмов	Содержание учебного материала Общие понятия о микробах	6	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
	Тематика лекционных занятий	3	
	1.Химический состав микробов, питание, рост, развитие	2	
	2.Генетика микроорганизмов	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	3	
	Практическое занятие: Приготовление и окраска бактериальных препаратов	1	
	Практическое занятие: Определение чувствительности микроорганизмов	1	

	Практическое занятие: Микрофлора овощей и фруктов	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Ответы на контрольные вопросы	2	
Тема 1.3. Микроорганизмы поверхности растений и прикорневой зоны	Содержание учебного материала Общие понятия о микробах	4	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
	Тематика лекционных занятий	2	
	Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения	1	
	Фитопатогенные микроорганизмы	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие: Анализ эпифитных микроорганизмов зерна	1	
	Практическое занятие: Изучение культуральных свойств бактерий	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Составить компьютерную презентацию с докладом «Влияние внешней среды на микроорганизмы»	4	
Тема 1.4. Микрофлора почвы	Содержание учебного материала Общие понятия о микробах.	9	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
	Тематика лекционных занятий	3	
	1.Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве	1	
	2.Возможности управления микробиологическими процессами в почве	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие: Микробиологический анализ почвы	6	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Составить кроссворд «Микробиология»	2	
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены		24	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
Тема 2.1. Санитарные требования	Содержание учебного материала	6	
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах	2	
	2.Санитарные требования к спецодежде работников	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		

	Не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовить доклад «Виды маркировок»	2	
Тема 2.2. Дезинфекция	Содержание учебного материала	6	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие: Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов	2	
Тема 2.3. Дезинсекция и дератизация	Содержание учебного материала	5	ОК 01;ОК 04; ОК 07 ПК 2.3-2.7
	Тематика лекционных занятий	3	
	1. Назначение дезинсекции, её методы	3	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие: Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации	2	
	Консультации: Вопросы по основам микробиологии	2	
Промежуточная аттестация Экзамен		6	
Всего:*		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие помещения:
Учебный кабинет № 202 «Биологии», «Микробиологии» (БТИ № 33)

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

Стол ученический – 15 шт.

Стул ученический – 30 шт.

Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

Компьютер – 1 шт.

Средства аудиовизуализации – 1 шт. Мультимедийный проектор – 1 шт.

Экран для проектора – 1 шт.

Лаборантская кабинет № 201 (БТИ № 34)

Микроскоп – 5 шт.

Секундомер – 5 шт.

Тонометр – 5 шт.

Лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) – 30 шт. гипертонический раствор хлорида натрия – 1 шт.

3%-ный Раствор пероксида водорода – 1 шт.

Раствор йода в йодистом калии – 1 шт.

Глицерин – 1 шт.

Клубни картофеля – 3 шт.

Лист элодеи канадской – 3 шт.

Плод рябины обыкновенной (рябины или томата) – 3 шт.

Лук репчатый – 3 шт.

разведенные в воде дрожжи – 3 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Емцев, В. Т. Микробиология : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — 8-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 428 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09738-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491852>.

2. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. Эмерджентные зоонозы : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Куликовский, З. Ю. Хапцев, Д. А. Макаров, А. А. Комаров. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 233 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12489-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/517391>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: -основные группы микроорганизмов, их классификацию; -значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; -микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; -правила отбора, доставки и хранения биоматериала; -методы стерилизации и дезинфекции; -понятия патогенности и вирулентности; -чувствительность микроорганизмов к антибиотикам; -формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; -правила личной гигиены работников; -нормы гигиены труда; -классификацию моющих и дезинфицирующих средств,	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой	Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом

правила их применения, условия и сроки хранения; -правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; -дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; -основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; -санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки Критерии оценки тестов: 90 ÷ 100 «5» отлично 70 ÷ 79 «4» хорошо 60 ÷ 69 «3» удовлетворительно Менее 60 «2» не удовлетворительно	уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы. Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: -обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; -пользоваться микроскопической оптической техникой; -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий	Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять

	содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки Критерии оценки тестов: 90 ÷ 100 «5» отлично 70 ÷ 89 «4» хорошо 60 ÷ 69 «3» удовлетворительно менее 60 «2» не удовлетворительно	как свою, так и позицию группы. Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине Основы товароведения продовольственных товаров представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств по дисциплине используется при проведении промежуточной и текущей аттестации студентов

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Тестовые задания разработаны в соответствии с рабочей программой по дисциплине «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены. Тестовые задания позволят выяснить прочность и глубину усвоения материала по дисциплине, а также повторить и систематизировать свои знания.

Тестовые задания разделены по разделам дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии;

Инструкция по проведению тестовых заданий для преподавателя.

1. Обучающиеся получают заранее подготовленные листы.
2. Для более успешного выполнения работы необходимо чётко пояснить каждое задание, обратить внимание обучающихся на особенности их выполнения.
3. Правильный ответ обучающийся должен отметить каким-либо значком или записать, если предусмотрен бланк ответов.
4. Следует особо подчеркнуть, что если обучающийся не может выполнить задание, то нужно пропустить его и выполнять следующее. После выполнения всех заданий, доступных обучающемуся, можно вернуться к тем, которые пока не сделаны.
5. Листы с работами следует собирать одновременно у всех обучающихся по окончании урока.

Инструкция по выполнению тестовых заданий для обучающихся.

1. Внимательно читайте все задания работы и указания по их выполнению.
2. Если не можете выполнить очередное задание, не тратьте время, переходите к следующему.
3. Только выполнив все задания, вернитесь к тем, которые у вас не получились сразу.
4. Старайтесь работать быстро и аккуратно.
5. Все задания выполняйте прямо на этих листах.
6. Если ошибся, то зачеркни ошибку и выбери другой ответ.
7. Когда выполнишь все задания работы, проверь.

Критерии оценки тестовых заданий

При проверке преподаватель подсчитывает количество верных заданий. За каждый правильный ответ- 1 балл.

- **оценка "5" (отлично)** - обучающийся уверенно и точно владеет знаниями и умениями – выполнение задания на 90-100%;

- **оценка "4" (хорошо)** - владеет знаниями и умениями, но возможны отдельные несущественные ошибки – выполнение задания на 80%;

- **оценка "3" (удовлетворительно)** - ставится при недостаточном владении знаниями и умениями, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя – выполнение задания на 70%.

Инструкция по проведению тестового задания

- Внимательно прочитайте задание
- Выберите правильный вариант ответа
- Время выполнения: 15 минут

Раздел 1. Основы микробиологии

Тема 1.1. Понятия микроорганизмах

1. Бактерии, имеющие на одном или обоих концах тела пучок жгутиков, называются:

- а) монотрихами;
- б) перитрихами;
- в) лофотрихами;
- г) амфитрихами.

2. Скопления бактерий, напоминающие внешне грозди винограда, называются:

- а) стафилококками;
- б) сарцинами;
- в) стрептококками;
- г) диплококками.

3. В процентном соотношении вода в микробной клетке составляет:

- а) 80-90 %;
- б) до 50 %;
- в) 60-70 %;
- г) до 30 %.

4. При загрязнении органическими веществами в почве обнаруживают микроорганизмы:

- а) энтерококки;
- б) семейства кишечных бактерий;
- в) паратифа А и В;
- г) сальмонеллы.

5. К химическим средствам дезинфекции относятся:

- а) термофильные микробы;
- б) фенолы и креоны;
- в) УФЛ;
- г) ультразвук.

6. Какие свойства микроорганизмов используют при консервировании продуктов сахаром или солью:

- а) передвижение и питание;
- б) дыхание и размножение ;
- в) обезвоживание и сморщивание;
- г) питание и размножение.

7. При какой температуре протекает метод пастеризации:

- а) 30-60°C;

- б) 60-90°C;
- в) 90-100°C;
- г) 100-120°C.

8. Выберите верные виды иммунитета:

- а) естественный и искусственный;
- б) естественный и врожденный;
- в) искусственный и приобретенный;
- г) искусственный и врожденный.

9. Морфология микроорганизмов – это:

- а) наука, изучающая форму, строение, размножение микроорганизмов;
- б) наука, изучающая форму, строение, способы передвижения, размножение микроорганизмов;
- в) наука, изучающая дыхание и движение микроорганизмов
- г) наука, изучающая строение микроорганизмов

10. По форме бактерии бывают:

- а) шаровидные, палочковидные, извитые;
- б) овальные, вытянутые, приплюснутые;
- в) извитые, прямовидные, шарообразные;
- г) все варианты верны

11. Дрожжевые клетки относятся:

- а) к эукариотам;
- б) к амебам;
- в) к акариотам;
- г) все ответы верны

12. Грибы выделяют в отдельное царство:

- а) мукор;
- б) торулопсис;
- в) микота;
- г) все ответы верны

13. При половом размножении клеток сначала происходит:

- а) разрыв клетки;
- б) слияние двух близлежащих клеток;
- в) деление клетки на несколько новых клеток;
- г) все ответы верны

14. Вирусы не имеют клеточной структуры, они устойчивы:

- а) к высушиванию и воздействию низких температур;
- б) к высоким температурам;
- в) к влажным средам и воздействию низких температур;
- г) к любым температурам

15. Для чистой почвы коли-титр кишечной палочки должен составлять:

- а) до 50 мг;
- б) не более 10 мг;
- в) не более 1 г;
- г) 1-2 мг.

16. Для борьбы с плесенью используют:

- а) ксилонфт-5;
- б) формалин;
- в) тиозон;
- г) оксифенолят натрия.

17. Перитрихи-это бактерии:

- а) с полярно расположенными пучками жгутиков;
- б) со жгутиками по всей поверхности клетки;

- в) не имеющие жгутиков;
- г) с двумя полярными жгутиками.

18. К осветительной системе биологического микроскопа не относится:

- а) конденсор;
- б) диафрагма;
- в) окуляр;
- г) зеркало.

19. К прямым санитарно-биологическим показателям эпидемической опасности почвы относятся:

- а) обнаружение яиц гельминтов и их личинок;
- б) обнаружение сальмонелл и бактерий паратифа А и В;
- в) обнаружение стафилококков и стрептококков;
- г) обнаружение патогенных энтеробактерий и энтеровирусов.

20. Микроорганизмы, усваивающие углерод и азот из неорганических соединений:

- а) аутотрофные;
- б) паратрофные;
- в) гетеротрофные;
- г) аэробы.

Ключ к тесту

	В	1	А
	Г	2	В
	Б	3	Б
	В	4	В
	Г	5	В
	А	6	В
	Г	7	А
	А	8	Г
	Б	9	Г
0	В	0	В

5.2. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль представлен теоретическим материалом по каждому разделу, в каждом по 10 вопроса. На подготовку к ответу 15 мин, на ответ 10 мин, ответы на дополнительные вопросы – 5 мин.

Оценка «5 (отлично)» ставится в случае:

- знания, понимания, глубины усвоения обучающимся всего объема программного материала;
- умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы;
- отсутствия ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, при устных ответах, устранения отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов педагога;
- соблюдения культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

Оценка «4 (хорошо)» ставится в случае:

- знания всего изученного материала;
- умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы;
- наличие незначительных (негрубых) ошибок при воспроизведении изученного материала;
- соблюдения основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

Оценка «3 (удовлетворительно)» ставится в случае:

- знания и усвоения материала на уровне минимальных требований программы, затруднения при самостоятельном воспроизведении, необходимости незначительной помощи учителя;
- умения работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы;
- наличия 1-2 грубых ошибок, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала;
- незначительного несоблюдения основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

Инструкция по выполнению контрольных вопросов

- Внимательно прочитайте вопрос
- Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
- Время выполнения: 15 минут

1 вариант

1. Что такое микробы?
2. Какие основные мероприятия предупреждают профессиональный травматизм на производстве?
3. Каковы основные санитарно-гигиенические условия хранения пищевых продуктов?
4. Почему микробы быстро развиваются в пищевых продуктах?
5. Какими способами, дезинфицируют рабочие столы, инвентарь, инструменты?
6. Какие средства используют в общественном питании для уничтожения микробов?
7. Какие микробы обнаруживают на теле, руках, ротовой полости и в кишечнике человека?

8. Какова характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?
9. Какова причина заражения человека бычьим цепнем?
10. Почему острые кишечные инфекции называют болезнями «грязных рук»

2 вариант

1. Каковы отличительные признаки отдельных групп микробов?
2. Назовите пищевые продукты и причины, вызывающие острые кишечные инфекции и зоонозы
3. Какие пищевые инфекционные заболевания передаются от больных людей?
4. Как остановить артериальное кровотечение при травме?
5. Почему запрещают принимать на п.о.п. туши без клейма, непотрашонную птицу, утиные и гусиные яйца, бомбажные баночные консервы?
6. Каково значение маркировки разделочных досок, ножей?
7. В каких случаях повар, кондитер, официант обязаны дезинфицировать руки?
8. Каковы правила ношения санитарной одежды?
9. Какова характерная особенность пищевых инфекционных заболеваний?
10. Что такое зоонозы?

3 вариант

1. Каков механизм проникновения питательных веществ в микробные клетки?
2. Назовите общие санитарно-гигиенические правила, предупреждающие пищевые инфекционные заболевания.
3. Каковы меры предупреждения ботулизма?
4. Как восстановить дыхание у человека, пораженного электрическим током?
5. Назовите основные факторы, определяющие здоровый образ жизни человека?
6. Какие санитарно-гигиенические требования предъявляют к материалу для изготовления оборудования, посуды, инвентаря?
7. Каким требованиям должен отвечать внешний вид рук повара, кондитера, официанта?
8. Какие виды медицинского обследования обязан проходить работник п.о.п.?
9. Назовите пищевые отравления немикробного происхождения
10. Какие органы в нашем государстве осуществляют Государственный санитарно-эпидемиологический надзор?

4 вариант

1. Какими способами можно задержать развитие микробов в пищевых продуктах?
2. Каковы причины обсеменения продуктов кишечной палочкой?
3. Каковы меры предупреждения заражения человека аскаридами?
4. Какую первую помощь следует оказать при ожоге?
5. Каким требованиям должны отвечать кухонная и столовая посуда после мытья?

6. Каковы общие профилактические меры в борьбе с мухами, тараканами, грызунами?
7. Что входит в полный комплект санитарной одежды повара, кондитера?
8. Каковы основы санитарно-гигиенические требования к планировке помещений п.о.п.?
9. Какими санитарно-законодательными документами руководствуются в своей работе п.о.п.
10. Каковы основные меры предупреждения глистных заболеваний?

5.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет предназначен для контроля и оценки результатов освоения ОПЦ. 01 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Задания для дифференцированного зачета включают выполнение теоретических заданий, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом и проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих разделам.

Для вынесения положительного заключения об освоении предмета, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе.

Фонд состоит из комплекта контрольных материалов для проведения промежуточной аттестации, предназначенных для оценивания знаний, умений. По ОПЦ.01 составлены 30 билетов по 2 теоретических вопроса.

Оценка «5 (отлично)» ставится, если:

знания отличаются глубиной и содержательностью, дается полный исчерпывающий ответ, как на основные вопросы билета, так и на дополнительные:

- студент свободно владеет научными понятиями;
- студент способен к интеграции знаний по определенной теме, структурированию ответа, к анализу положений существующих теорий, научных школ, направлений по вопросу билета;
- логично и доказательно раскрывает проблему, предложенную в билете;
- ответ не содержит фактических ошибок и характеризуется глубиной, полнотой, уверенностью студента;
- ответ иллюстрируется примерами, в том числе из собственной практики;
- студент демонстрирует умение вести диалог и вступать в научную дискуссию.

Оценка «4 (хорошо)» ставится, если:

знания имеют достаточный содержательный уровень, однако отличаются слабой структурированностью; раскрыто содержание билета, имеются неточности при ответе на дополнительные вопросы:

- в ответе имеют место несущественные фактические ошибки, которые студент способен исправить самостоятельно, благодаря наводящему вопросу;
- недостаточно раскрыта проблема по одному из вопросов билета;

- недостаточно логично построено изложение вопроса;
- ответ прозвучал недостаточно уверенно;
- студент не смог показать способность к интеграции и адаптации

знаний или теории и практики.

Отметка «3 (удовлетворительно)» ставится, если:

знания имеют фрагментарный характер, отличаются поверхностностью и малой содержательностью содержание билета раскрыто слабо, имеются неточности при ответе на основные вопросы билета:

- программные материалы в основном излагаются, но допущены фактические ошибки;
- ответ носит репродуктивный характер;
- студент не может обосновать закономерности и принципы, объяснить факты;
- нарушена логика изложения, отсутствует осмысленность представляемого материала;
- у студента отсутствуют представления о межпредметных связях.

Отметка 2 «неудовлетворительно» ставится, если:

- обнаружено незнание или непонимание студентом сущностной части социальной психологии;
- допускаются существенные фактические ошибки, которые студент не может исправить самостоятельно;

На большую часть дополнительных вопросов по содержанию дифференцированного зачета студент затрудняется дать ответ или не дает верных ответов.

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 1

1. Дайте характеристику основным группам микроорганизмов: бактериям, вирусам, грибам, дрожжам.
2. Перечислите основные пищевые вещества и их значение для организма человека.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 2

1. Расскажите о значении процессов, вызываемых различными группами микроорганизмов при производстве и хранении пищевых продуктов.
2. Дайте определение понятиям: пищеварение, пищеварительный аппарат.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 3

1. Расскажите, что такое обмен веществ и каковы его особенности.
2. Расскажите, что такое энергетическая ценность пищи.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 4

1. Расскажите о распространении микроорганизмов в природе.
1. Дайте определение основному энергетическому обмену.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 5

1. Дайте определение понятию - пищевая инфекция. Назовите источники инфекции.
2. Перечислите основные принципы рационального питания

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 6

1. Назовите известные вам инфекционные болезни и их основные характеристики
2. Перечислите санитарные требования повара к обслуживанию потребителей?

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 7

1. Опишите микрофлору мяса и мясной продукции.
2. Назовите основные особенности питания детей и подростков.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 8

1. Дайте определение терминам: гигиена и санитария. Назовите основные направления гигиенической науки.

2. Расскажите о лечебном питании. Перечислите основные принципы лечебного питания.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 9

1. Опишите правила личной и производственной гигиены.

2. Дайте характеристику диеты №1, назначаемой при язве желудка и гастрите с повышенной кислотностью.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 13

1. Назовите санитарные требования к планировке, отделке, устройству и микроклимату помещений.

2. Дайте характеристику диеты №8, назначаемой при ожирении

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 14

1. Назовите санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
2. Дайте характеристику диеты №9, назначаемой при сахарном диабете.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 15

1. Назовите моющие растворы для мытья и дезинфекции посуды, инвентаря, оборудования.
2. Дайте характеристику диеты №10, назначаемой при сердечно-сосудистых заболеваниях

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 16

1. Опишите действия по проведению мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дератизации.
2. Дайте характеристику диеты №11, назначаемой при туберкулезе.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 17

1. Перечислите санитарно-гигиенические требования к процессам механической обработки сырья
2. Дайте характеристику диеты №15, назначаемой выздоравливающим больным.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 18

1. Перечислите санитарно-гигиенические требования к процессам тепловой обработки полуфабрикатов.
2. Дайте определение лечебно-профилактическому питанию. Назовите кому и в каких случаях назначается лечебно-профилактическое питание.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 19

1. Опишите струкУМРу санитарно-эпидемиологического надзора. Дайте определение: санитарное законодательство.
2. Дайте определение физиологии питания и охарактеризуйте ее.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 20

1. Дайте санитарно-гигиеническую оценку различных способов тепловой обработки пищевых продуктов
2. Расскажите, что изучает наука микробиология, и ее роль в пищевом производстве.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 21

1. Дайте определение защитным силам организма человека.
2. Перечислите значение белков, жиров и углеводов в питании.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 22

1. Перечислите санитарные требования к хранению сырья продукции.
2. Расскажите, что такое водный обмен и питьевой режим.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 23

1. Расскажите правила медицинского контроля персонала предприятия.
2. Перечислите и расскажите о способах сохранения витаминов при кулинарной обработке.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 24

1. Дайте определение термину бактерионосительство и охарактеризуйте его.
2. Расскажите про комплекс мер по уничтожению микробов, насекомых, грызунов. Дайте определения.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 25

1. Перечислите и охарактеризуйте санитарные требования к территории предприятия общественного питания.
2. Расскажите о классификации пищевых заболеваний.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 26

1. Расскажите, что такое гельминтозы и меры профилактики.
2. Перечислите виды, правила пользования и хранения санитарной одежды. Назовите требования к внешнему виду работника

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 27

1. Опишите структурУМРу санитарно-эпидемиологического надзора. Дайте определение: санитарное законодательство.
2. Дайте определение физиологии питания и охарактеризуйте ее.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 28

1. Назовите санитарные требования к планировке, отделке, устройству и микроклимату помещений.
2. Дайте характеристику диеты №8, назначаемой при ожирении

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 29

1. Дайте определение понятию - пищевая инфекция. Назовите источники инфекции.
2. Перечислите основные принципы рационального питания

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»



Билет № 30

1. Дайте характеристику основным группам микроорганизмов: бактериям, вирусам, грибам, дрожжам.
2. Перечислите основные пищевые вещества и их значение для организма человека.

Преподаватель _____

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве по профессии «43.02.015 / Поварское и кондитерское дело», группа _____
(общее количество часов: 48 часов аудиторной нагрузки, 12 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Понятие о микроорганизмах.				1
2.	Морфология микробов.				1
3.	Физиология микробов				2
4.	Практическое занятие: Анализ основных форм бактерий, грибов				1
5.	Химический состав микробов, питание, рост, развитие				2
6.	Генетика микроорганизмов				1
7.	Практическое занятие: Приготовление и окраска бактериальных препаратов				1
8.	Практическое занятие: Определение чувствительности микроорганизмов				1
9.	Практическое занятие: Микрофлора овощей и фруктов				1
10.	Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения				1
11.	Фитопатогенные микроорганизмы.				1
12.	Практическое занятие:				1

	Анализ эпифитных микроорганизмов зерна				
13.	Практическое занятие: Изучение культуральных свойств бактерий				1
14.	Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве				1
15.	Возможности управления микробиологическими процессами в почве				2
16.	Практическое занятие: Микробиологический анализ почвы				6
17.	Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах				2
18.	Санитарные требования к спецодежде работников				2
19.	Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация				4
20.	Практическое занятие: Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов				2
21.	Назначение дезинсекции, её методы				3
22.	Практическое занятие: Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и дератизации				2
				Всего:	48

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП 01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В
ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

1. Пояснительная записка

Цель данных методических рекомендаций – оказать методическую помощь обучающимся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.

В соответствии с учебным планом и рабочей программой по ОП 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в пищевом производстве» предусмотрен объём образовательной программы 68 часов, из них 24 часов аудиторных занятий, включая практические занятия - 24, и 12 часов отведено на внеаудиторную самостоятельную работу.

Внеаудиторная самостоятельная работа – это планируемая учебная, учебно-исследовательская работа, выполняемая обучающимися во внеаудиторное время по заданию и при руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- формирования общих и профессиональных компетенций;
- развитию исследовательских умений.

Организация контроля самостоятельной работы обучающихся

Контроль самостоятельной работы студентов предусматривает:

- соотнесение содержания контроля с целями обучения;
- объективность контроля;
- валидность контроля (соответствие предъявляемых заданий тому, что предполагается проверить);
- дифференциацию контрольно-измерительных материалов.

Формы контроля самостоятельной работы

- Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем.
- Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в группе.
- Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.
- Проведение письменного опроса.
- Проведение устного опроса.
- Организация и проведение индивидуального собеседования.
- Организация и проведение собеседования с группой.
- Проведение семинаров
- Защита отчетов о проделанной работе.
- Организация творческих конкурсов.
- Организация конференций.
- Проведение олимпиад

Критерии оценки результатов самостоятельной работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень освоения учебного материала;
- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении само;

- уровень сформированности общеучебных умений;
- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- обоснованность и четкость изложения материала;
- оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;
- уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
- уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Формы и виды самостоятельной работы обучающихся

- Чтение основной и дополнительной литературы. Самостоятельное изучение материала по учебной литературе.
- Работа с библиотечным каталогом, самостоятельный подбор необходимой литературы.
- Работа со словарем, справочником.
- Поиск необходимой информации через Интернет.
- Конспектирование источников.
- Составление технологических карт.
- Создание презентаций.
- Составление кроссвордов.
- Написание докладов, рефератов.
- Составление алгоритмов по данным темам.
- Составление и разработка словаря (гlossария).
- Составление таблиц, схем.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1. Основы микробиологии	Составить классификацию микроорганизмов по заданным свойствам.	2
		Ответы на контрольные вопросы.	2
		Составить компьютерную презентацию с докладом «Влияние внешней среды на микроорганизмы».	4
		Составить кроссворд «Микробиология»	2
2	Раздел 2. Основы санитарии и гигиены	Подготовить доклад «Виды маркировок»	2
Итого			12

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;

- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;
- контроль заполнения таблиц осуществляется во время занятий.

Самостоятельная работа №1

Задание. Основы микробиологии в пищевом производстве Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.

1. Какие вещества и в каком количестве входят в состав микробной клетки?
2. На какие группы делят микроорганизмы по типам питания?
3. Как осуществляется механизм метаболизма у микроорганизмов?
4. Что собой представляет процесс дыхания микроорганизмов и чем он характеризуется?
5. Ферменты, их свойства и классификация.
6. Какова роль ферментов в превращении веществ микроорганизмами?
7. Как осуществляется рост и размножение микроорганизмов?
8. Пределы развития плесневых грибов в зависимости от оптимальной температуры развития.
9. Охарактеризовать холодолюбивые микроорганизмы. Охарактеризовать теплолюбивые микроорганизмы. Охарактеризовать среднюю (мезофилы) группу микроорганизмов, вызывающих порчу продуктов.

Форма отчета по заданию: письменно в тетради.

Самостоятельная работа №2

Задание. Основы физиологии питания. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.

Необходимо выбрать любой вариант (бактерии, плесневые грибы, дрожжи или вирусы), внимательно прочитать возможные ответы и указать номера (коды) правильных ответов, характеризующих выбранный вариант:

Варианты	Возможные варианты
Что характерно для:	1.Микроорганизмы, клетка

1.Бактерии	которых не имеет дифференцированного ядра
2.Дрожжи	2.Микроорганизмы, размеры которых исчисляются в микрометрах
3.Плесневые грибы	3.Микроорганизмы, характерной особенностью которых, является способность развиваться при низкой влажности субстантов.
4.Вирусы	4.Микроорганизмы,размеры которых исчисляются в нанометрах
	5.Микроорганизмы, большинство из которых способ превращать различные углеводы в этиловый Спирт и углекислый газ, на чем основано их использование
	6.Микроорганизмы, способные при неблагоприятных условиях образовывать споры
	7.Микроорганизмы, способные легко проходить через бактериальные фильтры
	8.Микроорганизмы, способные размножаться как вегетативным, так и половым путем
	9.Микроорганизмы, клетка которых имеет одно или несколько дифференцированных ядер
	10.Микроорганизмы, способные образовывать на поверхности тем самым вызывать порчу пищевых продуктов

	11. Микроорганизмы, которые не имеют клеточной структуры. 12. Микроорганизмы, способные к передвижению с помощью жгутиков. 13. Микроорганизмы, способные вызывать лизис-клетки. 14 . Микроорганизмы, имеющие извитые формы (вибрионы, спирохеты). 15. Микроорганизмы, способные при покоящейся стадии образовывать склероции и хламидоспоры 16. Микроорганизмы, являющиеся внутриклеточными и размножающиеся только в живых клетках 17. Микроорганизмы, имеющие наибольшую скорость размножения 18. Микроорганизмы, среди которых встречается как одноклеточные, так и многоклеточные формы 19. Микроорганизмы, находящие применение как в пищевой кормовой продукт, так как могут накапливать в клетках большие количества белков, жиров, витаминов и <u>минеральных веществ.</u>

Самостоятельная работа №3

Задание. Санитария и гигиена в пищевом производстве. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.

1. Микробиология как наука, ее задачи для специалиста-техника в области хранения и переработки зерна.

2. Классификация микроорганизмов.
3. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов.
- 4 Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.
- 5.Характеристика микрофлоры почвы, воды, воздуха.
6. Бактерии, формы клетки бактерий, систематика бактерий.
- 7.Особенности строения и размножения дрожжей, классификация дрожжей и их применение в [пищевой промышленности](#).
- 8.Особенности строения и размножения плесневых грибов.
9. Вирусы и фаги: общая характеристика.
- 10.Химический состав и питание микробной клетки.
- 11.Влияние условий внешней среды на микроорганизмы: физические факторы, химические факторы.
12. Влияние биологических факторов на развитие микроорганизмов.
- 13.Распространение микроорганизмов в природе.
14. Микрофлора зерна, муки, комбикормов. Условия хранения.
- 15.Патогенные микроорганизмы. Понятие об инфекции.
16. Характеристика оборудования микробиологической лаборатории.
17. Санитарно гигиенические требования в условиях пищевого производства.
18. Санитарная обработка оборудования и инвентаря.
19. Микробиологический контроль пищевого производства.
20. Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов.
21. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления.
22. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.
23. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции.
24. Схема микробиологического контроля муки.
25. Правила личной гигиены работников пищевых производств.

Форма отчета по заданию: письменно в тетради.

4. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.1. Основные источники:

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534580> (дата обращения: 05.02.2025).
2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368> (дата обращения: 05.02.2025).
3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е

изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541962> (дата обращения: 05.02.2025).

4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565965> (дата обращения: 05.02.2025).

5. Васюкова, Анна Тимофеевна. В20 Техническое оснащение организаций питания для специальности «Поварское и кондитерское дело» : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КНОРУС, 2024. — 282 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12491-8.

4.2. Дополнительные источники:

1. Садовская, Л.А.. Торговые вычисления в общественном питании : Учебное пособие / Л.А. Садовская — Минск : РИПО, 2020. — 124 с. — ISBN 978-985-7234-66-0. — URL: <https://book.ru/book/954934> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

2. Жукович, Т.Г.. Оборудование объектов общественного питания. Практикум : Учебное пособие / Т.Г. Жукович — Минск : РИПО, 2023. — 72 с. — ISBN 978-985-895-113-9. — URL: <https://book.ru/book/955073> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12347-8. — URL: <https://book.ru/book/954495> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

Разработчик (и):

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории
Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ**

2026

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 02. «Организация хранения и контроль запасов и сырья» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории
Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	19
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	48

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	-определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. -обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья; -соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -соблюдать товарное соседство пищевых продуктов при складировании;	-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; -методы контроля качества продуктов при хранении; -способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; -виды снабжения; -виды складских помещений и требования к ним; -периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; -методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; -программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; -методы контроля возможных хищений запасов на производстве; -правила оценки состояния запасов

ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	-соблюдать санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции; -рассчитывать энергетическую ценность блюд; -рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; -составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	на производстве; -процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; -правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.3.Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: личностно-ориентированные педагогические технологии (диалогические методы обучения, метод направляющих текстов, интерактивное обучение, метод перевернутого класса); метод проектов; информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы	*
практические занятия	42
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
<i>Самостоятельная работа</i>	8
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП.02	У.1-5	У.6-10	У.11-15	3.1-5	3.6-10	3.11-16
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	+	+	+	+	+	+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров			
Тема 1.1. Классификация продовольственных товаров .	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04.ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента	2	
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, приправ и продуктов их переработки.	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Ассортимент и характеристика, условия и сроки хранения общие требования к качеству свежих овощей и продуктов их переработки	1	
	2. Товароведная характеристика свежих плодов и приправ	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практических занятий. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	

			ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
Тема 1.3. Товароведная характеристика зерновых товаров.	Содержание учебного материала	5	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.ЛР 7
	Тематика лекционных занятий	1	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки хранения, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практических занятий. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	4	
Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров.	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	1	
	2. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов и продуктов переработки молока	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практических занятий. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов	4	

Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.	Содержание учебного материала	5	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04.ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	Тематика лекционных занятий	1	
	1.Ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки хранения общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практических занятий. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов	4	
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04.ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	1	
	2. Условия и сроки хранения, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практических занятий. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1. Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп	3	
Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания			
Тема 2.1. Организация	Содержание учебного материала	10	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК
	Тематика лекционных занятий	2	

продовольственного и материально-технического снабжения.	1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения. Виды снабжения	1	2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04.ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	2. Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.)	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практических занятий. Компонировка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия	2	
	Практических занятий. Подбор технического оснащения складских помещений	2	
	Практических занятий. Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.	1. Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре	3	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.
	Содержание учебного материала	8	
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	1	
	2. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	1	

			ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	3. Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практических занятий. Определение наличия запасов на складе. (Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров)	4	
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров.	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.
	Тематика лекционных занятий	4	ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.
	1. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери	2	ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.
	2. Методы контроля качества продуктов при хранении. (Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов)	2	ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практических занятий. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции	2	
Тема 2.4. Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы.	Содержание учебного материала	10	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.
	Тематика лекционных занятий	4	ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада	2	ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.
	2. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. (Требования, предъявляемые к отпуску товаров.)	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практических занятий. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	

	Практических занятий. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада	2	ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1.Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6,П7 и прочее)	2	
Тема 2.5. Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания.	Содержание учебного материала	10	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	
	2. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	1	
	3. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практических занятий. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	Практических занятий. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи	2	
	Практических занятий. Составление и оформление плана-меню, сырьевой ведомости	2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация		6	

Самостоятельные	8	
Всего:	96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47): Стол учительский - 1 шт; стул учительский - 1 шт; мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт; экран для проектора - 1 шт; доска ученическая - 1 шт; стенка 5 секций без антресолей - 1 шт; стол двухтумбовый - 1 шт; стол препараторский - 1 шт; столик журнальный - 1 шт; тумба для проекционных аппаратов - 3 шт; проектор - 1 шт; МФУ - 1 шт; компьютерное кресло - 1 шт; стол компьютерный - 1 шт; стол одно тумбовый - 1 шт; стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт; стул рабочий - 5 шт; стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9.
2. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3.
3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2023. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3.
4. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2025. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8.
5. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2.
6. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5.
7. Васюкова, А. Т., Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — Москва : КноРус, 2024. — 222 с. — ISBN 978-5-406-09554-6.
8. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовления сложной горячей кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-09552-2.
9. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2025. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4.

10. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8.
11. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2025. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4.
12. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2025. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7.
13. Фёдорова, Н. В., Управление персоналом : учебник / Н. В. Фёдорова, О. Ю. Минченкова. — Москва : КноРус, 2025. — 216 с. — ISBN 978-5-406-09173-9.
14. Кибанова, Л. Н., Управление персоналом. : учебное пособие / Л. Н. Кибанова, А. Я. Кибанов. — Москва : КноРус, 2025. — 201 с. — ISBN 978-5-406-08662-9.
15. Ткачева, Г. В., Пекарь. Основы профессиональной деятельности : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Н. И. Селина, Н. В. Шестакова. — Москва : КноРус, 2025. — 302 с. — ISBN 978-5-406-11607-4.
16. Ткачева, Г. В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2025. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9.
17. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; -общие требования к качеству сырья и продуктов; -условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; -методы контроля качества продуктов при хранении; -способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; -виды снабжения; -виды складских помещений и требования к ним; -периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; -методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; -программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; -современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; -методы контроля возможных хищений запасов на производстве; -правила оценки состояния запасов на производстве; -процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;	- Знает ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - Знает общие требования к качеству сырья и продуктов; - Знает условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - Знает методы контроля качества продуктов при хранении; - Знает способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - Знает виды снабжения; - Знает виды складских помещений и требования к ним; - Знает периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - Знает методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - Знает программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; - Знает современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; - Знает методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - Знает правила оценки состояния запасов на производстве; - Знает процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - Знает правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - Знает виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Оценка результатов изучения содержания учебного материала.

-правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; -виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
-определять наличие запасов и расход продуктов; -оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. -обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья; -соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -соблюдать товарное соседство	-определяет наличие запасов и расход продуктов; -оценивает условия хранения и состояние продуктов и запасов; -проводит инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; -принимает решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; -оформляет технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. -обеспечивает хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства; -использовать нитрат-тестер для оценки безопасности сырья; -соблюдает стандарты чистоты на рабочем месте при обработке сырья; -соблюдает правила утилизации непищевых отходов; -соблюдает товарное соседство пищевых продуктов при складировании; -соблюдает санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; -обеспечивает условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной,	Наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы. Экзамен

пищевых продуктов при складировании; -соблюдать санитарно - гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов; -обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов, готовой холодной, горячей кулинарной продукции; -рассчитывать энергетическую ценность блюд; -рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; -составлять рационы питания для различных категорий потребителей;	горячей кулинарной продукции; -рассчитывает энергетическую ценность блюд; -рассчитывает суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека; -составляет рационы питания для различных категорий потребителей;	

Результаты обучения	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ЛР 7 Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	Педагогическое наблюдение
ЛР 9 Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы. Оценка собственного продвижения, личностного развития, ответственность за результат учебной деятельности и подготовки к профессиональной	Педагогическое наблюдение

	деятельности, участие в конкурсах профессионального мастерства, олимпиадах по профессии, викторинах, и в предметных неделях.	
ЛР 13 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение
ЛР 20 Способный анализировать производственную ситуацию, быстро принимать решения	Участие в мероприятии календарного плана воспитательной работы.	Педагогическое наблюдение

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине Основы товароведения продовольственных товаров представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств по дисциплине используется при проведении промежуточной и текущей аттестации студентов

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Тестовые задания

1.1. Информационная карта компьютерных тестовых материалов

Допустимое время выполнения теста 40 минут

Среднедопустимое количество тестовых заданий для студента 30

Таблица перевода результатов оценивания теста в шкалу оценки

«5»		«4»		«3»		«2»	
кол-во баллов	%	кол-во баллов	%	кол-во баллов	%	кол-во баллов	%
28 -30	от 95% до 100%	22-27	от 76% до 94%	18-21	от 60% до 75%	18	менее 60%

Тестовые задания

Тестовые задания
Т.3.1. К складским операциям относят: 1) Приемка товара; 2) Размещение на хранение; 3) Отпуск товаров; 4) все вышеперечисленное (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.2. Нормы естественной убыли зависят от 1) Условий хранений; 2) Сроков хранения; 3) Внешнего вида складского помещения; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.3. Запасы сырья и товаров, объем которых обеспечивает выполнение производственной программы и плана реализации покупных товаров, выраженных в денежных единицах – это 1) Текущие запасы; 2) Средние запасы; 3) Сезонные запасы; 4) Все вышеперечисленное (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.4. Высота складских помещений относится к какой группе требований относится 1) Объемно-планировочные; 2) Санитарно-гигиенические; 3) Строительные; 4) все вышеперечисленное.
Т.3.5. Укажите способ хранения, при котором продукция хранится на полках 1) Штабельный; 2) Насыпной; 3) Подвесной; 4) Стеллажный. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.6. Недостаток воды в плодах и овощах: 1) набуханию; 2) увяданию; 3) созреванию; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.7. Избыток воды в плодах и овощах приводит к быстрому: 1) созреванию; 2) порче; 3) увлажнению; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.8. Совокупность внешних воздействий окружающей среды, обусловленных режимом хранения и размещением товаров в хранилище-это: 1) Температурный режим; 2) Влажность; 3) Условия хранения;

4) все вышеперечисленное (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.9. Метод воздушного охлаждения относится к методам хранения, основанным на регулировании ... режима: 1) влажностного; 2) воздухообмена; 3) температурного; 4) все вышеперечисленное (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.10. Потери в пределах естественной убыли называются: 1) Ненормируемые потери; 2) Нормируемые потери; 3) Нормальные потери; 4) все вышеперечисленное. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.11. Освещение относится к какой группе требований относится; 1) Объемно-планировочные; 2) Санитарно-гигиенические; 3) Нормальные; 4) все вышеперечисленное. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.12. Укажите способ хранения, при котором продукция хранится на подтоварниках 1) Штабельный; 2) Насыпной; 3) Подвесной; 4) Стеллажный. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.13.Оперативное управление основным производством является: 1) цех, участок; 2) процесс контроля; 3) планирование производством; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.14. Запас сырья для бесперебойного обеспечения производства необходимыми ресурсами между поставками называется: 1) текущим запасом; 2) запасом безопасности; 3) предупредительным запасом 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.15.Функции системы оперативного управления производством: 1) точность; 2) система контроля и регулирования; 3) оптимальность; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.16.Диспетчерская служба заготовочных предприятий выполняет функции: 1) приема заказов; 2) распределения сырья; 3) составления меню; 4) другое.

(Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.17. Класс предприятия определяют признаки: 1) качество предоставляемых услуг; 2) ассортимент продукции; 3) уровень и условия обслуживания; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.18. Нормативно-техническая документация действует на всей территории РФ - это: 1) ГОСТы; 2) ОСТы; 3) СТП; 4) ТУ. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.19. Предприятия, удовлетворяющие повседневный спрос потребителей: 1) столовые; 2) закусочные; 3) ресторан; 4) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3.20. Процесс товародвижения проходит: 1) от предприятий-производителей на склады оптовой базы; 2) внутри складов; 3) от предприятий - производителей до потребителя; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.21. Способы доставки продуктов: 1) транзитный; 2) складской; 3) индивидуальные; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.22. Приемка продуктов производится: 1) по количеству; 2) по количеству и качеству; 3) по качеству; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.23. Тара подлежит возврату: 1) бумажная; 2) картонная; 3) инвентарная и общего назначения; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.24. Технические условия являются стандартами: 1) постоянными 2) непостоянными; 3) сезонными; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.25. Меню оформляют на базе:

1) требования-накладной; 2) плана-меню; 3) заказ - наряда; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.26. Технологические инструкции используют как самостоятельные документами: 1) да; 2) нет; 3) другое; 4) не всегда. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.27.Механизм расчета продажной цены на блюда берут из расчета набора сырья на: 1) 100 порций 2) 50 порций; 3) 1 порции; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.28. Главная задача логистики состоит в: 1)эффективности работы фирмы; 2) повышение рыночной доли фирмы; 3) получение преимуществ фирмы перед конкурентами; 4) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3.29.Главным критерием при выборе поставщика является: 1) надежность поставщика; 2) качество поставляемой продукции; 3) закупочная цена; 4) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3.30.Методы стимулирования продаж являются: 1) реклама выпускаемых и новых товаров; 2) расширение объема и повышение качества услуг для покупателей; 3) краткосрочные скидки торгующим организациям; 4) послепродажное обслуживание. (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3.31.Документы по закупкам заполняются с использованием порядкового номера 1) товарно-транспортная накладная; 2) счет-фактура; 3) заказ на поставку; 4) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3.32.Принимая, решение о закупке учитывают затраты: 1) на транспортировку; 2) на персонал, связанный с закупками; 3) затраты на страховку; 4) другое. (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3.33. Основанием для оценки качества продукции является: 1) органолептическая оценка; 2) внешнее оформление блюд; 3) бракераж готовой продукции. 4) другое.

(Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3.35. За выполнение и перевыполнение плана товарооборота, показателей качества продукции для работников существует поощрение в виде: 1) коэффициента трудового участия; 2) премиальные за переработку; 3) коэффициент за переработку; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.36 За качество и количество продукции из склада при бригадной материальной ответственности отвечает: 1) бригадир; 2) вся бригада; 3) заведующий столовой; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.37 Договор между поставщиком и заказчиком действует при использовании стандарта: 1) ТУ; 2) ОСТа; 3) ГОСТа; 4) Единого отраслевого стандарта. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.38 Рабочее место это - 1. часть предприятия, на которой процесс труда выполняется одним или группой работников, выполняющих определенные операции; 2. более крупные производственные подразделения, которые могут быть созданы в крупных цехах; 3. обособленная в технологическом отношении часть предприятия, в которой протекает законченный процесс производства. (Форма закрытая-одиночный выбор)
Т.3.39 Документом для описания технологического процесса является: 1) технологическая карта; 2) требование; 3) накладная; 4) другое. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.40 Техничко-технологические карты разрабатываются на продукцию: 1) собственную; 2) покупную; 3) розничную; 4) фирменную. (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3.41 Средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту продукции (грузов) от повреждения или потерь при транспортировке, складировании, перевалке, укладке, хранении и других операциях называется: 1) упаковка; 2) транспортировка; 3) перевозка; 4) реализация. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3.42 Транспортировка товаров от места их производства до места потребления называется:

1) товародвижение; 2) товарооборот; 3) реализация; 4) экспортирование. (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	
Т.3.43 Инвентаризация - это: 1) проверка наличия и соблюдения правил хранения и использования имущества предприятия; 2) способ бухгалтерского учета, с помощью которого выявляется недостача имущества предприятия; 3) уточнение фактического наличия имущества и финансовых обязательств путем сопоставления их с данными бухгалтерского учета на определенную дату; 4) вид контроля, обеспечивающий сохранность имущества предприятия (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	
Т.3.45. Работа по входному контролю сырья регламентируется: 1) нормативно-техническими документами на сырье и на методы испытаний сырья; 2) договорами на поставку сырья в соответствии с качеством, номенклатурой его, предусмотренными в этих договорах; 3) только нормативными документами на потребляемую продукцию. 4) реестрами бухгалтерии. (Форма – закрытая, множественный выбор.)	
Т.3.46. Установите соответствие между терминами и их характеристикой	
а) Сертификация б) Стандартизация	1) Деятельность по оценке соответствия 2) Документ, в котором устанавливаются характеристики продукции, условия хранения, транспортировки 3) Деятельность по установке правил и характеристик
Ответ: а-1, б-3	
Т.3.47. Установите соответствие между определениями видов качества товаров	
а) Стандартный товар–. б) Нестандартный товар–	1) это товар, который не соответствует установленным требованиям по одному или нескольким показателям, но это несоответствие не является критическим. 2) это товар, который соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям 3) товар с выявленными устранимыми или неустраняемыми несоответствиями по одному или комплексу показателей
Ответ: а-2, б-1	
Т.3.48. Установите соответствие между видами дефектов и их характеристикой	
а) Малозначительные дефекты б) Неустраняемые дефекты	1) Устранение дефектов невозможно и нецелесообразно 2) Устранение дефектов возможно и целесообразно 3) Дефекты, не влияющие на использование продуктов и их сохранность
Ответ: а-3, б-2	
Т.3.49. Установите соответствие между терминами и их характеристикой	
а) Инвентаризация б) Бракеражный журнал в) Товарная накладная	1) проверка ее соответствия определенным требованиям, в т.ч. условиям договоров на поставку. 2) первичный документ, который применяется для оформления продажи (отпуска) товарно-материальных ценностей сторонней организации. 3) проверка наличия имущества организации и состояния её финансовых обязательств на определённую дату путём сличения фактических данных с данными бухгалтерского учёта.
Ответ: а-3, б-2, в-1	

Т.3.50. Закупочный акт ОП-5 заключают:	
а) самозанятыми гражданами б) фермерскими хозяйствами в) оптовыми базами г) комбинатами	1) мясо, рыбу, 2) хлебобулочную продукцию 3) фрукты и овощи 4) тематическую посуду, сувениры ручной работы
Ответ: а, б-1, 3, 4	

Расчётные задачи

Условия выполнения задач

Время выполнения задания: 40 минут

Оборудование: чистый бланк технологической карточки, ручка, калькулятор.

1. Организовать прием и хранение сырья:

- указать ГОСТ и нормативные документы, на основании которых осуществляется входной контроль сырья или полуфабрикатов,
- выделить показатели качества и требования к безопасности, применяемые при данном виде контроля;
- заполнить таблицу входного контроля, указав условия и сроки хранения.

2.1 Учебно-методическое оснащение:

1. Голунова, Л.Е. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания / Л. Е. Голунова, М.Т. Лабзина. – 16-е изд., испр. и доп. – СПб.: Профи, 2013. – 776 с.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Решение задач включает применение теоретического материала и отражает объем проверяемых знаний и умений по дисциплине.

Эталоны ответов

Задача 1. Вы являетесь руководителем структурного производственного подразделения ресторана «На Высоте». Высоким спросом у гостей вашей организации пользуются горячие блюда из высококачественного австрийского мяса и охлажденной рыбы.

В целях улучшения организации рабочих и поддержании высокого качества выпускаемой продукции, вы проводите постоянный контроль за сотрудниками вашей организации.

Ответ: Качество продукции, прежде всего, зависит от качества поступающего сырья (входной контроль), его правильного хранения, от четкого соблюдения всеми работниками норм закладки сырья и осуществления технологического процесса в строгом соответствии с установленными требованиями (рецептурами и технологией приготовления блюд). Повышение качества приготовления блюд во многом зависит от профессиональной подготовки специалистов общественного питания. ХАССП на предприятиях общественного питания.

Задача 2: Определите соответствие между дефектами яиц и их признаками.

Дефекты яиц	Признаки
1. Красюк	а) яйцо с поврежденной скорлупой, под скорлупной, белочной оболочками
2. Тек	б) яйцо с однообразной рыжеватой окраской содержимого
3. Тумак	в) яйцо, изъятые из инкубатора как неоплодотворенное
4. Миражное яйцо	г) яйцо с испорченным содержимым под воздействием плесневых грибов и гнилостных бактерий, при овоскопировании яйцо не прозрачное, содержимое имеет гнилостный запах
5. Большое пятно	д) яйцо с белком зеленого цвета и резкий неприятный запах
6. Бой	е) с высотой воздушной камеры более 7 мм
7. Сильно высохшее яйцо	ж) наличие пятен размером более 1/8 поверхности яйца з) повреждение скорлупы без признаков вытекания содержимого яйца

Ответ: 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В; 5-Ж; 6-З; 7-Е.

Задача 3. Определите маркировку птицы по возрасту, по способу обработки, по упитанности:

- 1 - цыплята-бройлеры потрошенные 1 категории,
- 2 - куры полупотрошенные 2 категории,
- 3 - куры потрошенные с комплектом потрохов и шей 1 категории,
- 4 - гуси потрошенные 2 категории,
- 5 - индейки 1 категории потрошенные,

Ответ: 1 – 1 ЕЕЦБ, 2 - 2 ЕК, 3 - 1 РК, 4 – 2 ЕЕГ, 5 – 1 ЕЕИ

Задача 4. На склад поступила партия охлажденной говядины, имеющий клеймо прямоугольной формы, ветеринарное свидетельство товарно-транспортная накладная. Действие товароведа при приемке

Ответ: В торговлю принимается на основании ГОСТа 779-55 мясо имеющее ветеринарное клеймо пищевой краской овальной формы, сертификат, ветеринарное свидетельство, карантинное свидетельство и товарно-транспортную накладную.

Срок хранения охлажденной говядины в магазине при Т 0—6С не более 72 часов. Данная партия мяса в магазин не принимается, возвращается поставщику или на переработку (с согласия поставщика). В исключительных случаях направляется для продажи на рынке под контролем ветслужбы.

Задача №5. В столовой №1 со склада в буфет следующий товар: виноград – 5,5 кг.; апельсины – 30 кг.; печенье – 10 кг.; шоколад «Алёнка» - 20 шт.; минеральная вода «Зеленоградская» - 20 бутылок по 0,5 л. Оформить бланк «Накладная» на получение товара. (Таблица 1- Информация по перемещению товара

Ответ

от “04 ” апреля 2024г.

ПРИХОДНАЯ НАКЛАДНАЯ № 58

Грузоотправитель Хладокомбинат

Грузополучатель: АУ «Сургутский политехнический колледж», столовая №3

Основание для

отпуска:

Доверенность № 265 от "04" апреля 2024г.

№	Товар	Ед.	Цена	Кол-во	Сумма
1	виноград	кг	180-00	5,5	990-0
2	апельсины	кг	140-00	30	4,200-0
3	печенье	кг	380-00	10	380,0
4	шоколад «Алёнка»	шт	95-00	20	1,900-0
5	минеральная вода «Зеленоградская»	бут.	87-00	20	1,740,0
6					
7					
8					
Итого:					9,210,0

Всего отпущено Пять наименований

На сумму Девять тыс, двести десять руб.(9,210) руб. 00 коп

в том числе НДС Одна тысяча шестьсот пятьдесят сем (1,657) руб. 00 коп.

Отпуск разрешил _____

М. П. _____ (подпись) _____ (должность) _____ (Ф.И.О.)
 Отпустил _____
 Получил _____ (подпись) _____ (должность) _____ (Ф.И.О.)
 М. П. _____ (подпись) _____ (должность) _____ (Ф.И.О.)

Задача №6. На склад школьной столовой с бакалейной базы поступили следующие продукты: макароны по цене 140 рублей в количестве 40 кг; крупа гречневая по цене 100 рублей в количестве 50 кг; сахар песок по цене 86 рублей в количестве 100 кг; пшено по цене 82 рубля в количестве 30 кг. Оформите накладную на получение товара датой текущего дня.

Ответ

от "04 " апреля 2024г.

ПРИХОДНАЯ НАКЛАДНАЯ № 58

Грузоотправитель Бакалейная база

Грузополучатель: АУ «Сургутская школа », столовая №1

Основание для отпуска: _____

Доверенность № 265 от "04" апреля 2024г.

№	Товар	Ед.	Цена	Кол-во	Сумма
1	макароны	кг	140-00	40	5,600-0
2	крупа гречневая	кг	100-00	50	5,000-0
3	сахар песок	кг	86-00	100	8,600,0
4	пшено	шт	82-00	30	2,460-0
5					
6					
7					
8					
Итого:					21,860,0

Всего отпущено Четыре наименований

На сумму Двадцать одна тыс. восемьсот шестьдесят руб.(21,860 руб. 00 коп

в том числе НДС Одна тысяча шестьсот пятьдесят сем (3,935) руб. 00 коп.

Отпуск разрешил _____

_____ (подпись) _____ (должность) _____ (Ф.И.О.)

М. П. _____
Отпустил _____

_____ (должность) _____ (Ф.И.О.)

Получил _____

_____ (подпись) _____ (должность) _____ (Ф.И.О.)

М. П.

Задача №7. Составить приходную накладную № 58 от 31.10.23г на масла, майонез от хладокомбината. Отпуск продукции разрешил Директор Шутов ВН, отпустил кладовщик Петров ВВ В Отчет включить тару на сумму 825-00.

Информацию по товарам взять из таблицы 1.

Распределить продукцию классифицировав по товарным группам и приходно- расходным документам. Провести таксировку товаров на общую сумму.

Вид упаковки товара- коробка, вес нетто товара 1/10кг, вес коробки 0,3 кг. Основание – договор № 105/25Н от 12.01.2023г на мясную продукцию, договор № 109/25П от 02.02.2023г на рыбную продукцию.

Сертификаты приложены на двух листах на каждый товар. Ставка НДС -18%.

Ответ

№ п/п	наименование товара	Цена 1кг Руб/коп	количество	сумма
1.	помидоры св в ассортим	98	102,56	10050,88
2.	салат романо	432	10,2	4406,4
3.	баклажаны	140	10,2	1428
4.	перец болгарский	235	13,65	3207,75
5.	картофель св	33	13,2	435,6
6.	помидоры черри	380	5,5	2090
7.	цукини	228	6,8	1550,4
8.	апельсины	140	6,9	966
9.	яблоки	110	10,4	1144
10.	огурцы свежие	120	13,5	1620
11.	шпинат свежий	384	3,9	1497,6
	итого	р/к130		28396,63

Задача №8. Составить расходную накладную № 312 от 24.10.23г на яично- молочную продукцию Завьяловой ПР

Ответ

№ /п	наименование товара	цена	количество	сумма
1.	творог 5%	429	12,3	5276,7
2.	сливки 33%	251	12	3012
3.	яйцо куриное	8	6954	55632
4.	молоко 3.2%	51	1045	53295
5.	Сыр пармезан	1350	65	87750
6.	сыр Бурат 0,5 кг	1794	10,3	18478,2
7.	сметана 30%	251	15,6	3915,6
8.	сыр маскарпоне	615	15,6	9594
	итого			236953,5

Задача № 9. Составить приходную накладную № 58 от 31.10.23г на масла, майонез от хладокомбината на предприятие АУ «Сургутский политехнический колледж», столовая №3

Ответ

№ п/п	наименование товара	цена	количество	сумма
1.	масло сливочное	567	10,5	5953,5
2.	масло растительное	79	10	790
3.	майонез	241	10,2	2458,2
4.	масло оливковое	495	16,4	8118
	итого			17319,7

Ответ Задача № 10. В кафе «Фламинго» для проведения банкета на центральном продуктовом рынке были закуплены следующие овощи и фрукты: яблоки – 15 кг., груши – 70 кг., сливы – 2 кг., капуста – 5 кг., картофель – 100 кг., зелень укропа – 5 пучков. Оформите бланк «Закупочный акт».

31

Таблица 1- Информация по перемещению товара

№ п/п	распределение по документам	наименование товара	цена	количество
		семга охл	1256	22,5
		масло сливочное	567	10,5
		говядина оковалок с/м	500	25
		филе куриного бедра охл	326	23
		творог 5%	429	12,3
		сливки 33%	251	12
		яйцо куриное	8	6954
		молоко 3.2%	51	1045
		телятина вырезка охл	1200	74,85
		куриное филе охл	316	65,86
		помидоры св в ассортим	98	102,56
		креветки 16/20 б/г	929	38
		свинина шейка охл	413	65,6
		стриплойн охл	2100	5,5
		Сыр пармезан	1350	65
		Треска филе с/м	479	45,2
		салат романо	432	10,2
		креветки 13/15 с гол	1006	36
		баклажаны	140	10,2
		сыр Бурат 0,5 кг	1794	10,3
		утиный окорочек с/м	622	32,75
		сметана 30%	251	15,6
		перец болгарский	235	13,65
		язык говяжий с/м	647	45,1
		масло растительное	79	10
		картофель св	33	13,2
		майонез	241	10,2
		помидоры черри	380	5,5
		краб фаланга	2620	16,8
		цукини	228	6,8
		апельсины	140	6,9
		яблоки	110	10,4
		виноград	180	15,5
		сыр маскарпоне	615	15,6
		масло оливковое	495	16,4
		огурцы свежие	120	13,5
		шпинат свежий	384	3,9
		говядина глазной мускул охл	675	14,9
		бекон с/к	519	12,9
		свинные ребра с/м	304	16,9
		зелень	12	280,0

Задача 11. На склад поступила партия вермишели группы Б (из мягкой стекловидной пшеницы), 1 сорта без добавок. Изделия сложили на склад штабелем высотой 8 рядов, хранили при $T + 20^{\circ}\text{C}$ и влажности воздуха 68 – 70%, через 12 месяцев в мешках было обнаружено 0,9 кг обломков вермишели. Можно ли реализовать эти макароны? Можно ли предъявить претензию поставщику?

Ответ: По всем параметрам макаронные изделия при приемке соответствовали ГОСТу 51885-2002. Условия хранения не нарушались. Нормируемый режим хранения при T не выше 30°C и относительной влажности не более 70%. Срок хранения макарон без добавок 1 год. По условиям задачи макаронные изделия реализовать нельзя, т.к. истек срок реализации. Поставщику претензию, из-за лома предъявить нельзя, прошел срок.

Задача 12. В кладовой столовой макаронные изделия массой 200 кг хранятся в течение 2 мес. и 8 дней. Норма естественной убыли для одного месяца хранения макаронных изделий составляет 0,03 %, за каждый следующий месяц -0,008 %.

Ответ. Норма естественной убыли по макаронным изделиям за 8 дней будет равна: $0,008 \cdot 8/30 = 0,002 \%$, а за 2 мес. и 8 дней составит: $0,03 + 0,008 + 0,002 = 0,04 \%$, или 400 г.

Задача 13. В кладовой столовой макаронные изделия в количестве 120 кг хранятся 2 мес. и 8 дней. Норма естественной убыли по макаронным изделиям за этот период составит 0,04 %, или 400 г. Себестоимость 1 кг макаронных изделий -180 руб.

Ответ : В результате проведения инвентаризации была обнаружена недостача 4 кг макаронных изделий. Руководитель предприятия принял решение о возмещении суммы недостачи за счет материально ответственного лица. Порча продуктов возникает на предприятии вследствие бесхозяйственности (неудовлетворительные условия хранения, неосторожное обращение с товарами при транспортировке), и поэтому сумма ущерба, как правило, взыскивается с виновных лиц. Но если виновных лиц установить невозможно, то может быть принято решение об уничтожении испорченных продуктов или товаров на предприятии общественного питания. Испорченные продукты уничтожают обязательно в присутствии комиссии во избежание повторного списания. Если продукты сдаются на переработку, то оформляется расходная накладная.

Задача 14. Разместите продовольственные товары и сырье на хранение в складских помещениях соблюдением санитарных требований, нормативных сроков хранения.

Ответ:

Наименование Элементы оглавления не найжены. товаров, подлежащих хранению	Вид тары	Способ хранения	Срок хранения, ч	Температура хранения, $^{\circ}\text{C}$
Фрукты свежие	Деревянные ящики	Ящичный	96	2...6
Персики (консерв.)	Стеклянной и металлической таре (банки)	Стеллажный	864 (36 месяцев)	+3...+10
Зелень свежая	Лотки, корзины	Ящичный	120 (5 суток); 48 (2 суток)	0..10; 18..3
Клубника, брусника	Лотки, корзины	Ящичный	8(при комнатн тем.); 120 (5 суток)	+2...+6
Майонез “Слобода”	Банки/пакет дой-пак	Стеллажный	1080 (45 суток)	0..10
Ветчина из индейки	Термоусадочная плёнка	Подвесной	720 (30 суток)	0..6
Сметана “Простоквашино”, 15%	Банка	Стеллажный	672 (28сут)	0..6
Сливочное масло 82%	Пергамент, Кашированная фольга, бумага, эколлин	Стеллажный	840(35)	0...6
Жир кулинарный	Пергамент, Кашированная фольга, бумага, эколлин	Стеллажный	6 месяцев	-20..0

Яйцо куриное	Картонные коробки	Ящичный	600 (25сут)	0...20
Молоко “Ясная поляна”, 3,2%	Бутылки, пакеты из полиэтилена, коробка(пластик/картон)	Стеллажный	168 (7сут)	+2...+4

Задача 15. Разместите продовольственные товары и сырье на хранение в складских помещениях соблюдением санитарных требований, нормативных сроков хранения.

Ответ:

Сыр “Российский”	Термоусадочная плёнка	Стеллажный	2880 (120 сут)	0..6
Сосиски «Молочные»	Целлофановая пленка, искусственный коллаген	Подвесной	360 (15сут)	0..6
Вырезка говяжья охлаждённая	Плёнка	Подвесной	24	0..2
Телятина охлаждённая	Плёнка	Подвесной	72	0..4
Курица охлаждённая	Плёнка	Подвесной	120	-2...+2
Кости говяжьи	-	-	-	-
Хрен (корень)	-	Ящичный	-	-
Лук репчатый	Корзины, сетки	Насыпной	6 мес	
Морковь свежая	Корзины, сетки	Насыпной		0..2
Картофель свежий	Корзины, сетки	Насыпной	4-8 мес	1..2
Свекла свежая	Корзины, сетки	Насыпной	4-6 мес	0..2
Каперсы	-	Ящичный	-	-
Огурцы соленые	Банка стекл.	Стеллажный	9 мес	1..4
Редис	Корзины, сетки	Насыпной	-	-
Петрушка (корень)	Лотки, корзины	Ящичный	24	2..6
Палтус мороженный	Плёнка	Подвесной	720	-18
Осетр живой	-	-	-	-
Треска мороженная	Плёнка	Подвесной	-	-
Говядина мороженная	Плёнка	Подвесной	4-12 мес	-
Хлеб/хлебу очные изделия	Бумажный/ целофановый пакет	Стеллажный		0..6
Сахар-песок	Тканевый мешок, целофановый пакет	Штабельный	2 года	До 25
Мука в/с	Тканевый мешок	Штабельный	-	+5..+15
Печенье весовое	Пакет целоф., пакет бумажн/картонн, коробки	Стеллажный	-	-
Чай	Банки, пакеты	Штабельный	-	-
Кофе	Бумажный пакет/мешок, пакеты	Штабельный	-	-
Соль	Пакеты, мешки	Штабельный	-	-

Задача 16. Заполнить таблицу режима хранения молочных товаров.

Ответ:

Наименование Элементы оглавления не найдены. товаров, подлежащих хранению	Вид тары	Способ хранения	Срок хранения, ч	Температура хранения, С
Майонез	Банки/пакет дой-пак	Стеллажный	1080 (45 суток)	0..10
Сметана 15%	Банка	Стеллажный	672 (28сут)	0..6

Сливочное масло 82%	Пергамент, Кашированная фольга, бумага, эголин	Стеллажный	840(35)	0...6
Жир кулинарный	Пергамент, Кашированная фольга, бумага, эголин	Стеллажный	6 месяцев	-20..0
Яйцо куриное	Картонные коробки	Ящичный	600 (25сут)	0...20
Молоко 3,5%	Бутылки, пакеты из полиэтилена, коробка(пластик/картон)	Стеллажный	168 (7сут)	+2...+4
Сыр "Голанский"	Термоусадочная плёнка	Стеллажный	2880 (120 сут)	0..6

Задача №17. Заполнить таблицу режима хранения овощей и фруктовых товаров.

Ответ:

Наименование Элементы оглавления не найжены. товаров, подлежащих хранению	Вид тары	Способ хранения	Срок хранения, ч	Температура хранения, С
Фрукты свежие	Деревянные ящики	Ящичный	96	2...6
Персики (консерв.)	Стеклянной и металлической таре (банки)	Стеллажный	864 (36 месяцев)	+3...+10
Зелень свежая	Лотки, корзины	Ящичный	120 (5 суток); 48 (2 суток)	0..10; 18..3
Клубника, брусника	Лотки, корзины	Ящичный	8(при ком. темп.); 120 (5 суток)	+2...+6
Хрен (корень)	-	Ящичный	3-4 м-ц	+2...+6
Лук репчатый	Корзины, сетки	Насыпной	6 мес	
Морковь свежая	Корзины, сетки	Насыпной		0..2
Картофель свежий	Корзины, сетки	Насыпной	4-8 мес	1..2
Свекла свежая	Корзины, сетки	Насыпной	4-6 мес	0..2
Каперсы	-	Ящичный	-	-
Огурцы соленые	Банка стекл.	Стеллажный	9 мес	1..4
Редис	Корзины, сетки	Насыпной	-	-
Петрушка (корень)	Лотки, корзины	Ящичный	24	2..6

Задача №18. Заполнить таблицу режима хранения хлеб/хлебу очные изделия, бакалейных товаров.

Ответ:

Хлеб/хлебу очные изделия	Бумажный/ целлофановый пакет	Стеллажный	Срок хранения	0..6
Сахар-песок	Тканевый мешок, целлофановый пакет	Штабельный	2 года	До 25
Мука в/с	Тканевый мешок	Штабельный	До 1 года	+5..+15
Печенье весовое	Пакет целлофан, пакет бумажная/картон, коробки	Стеллажный	3 месяца	+5..+15
Чай купа жированный фасованный	Банки, пакеты	Штабельный	12 м-ц	+5..+15
Кофе	Бумажный пакет/мешок, пакеты	Штабельный	До 1 года	+5..+15
Соль	Пакеты, мешки	Штабельный	2-3 года	+5..+15

Задача 19. В кладовой столовой праведна инвентаризация товаров, необходимо определить норму естественной убыли товаров для одного месяца хранения. Определить сумму потерь. (см. Таблица 1. Нормы естественной убыли кондитерских, бакалейных товаров)

Продукты	Кол-во	Цена за 1кг/мл руб/коп	Норма убыли%	Норма убыли в кг.	Сумма руб/коп
Печенье, галеты, вафли	53,4				
Дрожжи прессованные	18,7				
Специи в мелкой расфасовке	8,9				
Дрожжи прессованные	70,2				
мармелад	107,3				
пастила	104,3				
халва	140,7				
мед	240,4				
ИТОГО					

**Нормы естественной убыли кондитерских, бакалейных товаров, при хранении и
отпуске в кладовых предприятий общественного питания Таблица 1**

Наименование товара	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
	первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа
Кондитерские изделия:			
Карамель, ирис, драже	0,02	0,02	0,02
Конфеты глазированные	0,03	0,03	0,04
Конфеты неглазированные	0,05	0,05	0,08
Мармелад	0,05	0,05	0,05
Пастила и зефир	0,10	0,11	0,12
Халва	0,15	0,16	0,18
Мед и повидло	0,05	0,06	0,08
Печенье, галеты, вафли	0,01	0,01	0,02
Пряники, коврижки, восточные сладости	0,08	0,09	0,10
Сухари и сушки	0,07	0,07	0,08
Прочие весовые кондитерские товары	0,02	0,02	0,03
Бакалейные изделия:			
Мука и крупа, включая зернобобовые и саго	0,02	0,02	0,03
Макаронные изделия	0,01	0,01	0,02
Крахмал, кисель сухой, сахарная пудра, кофе в зернах	0,03	0,03	0,03
Сахар-песок и сахар- рафинад	0,01	0,01	0,01
Соль поваренная	0,10	0,11	0,12
Горчица сухая	0,02	0,03	0,04

Дрожжи прессованные	0,30	0,30	0,40
Специи в мелкой расфасовке	Нормы не применяются		
Прочие весовые бакалейные товары	0,02	0,02	0,03

Задача 20. В кладовой столовой праведна инвентаризация товаров, необходимо определить норму естественной убыли товаров для одного месяца хранения. Определить сумму потерь. (см. Таблица 2. Нормы естественной убыли молочных и жировых продуктов в, при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания)

Продукты	Кол-во	Цена за 1кг/мл руб/коп	Норма убыли%	Норма убыли в кг.	Сумма руб/коп
Мука и крупа, включая зернобобовые и саго	253,0				
Макаронные изделия	180,7				
Крупы цельные	190,9				
Крахмал	70,2				
Сахар-песок и сахар- рафинад	277,3				
Соль поваренная	10,3				
Карамель	40,7				
Сушки	40,4				
итого					

Нормы естественной убыли молочных и жировых продуктов при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания *Таблица 2*

Наименование товара	Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
	первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа
Масло коровье сливочное	0,02	0,02	0,02
Масло коровье топленое	0,04	0,04	0,04
Жиры топленые (говяжий, свиной и другие)	0,02	0,02	0,03
Маргарин, кулинарные (сало растительное и другие) и кондитерские жиры	0,03	0,03	0,05
Масло растительное в бочках	0,02	0,02	0,03
Сметана	0,04	0,05	0,06
Творог и творожная масса	0,09	0,10	0,11
Сыры:			
-в парафиновом покрытии (советский, алтайский, российский, пошехонский, голландский, костромской, ярославский и другие), в фольге и пергаменте (рокфор, латвийский и другие)	0,05	0,05	0,05
- в полимерной пленке (голландский, чеддер, литовский и другие)	Нормы не применяются		
- без покрытия (швейцарский)	0,06	0,06	0,06

- рассольные (брынза, сулугуни и другие)	0,14	0,14	0,14

Задача 21. В кладовой столовой праведна инвентаризация товаров, необходимо определить норму естественной убыли товаров для одного месяца хранения. Определить сумму потерь. (см. Таблица 3. Нормы естественной убыли мяса и мясных продуктов при хранении и отпуске продуктов в, при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания)

Продукты	Кол-во	Цена за 1кг/мл руб/коп	Норма убыли%	Норма убыли в кг.	Сумма руб/коп
Мясо замороженное всех видов, кроме свинины (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубках)	253,0				
Мясо охлажденное всех видов, кроме свинины (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубках)	120,7				
Мясо птицы, упакованное в полимерную пленку, замороженное	190,9				
Печень замороженная	70,2				
Колбасы вареные, фаршированные (включая мясные хлебы, зельцы и другие)	77,3				
Колбасы полукопченые	50,3				
Колбасы сырокопченые	40,7				
Колбасы вареные, фаршированные (включая мясные хлебы, зельцы и другие)	40,4				
итого					

Задача 22. В кладовой столовой праведна инвентаризация товаров, необходимо определить норму естественной убыли товаров для одного месяца хранения. Определить сумму потерь. (см. Таблица 3. Нормы естественной убыли мяса и мясных продуктов при хранении и отпуске продуктов в, при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания)

Продукты	Кол-во	Цена за кг/мл руб/коп	Норма убыли%	Норма убыли в кг.	Сумма руб/коп
Свинина замороженная (в тушах и полутушах)	153,0				
Мясо птицы (кроме упакованного в полимерную пленку) и кроликов замороженное	180,7				
Мясо птицы и кроликов охлажденное	90,9				
Прочие субпродукты и вырезка	70,2				
Свинина замороженная (в тушах и полутушах)	77,3				
Сосиски, сардельки	20,3				
Колбасы варено-копченые	30,7				
Колбасы сыро-копченые	20,4				
итого					

Нормы естественной убыли мяса и мясных продуктов при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания Таблица 3.

Наименование продуктов	Нормы естественной убыли в кладовых, % (круглый год)		
	первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа

	первая группа предприятий	вторая группа предприятий	первая группа предприятий	вторая группа предприятий	первая группа предприятий	вторая группа предприятий
Мясо замороженное всех видов, кроме свинины (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубях)	0,07	0,09	0,08	0,10	0,10	0,12
Свинина замороженная (в тушах и полутушах)	0,05	0,07	0,05	0,07	0,06	0,08
Мясо охлажденное всех видов, кроме свинины (в тушах, полутушах, четвертинах и торговых отрубях)	0,17	0,19	0,17	0,19	0,19	0,21
Свинина охлажденная (в тушах и полутушах)	0,15	0,17	0,15	0,17	0,17	0,19
Мясо птицы (кроме упакованного в полимерную пленку) и кроликов замороженное	0,05	0,07	0,05	0,07	0,07	0,09
Мясо птицы, упакованное в полимерную пленку, замороженное	Нормы не применяются					
Мясо птицы и кроликов охлажденное	0,13	0,15	0,13	0,15	0,13	0,15
Печень замороженная	0,14	0,15	0,14	0,15	0,14	0,16
Печень охлажденная	0,24	0,26	0,24	0,26	0,27	0,29
Прочие субпродукты и вырезка замороженные	0,10	0,11	0,11	0,12	0,12	0,13
Прочие субпродукты и вырезка охлажденные	0,20	0,24	0,20	0,24	0,23	0,27
Жир-сырец замороженный	0,04	0,05	0,04	0,05	0,04	0,05
Жир-сырец охлажденный	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15	0,15
Колбасы вареные, фаршированные (включая мясные хлебы, зельцы и другие)	0,17	0,18	0,17	0,18	0,19	0,20
Сосиски, сардельки	0,16	0,17	0,16	0,17	0,18	0,19
Колбасы полукопченые	0,10	0,11	0,10	0,11	0,11	0,12
Колбасы варено-копченые	0,06	0,06	0,06	0,06	0,07	0,07
Колбасы сырокопченые	Нормы не применяются					

Задача 23. В кладовой столовой праведна инвентаризация товаров, необходимо определить норму естественной убыли товаров для одного месяца хранения. Определить сумму потерь. (см. Таблица 5. Нормы естественной убыли плодов, овощей и грибов переработанных при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания)

Продукты	Кол-во	Цена за 1кг/мл руб/коп	Норма убыли%	Норма убыли в кг.	Сумма руб/коп
Фрукты сушеные	113,0				
Фрукты и овощи замороженные	60,7				
Орехи всех видов	50,9				
Овощи и зелень сушеные	120,2				

Овощи соленые и квашеные	37,3				
Грибы сушеные	40,3				
Грибы соленые и маринованные	260,7				
Томат-паста и томат-пюре	120,4				
ИТОГО					

Нормы естественной убыли плодов, овощей и грибов переработанных при хранении и отпуске в кладовых предприятий общественного питания *Таблица 5*

Наименование товара		Нормы естественной убыли, % (круглый год)		
		первая климатическая группа	вторая климатическая группа	третья климатическая группа
Плоды, овощи и грибы переработанные				
	Фрукты сушеные	0,02	0,02	0,02
	Фрукты и овощи замороженные	0,15	0,18	0,24
	Орехи всех видов	0,08	0,08	0,08
	Овощи и зелень сушеные	0,01	0,01	0,01
	Овощи соленые и квашеные	0,04	0,04	0,06
	Грибы сушеные	0,07	0,07	0,08
	Грибы соленые и маринованные	0,10	0,10	0,16
	Томат-паста и томат-пюре	0,05	0,05	0,06

Задача 24. Рассчитать количество сырья для приготовления комплексного обеда на 50 человек, по плану- меню в ресторане (Унифицированная форма № ОП-2), рецептуры № 1, №150; №189; №344; № 516; № 733.

Ответ

Наименование предприятия _____ Ресторан _____

НАРЯД-ЗАКАЗ № _____

На изготовление кулинарных блюд на _____

Номер по сборнику рецептур	№1	№44	№189	№344	№516	№733	№	Итого	№	№	№	№	№
Масса г, порций-	50	150	250	290	100	200							
Количество порций	50	50	50	50	50	100							
Наименование сырья													
Клюква						2.640		2.640					
Сметана		3.750						3.750					
Салат		5.4						5.4					
Хлеб	1.5							1.5					
Сливочное масло	1.0		0.500		0.300			1.8					
Огурцы свежие		4.7						4.7					
Помидоры свежие		4.4						4.4					
Крупа рисовая					1.7			1.7					
Окунь морской				8.550				8.550					
Мука пшеничная			0.375	0.350				0.725					
Масло растительное				0.400				0.400					
Курица			3.630					3.630					
Морковь			0.312					0.312					
Молоко			0.250					0.250					
Яйца			5шт					5шт					
Лук репчатый			0.300					0.300					
Петрушка			0.337					0.337					
Сахар						2.4		2.5					
Перец			0.3	0.5	1.4			2.2					
Соль		0.50	0.250	0.150				0.450					

Наряд-заказ составил _____ Воронцова.О.Г. _____
 Контроль выпуска (по документам):
 Главный бухгалтер _____
 Зав. производством _____

Задача 25. Рассчитать количество сырья для приготовления комплексного обеда на 50 человек, по плану- меню в столовой (Унифицированная форма № ОП-2), рецептуры № 13, № 49; №176; №413; №220; № 737.

Ответ

Наименование предприятия _____ Столовая _____
НАРЯД-ЗАКАЗ № _____
 На изготовление кулинарных блюд на _____

Номер по сборнику рецептур	№13	№49	№176	№413	№220	№737	№	Итого	№	№
Масса г, порций-	85	150	250	200	265	200				
Количество порций	50	50	50	50	50	100				
Наименование сырья										
Лук репчатый		0.892	1.605		0.475			2.969		
Жир пищевой				0.50				0.50		
Помидоры свежие		3.615						3.615		
Сметана		1.5						1.5		
Свинина				0.940				0.940		
Масло сливочное	0.500		0.240	0.50	0.66			1.9		
Картофель					3.960			3.960		
Молоко					0.530			0.530		
Огурцы свежие		2.812						2.812		
Яйцо					3шт			3шт		
Шампиньоны			1.395					1.395		
Огурцы соленные			1.5					1.5		
Каперсы			0.600					0.600		
Томатное пюре			0.300					0.300		
Хлеб	2.5							2.5		
Сыр	1.050							1.050		
Клюква						2.640		2.640		
Дрожжи						0.80		0.80		
Сахар						2.4		2.4		
Перец			0.20	0.5				0.25		
Соль		0.75	0.45	0.40	0.50			0.210		

Наряд-заказ составил _____ Воронцова О.Г. _____
 Контроль выпуска (по документам):
 Главный бухгалтер _____
 Зав. производством _____

Задача 26. Рассчитать количество сырья для приготовления комплексного обеда на 50 человек, по плану- меню в столовой (Унифицированная форма № ОП-2), рецептуры №1, №52; №189; №438; № 515; № 733.

Ответ

Наименование предприятия _____ Ресторан _____
НАРЯД-ЗАКАЗ № _____
 На изготовление кулинарных блюд на _____

Номер по сборнику рецептур	№1	№52	№189	№438	№515	№733	№	Итого	№	№
Масса г, порций-	40	150	250	300	150	200				
Количество порций	50	100	50	50	50	100				

Наименование сырья										
Хлеб	1,5							1,5		
Масло сливочное			1,5					1,5		
Морковь			1,3					1,3		
Петрушка			1,4	0,450				1,454		
Лук репчатый			1,2					1,2		
Мука пшеничная			1,5	0,300				1,305		
Масло сливочное	1,0		2,0		3,0			6,0		
Яйца		0,250	0,125					0,375		
Салат		3,0						3,0		
Редис		2,1						2,1		
Огурцы свежие		1,8						1,8		
Лук зеленый		1,8						1,8		
Сметана		2,0						2,0		
Говядина				11,4				11,4		
Морковь				0,750				0,750		
Лук репчатый				0,500				0,500		
Томатное пюре				1,0				1,0		
Жир животный				0,500				0,500		
Крупа рис					17,6			17,6		
Клюква						13,2		13,2		
Сахар						12,0		12,0		
Перец			0,15	0,10	0,5			0,30		
Соль		0,10	0,15	0,15	0,15			0,55		

Наряд-заказ составил _____ Воронцова О.Г. _____

Контроль выпуска (по документам):

Главный бухгалтер _____

Зав. производством _____

3.3. Критерии оценивания решения ситуационной задачи

Оценка **«отлично»** ставится, если: обучающийся свободно, с глубоким знанием теоретического материала, правильно, последовательно и полно решает задачу. Самостоятельно работает со формулами, правильно отбирая материал для расчетов. Рационально распределяет время на выполнение задания.

Оценка **«хорошо»** ставится, если: обучающийся допустил небольшие неточности в решении задачи: использовал не все данные, необходимые для решения задачи, но с заданием справился самостоятельно, рационально распределяя время.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится, если: обучающийся недостаточно правильно, с существенными ошибками, с затруднениями, но все же смог решить подобную задачу, использовал не все данные, необходимые для решения задачи, использовал данные другие данные, допустил ошибки в математических расчетах, не уложился в нормативы времени.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится, если: обучающийся не справился с задачей.

Вариант № 1.

1. Плоды и продукты их переработки.
2. Классификация предприятий общественного питания по различным признакам.
3. Заполните закупочный акт (дата, год сегодня) зав. производством Петрова

Л.И. на товар капуста свежая 140 кг. по цене 30 руб. за 1 кг., морковь 80 кг. по цене 22 руб. за 1 кг. Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 2.

1. Овощи и продукты их переработки.
2. Организация снабжения предприятия общественного питания.
3. Оформите инвентаризационную опись и определите результат инвентаризации.
Приказ № 44 от 30.20... .

Начало инвентаризации 31.04. ... в 20⁰⁰.

Окончание инвентаризации 01.05. ... в 8⁰⁰.

При проверке оказалось:

№ п/п	Наименование товара	Ед. изм.	Кол-во	Цена, руб.	Сумма, руб.
1	Салат Столичный 1/150 г	шт.	1/12	35-00	
2	Молоко сгущенное 1/0,4 ш	шт.	2/18-?	22-00	
3	Мясо вареное говядина	кг	7	250-00	
4	Капуста свежая	кг	22	28-00	
5	Сахар-песок	кг	12	32-00	

Остаток товара на момент инвентаризации по товарному отчету составил – 22400 руб.
Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 3.

1. Грибы и продукты их переработки.
2. Правила приемки продовольственных товаров.
3. Определите розничную цену и сумму, принятую к учету. Заполните накладную:

получено - колбаса «Заречная», 23 кг. по цене поставщика 220 руб. за 1 кг., торговая наценка 30%

- сосиски «Молочные», 72 кг. по цене поставщика 140 руб. за 1 кг., торговая наценка 25%.
Накладная № 42 (дата, год сегодня) ресторан «Медвежий угол»

Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 4.

1. Зерно и продукты их переработки
2. Организация материально-технического снабжения, складского хозяйства, тарного и транспортного хозяйства.
3. Заполните счет-фактуру № 72 (дата, год сегодня), НДС – 18%.

Получено - рулет «Московский» 36 кг. по цене 210 руб. за 1 кг.

-карбонат 42 кг. по цене 260 руб. за 1 кг.

Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 5

1. Рыба и рыбные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.

2. Характеристика нормативно-технической документации.

3. Определите сумму естественной убыли на мясо свежемороженое, реализовано на сумму 37850 руб.-естественная убыль 0,3% ; капуста свежая - продано на сумму 7560 руб.- естественная убыль 0,2%.

Вариант № 6.

1. Мясо и мясные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.

2. Расчет сырья и продуктов для приготовления блюд в соответствии с производственной программой.

3. Определите розничную цену и сумму, принятую к учету материально ответственным лицом. Получено колбаса «Молочная» 53 кг. по цене поставщика 180 руб. за 1 кг., торговая наценка составила 42%.

Вариант № 7.

1. Пищевые жиры. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.

2. Методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания.

3. Заполните накладную, используя следующие данные:

ресторан «Альтаир» зав. производством Петрова В.Г. по накладной №24 (дата, год сегодня) получатель бармен Сидоров В.Г.

-ассорти «Мясное» 1/150 г. – 13 порций по цене 78 руб. за 1 порцию

-сок «Персиковый» 1/0,25 г. - 3/15-? по 32 руб. за 1 шт.

Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 8

1. Яйца и яичные продукты. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.

2. Условия хранения пищевых продуктов

3. Заполните счет-фактуру №25 (дата, год сегодня) НДС – 18%. Получено - рулет «Русский» 73 кг. по цене 230 руб. за 1 кг.

Вариант № 9.

1. Вкусовые продукты.. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.

2. Товарные потери. Классификация товарных потерь.

3. Заполните накладную, используя следующие данные:

ЗАО «Весна» зав. отделом Круглова А.В. по накладной отпущен товар ресторану «Альтаир» зав.производством Голубева В.И. (дата, год сегодня) ложка гарнирная 3/42-? по цене 29 руб. за 1 шт. кружка «Яков» 132 шт. по цене 79 руб. за 1 шт.Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 10.

1. Крахмал. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.
2. Количественные потери. Качественные потери.
3. Определите окончательный результат инвентаризации и заполните сличительную ведомость

естественная убыль на проданные товары на сумму 4160 руб.

- по товарному отчету числится товаров на сумму 612930 руб.

- фактический остаток по инвентаризационной описи 596930 руб.

Недостающие реквизиты заполните самостоятельно.

Вариант № 11.

1. Сахар Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.
2. Процессы, происходящие при хранении продовольственных товаров.
3. Разработка мероприятий по предупреждению и сокращению технологических и товарных потерь при производстве продукции и предоставлении услуг общественного питания;

Вариант № 12.

1. Кондитерские изделия. Ассортимент, показатели качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.
2. Меры по предупреждению и снижению потерь.
3. Составление договора поставки говядины 1 категории в количестве 300 кг .

Вариант № 13.

1. Назначение и функции упаковки. Элементы упаковки. Классификация упаковки.
2. Основные термины и понятия в области качества продукции.
3. Составление заявки на торгово-технологическое оборудование в соответствии с нормами оснащения для данного типа и класса предприятия.

Вариант № 14.

1. Методы ухода за товарами, основанные на разных видах и способах обработки.
2. Методы управления качеством .
3. Составление схемы взаимосвязи производственных помещений.

Вариант № 15

1. Порядок списания количественных и качественных потерь.
2. Структура производства: понятие, факторы ее определяющие.
3. Составление производственной программы кондитерского и кулинарного цехов.

Вариант № 16.

1. Заготовочные цехи: овощной, мясной, рыбный, птицегольевой, мясо-рыбный. Их назначение, размещение, режим работы.
2. Методы хранения товаров. Методы, основанные на регулировании различных показателей климатического режима хранения.
3. Составление плана-меню предприятия.

Вариант № 17.

1. Специализированные цехи. Их назначение, размещение, режим работы.
2. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Виды обработки товаров.
3. Составление меню с учетом типа предприятия

Вариант № 18

1. Организация технологического процесса обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
2. Методы хранения корнеплодов.
3. Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для детей в возрасте от 3 – 7 лет

Вариант № 19.

1. Естественная убыль плодов и овощей при хранении.
2. Порядок проведения бракеража кулинарной продукции.
3. Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для детей в возрасте от 7 – 14 лет

Вариант № 20.

1. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов.
2. Хранение охлаждённого мяса в условиях модифицированной газовой среды.
3. Составление плана-меню скомплектованных рационов питания для людей старше 50 лет

Вариант № 21.

1. Требования, предъявляемые к транспортировке товара. Обязательные товарно-транспортные документы.
2. Прогрессивные методы хранения плодов и овощей.
3. На складе предприятия хранилось 800 кг колбасы полукопченой в течение 10-ти дней. Рассчитайте естественную убыль.

Вариант № 22.

1. Формы и способы доставки продуктов.
2. Методы хранения цитрусовых плодов, винограда, косточковых плодов и ягод.
3. Определить естественную убыль 2-х тонн макарон особых хранившихся на складе 3 месяца.

Вариант № 23.

1. Показатели комплексной оценки качества кулинарной продукции.
2. Методы хранения яблок и груш.
3. На соляном складе в течение 3-х лет хранилось 20 тонн соли поваренной выварочной в таре.

Вариант № 24.

1. Основные требования к производственным помещениям.
2. Процессы, происходящие при хранении пищевых продуктов. Характеристика химических и биохимических процессов.
3. На складе в течение 15 суток хранилось 800 кг скумбрии атлантической холодного копчения. Определить естественную убыль в натуральном выражении.

Вариант № 25.

1. Мясной и рыбный цех. Их назначение, размещение, режим работы.
2. Методы хранения товаров. Методы, основанные на разных способах размещения.
3. На складе в течение 27 суток хранилась 20 кг крупы гречневой. Определить естественную убыль в натуральном выражении.

Вариант № 26.

1. Оборудование, его типы и размещение в цехах. Оснащение цехов производственным инвентарем.
2. Методы ухода за товарами по способам их обработки. Санитарно-гигиеническая обработка.
3. На складе предприятия хранилось 250 кг колбасы вареной в течение 7-ти дней. Рассчитайте естественную убыль.

Вариант № 27.

1. Доготовочные цехи. Их назначение, размещение, режим работы.
2. Способы удлинения сроков хранения охлаждённого мяса.
3. Составление договора поставки картофеля в количестве 280 кг.

Вариант № 28.

1. Количественные потери. Предреализационные товарные потери.
2. Методы хранения товаров. Методы ухода за товарами по способам их обработки.
3. Составление договора поставки лосося атлантического в количестве 200 кг.

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья по профессии «43.02.015 / Поварское и кондитерское дело», группа _____

(общее количество часов: 70 часов аудиторной нагрузки, 8 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента				2
2.	Ассортимент и характеристика, условия и сроки хранения общие требования к качеству свежих овощей и продуктов их переработки.				1
3.	Товароведная характеристика свежих плодов и приправ.				1
4.	Практических занятий. Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки				2
5.	Ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки хранения, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий				1
6.	Практических занятий. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий				4
7.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов				1
8.	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов и продуктов переработки молока				1
9.	Практических занятий. Органолептическая оценка				4

	качества молока и молочных продуктов				
10.	Ассортимент, товароведная характеристика, условия и сроки хранения общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов				1
11.	Практических занятий. Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов				4
12.	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов				1
13.	Условия и сроки хранения, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов				1
14.	Практических занятий. Органолептическая оценка качества мяса, мясных продуктов				4
15.	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения. Виды снабжения.				1
16.	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).				1
17.	Практических занятий. Компонировка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.				2
18.	Практических занятий. Подбор технического оснащения складских помещений.				2

19.	Практических занятий. Разработка инструкций по безопасности хранения продуктов.				4
20.	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей.				1
21.	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества.				1
22.	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.				2
23.	Практических занятий. Определение наличия запасов на складе. (Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров)				4
24.	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.				2
25.	Методы контроля качества продуктов при хранении. (Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов).				2
26.	Практических занятий. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.				2
27.	Правила оформления заказа на продукты со склада.				2
28.	Правила отпуска сырья и				2

	продуктов на производство. (Требования, предъявляемые к отпуску товаров.)				
29.	Практических занятий. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.				2
30.	Практических занятий. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада. Оформление заказа на сырье и продукты со склада.				2
31.	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов				2
32.	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.				1
33.	3 Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.				1
34.	Практических занятий. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.				2
35.	Практических занятий. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи.				2

36.	Практических занятий. Составление и оформление плана-меню, сырьевой ведомости				2
				Всего:	70

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом и рабочей программой по ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья» предусмотрен объём образовательной программы 96 часов, из них 70 часов аудиторных занятий, включая практические занятия, 8 часов отведено на внеаудиторную самостоятельную работу.

Внеаудиторная самостоятельная работа – это планируемая учебная, учебно-исследовательская работа, выполняемая обучающимися во внеаудиторное время по заданию и при руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Целью внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся:

- является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками, опытом творческой, исследовательской деятельности. Такая работа способствует развитию самостоятельности, инициативности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, самосовершенствованию и самореализации.

Выполнение обучающимися самостоятельных работ направлено на:

- систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Методические рекомендации включают в себя:

- цель задания;
- содержание заданий;
- время выполнения заданий;
- требования к форме и содержанию отчетных материалов;
- рекомендации по выполнению заданий;
- критерии оценки качества выполнения работы.

В качестве форм и методов контроля самостоятельной работы обучающихся являются письменные работы, экспресс-опросы на аудиторных занятиях, заслушивание сообщений или просмотр презентаций, представление исследовательских работ.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров	Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфичных показателей для товаров однородных и разнородных групп	3
2	Раздел 3. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания	Анализ организации складского хозяйства и хранения продуктов в конкретном предприятии (по заданию преподавателя). Составление графиков технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования. Составление мероприятий по сокращению расходов по таре	3
		Определение перечня поставщиков товаров по конкретному предприятию, форм поставок, способов и маршрутов доставки. Составление графиков завоза продуктов. Изучение нормативных и технических документов, регламентирующих приемку товаров по количеству и качеству (Инструкции П6,П7 и прочее)	2
Итого			8

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

При выполнении данной работы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- К выполнению этого вида работы нужно приступать после усвоения учебного материала по соответствующим разделам курса.
- Перед каждым ответом полностью прочитать вопрос.
- Прежде чем писать ответ, следует составить его план.
- Ответ должен быть последовательным, хорошо обоснованным, иметь объяснение употребляемых понятий, условных обозначений; при решении задач нужно объяснять ход решения.
- Ответ должен быть построен в виде связного текста, в котором не допускаются сокращения слов и отрывочные замечания. Не следует дословно переписывать текст учебника или иной изученной литературы.
- Отвечать следует на все без исключения вопросы контрольного задания.
- Ответы должны быть написаны разборчиво, аккуратно оформлены. (с полями для замечаний рецензента).

Критерии оценки

Отметка "5" ставится, если студент выполняет все задания верно.

Отметка "4" ставится, если студент выполнил правильно не менее 3/4 задания.

Отметка "3" ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины задания.

Отметка "2" ставится за работу, в которой не выполнено более половины задания.

Самостоятельная работа №1

Задание. Химический состав пищевых продуктов. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.

1. С каким % содержанием воды продукты лучше сохраняются?
2. При каком содержании воды калорийность продукта выше?
3. Назовите продукты с одинаковым содержанием влаги.
4. Назовите продукты, в которых содержание влаги предусматривается стандартом.
5. В каких продуктах при хранении связанная вода переходит в свободную?
6. Какую воду продукты быстрее переносят?
7. Какие продукты быстрее портятся?
8. Назовите продукты с наименьшим содержанием влаги.
9. Какова стандартная жесткость питьевой воды?
10. В каком продукте увядание приводит к ухудшению внешнего вида и порче?
11. Как называется свойство продуктов поглощать влагу из окружающей среды?
12. Суточная потребность взрослого человека в воде.
13. Какие требования предъявляются к воде?
14. Какую воду называют жесткой и почему?
15. Значение воды для организма человека.
16. В каких товарах зольность является показателем сорта?
17. Какие вещества относятся к микроэлементам?
18. Какие вещества относятся к макроэлементам?
19. Какие вещества относятся к ультраэлементам?
20. Какие из продуктов богаты микроэлементами?

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов: прослушивание ответов на контрольные вопросы.

Самостоятельная работа №2

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

При выполнении данной работы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- К выполнению этого вида работы нужно приступать после усвоения учебного материала по соответствующим разделам курса.
- Перед каждым ответом полностью прочитать вопрос.
- Прежде чем писать ответ, следует составить его план.
- Ответ должен быть последовательным, хорошо обоснованным, иметь объяснение употребляемых понятий, условных обозначений; при решении задач нужно объяснять ход решения.
- Ответ должен быть построен в виде связного текста, в котором не допускаются сокращения слов и отрывочные замечания. Не следует дословно переписывать текст учебника или иной изученной литературы.
- Отвечать следует на все без исключения вопросы контрольного задания.
- Ответы должны быть написаны разборчиво, аккуратно оформлены. (с полями для замечаний рецензента).

Критерии оценки

Отметка "5" ставится, если студент выполняет все задания верно.

Отметка "4" ставится, если студент выполнил правильно не менее 3/4 задания.

Отметка "3" ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины задания.

Отметка "2" ставится за работу, в которой не выполнено более половины

Задание. Товароведная характеристика овощей, грибов. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.

1. Какие овощи содержат больше крахмала?
2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов?
3. Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах?
4. Какие свежие плоды содержат больше витамина С?
5. В авокадо содержится большое количество...
6. Какие плоды могут поступать на ПОП в недозрелом виде?
7. Какой сушёный виноград не имеет семян?
8. Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых?
9. Какие ягоды относятся к сложным?
10. Топинамбур это?

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов: прослушивание ответов на контрольные вопросы.

Самостоятельная работа №3

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

При выполнении данной работы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- К выполнению этого вида работы нужно приступить после усвоения учебного материала по соответствующим разделам курса.
- Перед каждым ответом полностью прочитать вопрос.
- Прежде чем писать ответ, следует составить его план.
- Ответ должен быть последовательным, хорошо обоснованным, иметь объяснение употребляемых понятий, условных обозначений; при решении задач нужно объяснять ход решения.
- Ответ должен быть построен в виде связного текста, в котором не допускаются сокращения слов и отрывочные замечания. Не следует дословно переписывать текст учебника или иной изученной литературы.
- Отвечать следует на все без исключения вопросы контрольного задания.
- Ответы должны быть написаны разборчиво, аккуратно оформлены. (с полями для замечаний рецензента).

Критерии оценки

Отметка "5" ставится, если студент выполняет все задания верно.

Отметка "4" ставится, если студент выполнил правильно не менее 3/4 задания.

Отметка "3" ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины задания.

Отметка "2" ставится за работу, в которой не выполнено более половины

Задание. Товароведная характеристика зерновых продуктов. Работа над учебным материалом, выполнить контрольную работу.

1. Чем отличается ядрица от продела?
2. В чем разница между простым и сортовым помолом?

3. Почему мука имеет слегка сладковатый вкус?
4. В чем разница между простыми и улучшенными сортами хлеба?
5. Как называется внутренняя часть зерна?
6. Из каких частей зерна получают отруби?
7. Как называется самый высокий сорт пшеничной муки?
8. Как называется самый высокий сорт ржаной муки?
9. При каком виде размола получают муку с отрубями?
10. Чем определяется сорт макаронных изделий?
11. В каком виде могут выпускаться длинные макаронные изделия?
12. Какие виды круп вырабатывают из риса?
13. Какой горох в зависимости от цвета и способа обработки лучше разваривается?
14. Из каких частей зерна получают отруби?
15. При каком виде размола получают муку с отрубями?
16. Какой горох в зависимости от цвета и способа обработки лучше разваривается?

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов: прослушивание ответов на контрольные вопросы.

Самостоятельная работа №4

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

При выполнении данной работы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- К выполнению этого вида работы нужно приступать после усвоения учебного материала по соответствующим разделам курса.
- Перед каждым ответом полностью прочитать вопрос.
- Прежде чем писать ответ, следует составить его план.
- Ответ должен быть последовательным, хорошо обоснованным, иметь объяснение употребляемых понятий, условных обозначений; при решении задач нужно объяснять ход решения.
- Ответ должен быть построен в виде связного текста, в котором не допускаются сокращения слов и отрывочные замечания. Не следует дословно переписывать текст учебника или иной изученной литературы.
- Отвечать следует на все без исключения вопросы контрольного задания.
- Ответы должны быть написаны разборчиво, аккуратно оформлены. (с полями для замечаний рецензента).

Критерии оценки

Отметка "5" ставится, если студент выполняет все задания верно.

Отметка "4" ставится, если студент выполнил правильно не менее 3/4 задания.

Отметка "3" ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины задания.

Отметка "2" ставится за работу, в которой не выполнено более половины

Задание. Товароведная характеристика молочных продуктов. Работа над учебным материалом, выполнить контрольную работу.

1. Продолжите классификацию молока в зависимости от особенностей производства: пастеризованное; топленое; белковое; витаминизированное; с витамином С; ____; ____; ____.
2. Перечислите дефекты сливок недопустимые к продаже: ____; ____; ____.

3. Продолжите перечень маркировочных обозначений, наносимых на тару со сметаной: предприятие-изготовитель, его адрес; наименование продукта; сорт; масса нетто; состав продукта; ____; ____; ____.
4. Как классифицируется творог в зависимости от жирности: ____; ____; ____.
5. Выпишите пропущенные слова: хранят диетические кисломолочные продукты при температуре не более ____ а ____ С в течение ____ б ____ часов, с момента ____ в ____.
6. Продолжите ассортимент сгущенных консервов: молоко цельное, сгущенное с сахаром; молоко нежирное, сгущенное с сахаром; сливки, сгущенные с сахаром; молоко сгущенное стерилизованное; ____; ____; ____.
7. Назовите недопустимые дефекта сухого молока: ____; ____; ____.
8. Расшифруйте маркировку на металлической банке с молочными консервами: М 2591 1031118
9. Назовите требования, предъявляемые к качеству мороженого: вкус и запах ____ а ____; цвет ____ б ____; консистенция ____ в ____.
10. Продолжите перечень пороков вкуса и запаха сыров: невыраженный вкус; пустой вкус; кормовой вкус; горький вкус; ____; ____; ____.

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов: прослушивание ответов на контрольные вопросы.

4. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.1. Основные источники:

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 549 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18783-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/569021> (дата обращения: 05.02.2025).
2. Кусова, И. У., Контроль качества и безопасность продукции общественного питания : учебное пособие / И. У. Кусова, Н. А. Федотова, Т. Р. Любецкая, ; под ред. И. У. Кусовой. — Москва : КноРус, 2024. — 145 с. — ISBN 978-5-406-12339-3. — URL: <https://book.ru/book/951655> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

4.2. Дополнительные источники:

1. Микробиология пищевых производств: учебник / Ильяшенко Н.Г., Бетева Е.А., Пичугина Т.В., - 2-е изд., стереотип. - Москва :НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 412 с. ISBN 978-5-16-105543-4 (online). - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/894777> (дата обращения: 02.06.2025). – Режим доступа: по подписке.
2. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (ПМ.02) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, А. А. Кучеренко, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 89 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35291-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276504> (дата обращения: 02.06.2025). – Режим доступа: по подписке.
3. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 238 с. — (Среднее профессиональное образование). — ISBN 978-5-222-35289-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276502> (дата обращения: 02.06.2025). – Режим доступа: по подписке.

4. Приготовление блюд из рыбы (ПМ.04) : учебное пособие / авт.-сост. А. А. Богачева, О. В. Пичугина, Д. Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2021. — 174 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35288-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276500> (дата обращения: 02.06.2025). — Режим доступа: по подписке.
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студ. учреждений среднего проф. Образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. — М.6 Издательский центр «Академия», 2024. — 192 с., — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-7695-9043-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563242> (дата обращения: 05.02.2025).

Разработчик:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории
Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 03. «Техническое оснащение организации питания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	16
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение организации питания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.03 «Техническое оснащение организации питания» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06	- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;	- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания

OK 07 OK 09 OK 10		

1.3.Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: личностно-ориентированные педагогические технологии (диалогические методы обучения, метод направляющих текстов, интерактивное обучение, метод перевернутого класса); метод проектов; информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	86
в том числе:	
теоретическое обучение	32
лабораторные работы	*
практические занятия	38
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
<i>Самостоятельная работа</i>	8
Консультации	2
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП.03	У.1.	У.2	У.3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	+	+	+	+	+	+	+	+

2.2 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: - 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; - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; - контроле качества и безопасности готовой кулинарной	22	По рекомендации работодателя

продукции; должен знать: - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; должен уметь: - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; - организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;		

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организация питания	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3. ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.классификация, основные типы и классы организация питания. Характеристика основных типов организация питания, специализация организаций питания	4	
Тема 1.2. Принципы	Содержание учебного материала	20	

организации кулинарного и кондитерского производства	Тематика лекционных занятий	8	
	1.Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК
	2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	2	2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.
	3.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3. ПК 4.4.ПК
	4.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	2	4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК
	Практическое занятие. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.	8	10.ЛР 04.
	Практическое занятие. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной и горячей кулинарной продукции	4	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	18	ПК 1.1.ПК
	Тематика лекционных занятий	8	1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК
	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК
	2.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила	2	3.1.ПК 3.2.ПК

	безопасной эксплуатации.		3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3. ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	3.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	4.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	4	
	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы и птицы.	6	
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	16	ПК 1.1.ПК
	Тематика лекционных занятий	4	1.2.ПК 1.3.ПК
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	4	1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	ПК 2.8.ПК
	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.	4	3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4.
	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	4	ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3.
	Самостоятельная работа обучающихся	4	ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3.
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4	ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04.

			ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1.ПК
	Тематика лекционных занятий	4	1.2.ПК 1.3.ПК
	1.Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.	2	1.4.ПК 2.1.ПК
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	2.2.ПК 2.3.ПК
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	2.4.ПК 2.5.ПК
	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	4	2.6.ПК 2.7.ПК 2.8.ПК
Тема 2.4. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	12	3.1.ПК 3.2.ПК
	Тематика лекционных занятий	4	3.3.ПК 3.4.ПК 3.5.ПК
	1. Классификация оборудования для раздачи пищи. Мармиты. Линии самообслуживания.	4	3.6.ПК 4.1.ПК
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	4.2.ПК 4.3.ПК 4.4.ПК
	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	4	4.5.ПК 5.1.ПК
	Самостоятельная работа обучающихся	4	5.2.ПК 5.3.ПК 5.4.ПК

	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4	ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3. ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
Промежуточная аттестация		6	
Самостоятельные		8	
Консультации		2	
Всего:		86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47): Стол учительский - 1 шт; стул учительский - 1 шт; мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт; экран для проектора - 1 шт; доска ученическая - 1 шт; стенка 5 секций без антресолей - 1 шт; стол двухтумбовый - 1 шт; стол препараторский - 1 шт; столик журнальный - 1 шт; тумба для проекционных аппаратов - 3 шт; проектор - 1 шт; МФУ - 1 шт; компьютерное кресло - 1 шт; стол компьютерный - 1 шт; стол одно тумбовый - 1 шт; стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт; стул рабочий - 5 шт; стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685>
3. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
- 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; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания	- 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; - знает правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - знает способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - знает правила электробезопасности, пожарной безопасности; - знает правила охраны труда в организациях питания	Оценка результатов изучения содержания учебного материала.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определять вид, выбирать в	- организовывает рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - определяет вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь,	Наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы. Дифференцированный зачет

соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	инструменты; - подготавливает к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации	

5.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине Основы товароведения продовольственных товаров представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств по дисциплине используется при проведении промежуточной и текущей аттестации студентов

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Тестовые задания разработаны в соответствии с рабочей программой по дисциплине ОП 03. «Техническое оснащение организации питания». Тестовые задания позволяют выяснить прочность и глубину усвоения материала по дисциплине, а также повторить и систематизировать свои знания.

Тестовые задания разделены по разделам дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии;

Инструкция по проведению тестовых заданий для преподавателя.

1. Обучающиеся получают заранее подготовленные листы.
2. Для более успешного выполнения работы необходимо чётко пояснить каждое задание, обратить внимание обучающихся на особенности их выполнения.
3. Правильный ответ обучающийся должен отметить каким-либо значком или записать, если предусмотрен бланк ответов.
4. Следует особо подчеркнуть, что если обучающийся не может выполнить задание, то нужно пропустить его и выполнять следующее. После выполнения всех заданий, доступных обучающемуся, можно вернуться к тем, которые пока не сделаны.
5. Листы с работами следует собирать одновременно у всех обучающихся по окончании урока.

Инструкция по выполнению тестовых заданий для обучающихся.

1. Внимательно читайте все задания работы и указания по их выполнению.
2. Если не можете выполнить очередное задание, не тратьте время, переходите к следующему.
3. Только выполнив все задания, вернитесь к тем, которые у вас не получились сразу.
4. Старайтесь работать быстро и аккуратно.
5. Все задания выполняйте прямо на этих листах.
6. Если ошибся, то зачеркни ошибку и выбери другой ответ.
7. Когда выполнишь все задания работы, проверь.

Методика проведения промежуточной аттестации студентов

Параметры методики		Примечания (варианты параметров)
Названия оценок		неудовлетворительно («2»); удовлетворительно («3»); хорошо («4»); отлично («5»)
Пороги оценок: - тест - ситуационное задание	100-95 – «отлично» 94 - 71% - «хорошо» 70 – 61 % - «удовлетворительно» 60 % и ниже «неудовлетворительно»	

Предел длительности всего контроля	30 минут	30 минут на выполнение тестовых заданий
Последовательность выполнения аттестационных заданий	Теоретическое задание Ситуационное задание	

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Тестовые задания

Информационная карта компьютерных тестовых материалов

Цель проведения теста: проверка уровня и качества знаний по учебным дисциплинам и междисциплинарным курсам в рамках проведения общеколледжных административных контрольных работ

Допустимое время выполнения теста **30 минут**

Среднедопустимое количество тестовых заданий для студента **30**

Таблица перевода результатов оценивания теста в шкалу оценки

«5»		«4»		«3»		«2»	
кол-во баллов	%	кол-во баллов	%	кол-во баллов	%	кол-во баллов	%
28-30	от 95% до 100%	21-27	от 71% до 94%	18-26	от 61% до 70%	17	менее 60%

1.2. Тестовые задания

Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания
Т.З. 1. Предприятий общественного питания классифицируются в зависимости от характера производства: 1. ассортимента выпускаемой продукции, 2. от характера производства, 3. заготовочные 4. вид предоставляемых услуг (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.З. 2. По характеру производства предприятий общественного питания подразделяются: 1. заготовочные 2. доготовочные 3. второстепенные 4. с полным циклом 5. промежуточные (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.З. 3. В группу заготовочных предприятий входят: 1. фабрики-заготовочные 2. комбинаты полуфабрикатов 3. обработки луковых; 4. кондитерские цехи. (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.З. 4. Бесцеховая структура производства организуется: 1. на предприятиях с небольшим объемом производства; 2. с полным циклом; 3. на предприятиях с большим объемом производства ; 4. другой вариант ответа; (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.З. 5. Помещений входящие состав производственной группы: 1. доготовочные цеха;

2. раздаточные линии; 3. заготовочные цеха; 4. буфеты; 5. отделы кулинарии (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3. 6. Горячий цех имеет удобную связь с цехами: 1. заготовочными цехами, 2.складскими помещениями, 3. раздачей, 4.моечной кухонной посуды (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3. 7. Цеха, где производится приготовление кулинарных изделий, блюд: 1. горячий цех, 2.складскими помещениями, 3.линии раздачи, 4.холодный цех (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3. 8. Горячий цех подразделяется на два специализированных отделения: 1.суповое; 2.гарнирное; 3.для напитков; 4.соусное; (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3. 9. Кондитерские цехи классифицируются по признакам: 1.производительности; 2. ассортименту выпускаемой продукции: 3. используемого оборудования 4. другой вариант. (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3. 10. Рабочие места могут быть: 1.специальные; 2.многофункциональные; 3.мобильные; 4.универсальные; (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3. 11. Оптимальная высота рабочего стола должна быть: 1.100см; 2.80 см; 3.70 см; 4.другой вариант; (Форма – закрытая, единственный выбор.)
Т.3. 11. Помещения для организации работы в кондитерском цехе : 1.хранение подготовка сырья; 2.холодный цех; 3.приготовление и замес теста; 4. реализации готовых изделий; (Форма – закрытая, множественный выбор.)
Раздел 2. Механическое оборудование Т.3. 12. Технологическая машина это: 1.Устройство, состоящее с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма; 2.Устройство, состоящее состоит с источника движения, передаваемого и исполнительного механизма, объединенных станиной или корпусом; 3.Машина, предназначена для передачи движения рабочим органом. 4. Устройство, предназначено для преобразования электрической энергии к рабочим органам (Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3. 13. Сменный механизм МС2-70 предназначен:

1. для измельчения мяса; 2. для нарезки овощей; 3. для рыхления мяса; 4. для взбивания масс; (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3. 14. Универсальный привод ПУ-0,6: 1. общего назначения; 2. специального назначения; 3. индивидуального назначения; 4. ругой вариант; (Форма – закрытая одиночный выбор)
Т.3. 15..Магнитные пускатели это: 1. Устройства для временного включения питания на оборудование; 2. Устройства, предназначены для дистанционного включения, выключения и управление электропотребителями; 3. Устройства, предназначены для дистанционного включения и выключения электроприборов. 4. Устройства, предназначены для контроля работы машины; (Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3. 16. Рубильник предназначен: 1. Включения и выключения электроприборов; 2. Включения и регулировки напряжения; 3. Выключения электроприборов; 4. Регулирования электроприборов. (Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3 .17. Универсальный привод это: 1. Устройство для включения машины; 2. Совокупность электродвигателя и передаваемого сменным механизмам; 3. Набор сменных механизмов; 4. Устройство для приготовления блюда. (Форма – закрытая, одиночный выбо)
Т.3. 18. Универсальный привод ПУ-0,6 используется: 1. мясо-рыбном цехе; 2. горячем цехе; 3. общего назначения; 4. холодном цехе; (Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3. 19. Сменный механизм МРО-200 предназначен: 1. для измельчения мяса; 2. для рыхления мяса; в. для нарезки вареных овощей; 4. для нарезки сырых овощей; (Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3. 20. При работе на машине МВ-35М, зазор между взбивателем и дном бака должен быть не менее: 1. 3 мм; 2. 5 мм; 3. 7мм; 4. 2мм; (Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3. 21. Единовременная загрузка картофеля очистительной машины МОК-125: 1. 3 кг; 2. 6 кг; 3. 11кг; 4. 22 кг; (Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3. 22. Механизма МС 2-70 является механизмом: 1. сменный механизм; 2. настольным механизмом; 3. стационарный механизм;

4. многоцелевой механизм;	(Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3. 23. Одновременная загрузить фарша в механизм МС 8-150,составляет: 1. 5-7кг; 2. 4-6 кг; 3. 7-8 кг; 4.8-10 кг;	(Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3. 24. Число 82 в мясорубке МИМ-82 обозначает: 1. частоту оборотов шнека; 2. диаметр ножевой решетки; 3. количество отверстий у ножевой решетки; 4. мощность;	(Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3. 25. Число 50 в «Рыбоочистительной машине РО-1» обозначает: 1. мощность электродвигатель; 2. производительность; 3. размеры; 4. другой вариант;	(Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3. 26. Рабочими органами размолочного механизма для орехов и мака являются: 1. размолочные валики; 2. шнек и жернова; 3. размолочные жернова. 4. другой вариант;	(Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3.27. Рабочим органом тестомесильной машины ТММ-1М является: 1. месильный рычаг; 2. электродвигатель; 3. предохранительный щиток; 4. сменная дежа;	(Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3.28. Определите механическое оборудование для обработки мяса: 1. ванна для мойки мяса; 2. рабочий стол для обвалки мяса; 3. мясорубка; 4. универсальный привод ПМ-1,1; 5.разрубочный стул;	(Форма – закрытая, множественный выбор)
Т.3. 29. К аппаратам контроля и управления относят: 1. электроконтактный манометр; 2. терморегуляторы; 3. кнопочный пускатель; 4. реле времени;	(Форма – закрытая, множественный выбор)
Т.3.30. Оборудование, используемое для выпечки мучных и кондитерских изделий: 1. ШПЭСМ-3; 2. КЭП-400; 3. ШЖЭСМ -2К; 4. ФЭСМ-20;	(Форма – закрытая, одиночный выбор.)
Т.3. 31. Для приготовления хвороста, вы будете использовать оборудование: 1. фритюрницу ФЭСМ-20; 2. сковороду СЭСМ-0,2; 3. электрическую плиту ЭПСМ-4ШБ; 4. жарочный шкаф ЖЭСМ-2К;	(Форма – закрытая, множественный выбор.)
Т.3. 32. О готовности жарочного шкафа к работе определяют при помощи: 1. накала электрических спиралей;	

2. потухшей сигнальной лампы; 3. терморегулятора ТР – 4К ; 4. пара из вентиляционных отверстий; (Форма – закрытая, одиночный выбор.)	
Т.3.33. Определите соответствие систем управления машин:	
Системы управления	Процессы
1.автоматическая машина	а. загрузка, выгрузка, контроль и вспомогательные технологические операции выполняются поваром
2.полуавтоматическая машина	б. основные технологические операции выполняются машиной
3. неавтоматическая машина	в. все технологические и вспомогательные процессы выполняются машиной
Ответы:1- б; 2- в; 3-а.	
Т.3. 34. Не разрешается эксплуатировать пекарный шкаф в том случае если: 1. отсутствуют подовые листы; 2. не соответствует санитарным требованиям; 3. не исправны пакетные переключатели; 4. не достаточное освещение; (Форма – закрытая, множественный выбор)	
Т.3.35. Нагревательные элементы обогревающие днище чаши электрической сковороды: 1. электрические спирали; 2.минеральное масло; 3. пар; 4. повышенное давление. (Форма – закрытая, множественный выбор)	
Т.3. 36. Электрические сковороды по способу обогрева жарочной поверхности: 1. с непосредственным обогревом; 2. косвенным обогревом; 3.под давлением; 4. Паровым нагревом. (Форма – закрытая, множественный выбор)	
Т.3. 37. Определите, вид тепловой обработки используемый в СКЭ-0,3: 1. жарки основным способом; 2.жарки во фритюре; 3.тушения; 4. варки; 5. запекания; (Форма – закрытая, множественный выбор)	
Т.3. 38. Влажность воздуха и отвод из рабочей камеры жарочного шкафа пара регулируется: 1.пакетными переключателями; 2.вентиляционным отверстием; 3.терморегулятором; 4. панелью управления; (Форма – закрытая, одиночный выбор)	
Т.3. 39. Определите соответствие. Укажите максимальный и минимальное количество воды в кофеварке для эффективной работы: Максимальное количество воды; Минимальное количество воды; 1. 7-8 л, а) 2 -3 л, 2. 6-7л, б) 4- 5л, 2. 8 -10 л. в) 5-6 л.	
Т.3. 40. Установите соответствие:	
Арматура	Назначение
1)манометр	а) показывает наличие воды в парогенераторе
2)наполнительная воронка	б) регулирует давление в варочном сосуде

3)Клапан-турбинка 4)Кран уровня	в) регулирует давление в пароводяной рубашке г) для заполнения водой парогенератора	
Ответы: 1- в; 2- г; 3- б; 4- а.		
Т.3.41. Сатуратор – аппарат для сатурации:		
1. воды; 2. овощей; 3. воздуха; 4. горячих напитков. (Форма – закрытая, одиночный выбор)		
Т.3.42. Контроль за давлением варочном котле КПП-160 осуществляет:		
1. манометр, 2. хронометр, 3. клапан тубинка; 4. двойной клапан (Форма – закрытая, одиночный выбор)		
Т.3.43. В жаровне ЖВЭ - 720 блинная лента отделяется от барабана:		
1. скребковым ножом; 2. отрезным ножом; 3. отсекателем; 4. дисковым ножом. (Форма – закрытая, одиночный выбор)		
Т.3.44. В плите ПЭСМ - 4 в нижней части находится:		
1.пекарный шкаф 2. жарочный шкаф 3. инвентарный шкаф 4. вентиляционный (Форма – закрытая, одиночный выбор)		
Т.3.45. Жир во фритюре можно использовать не более:		
1. 18 часов 2. 24 часов, 3. 36 часов 4. 40 часов (Форма – закрытая, одиночный выбор)		
Холодильное оборудование		
Т.3.46. Мармит предназначен:		
1. для выпечки изделий 2. для кратковременного хранения в горячем состоянии первых и вторых блюд 3. для хранения посуды и приборов 4. для нагрева воды (Форма – закрытая, одиночный выбор)		
Т.3. 47. Самая низкая температура низкотемпературных холодильных камерах:		
1. От -16С до -18С; 2. От -6С до -10С; 3. От 10С до -60С. 4. От 20С до -30С. (Форма – закрытая, одиночный выбор)		
Т.3. 48. Прилавки и витрины предназначены:		
1.для хранения рабочего запаса продуктов 2.для замороженных продуктов 3. для демонстрации продуктов 4.для хранения продуктов в течение нескольких дней (Форма – закрытая, одиночный выбор)		
Т.3. 49. Устройство, имеющее вид змеевика, где происходит кипение хладагента в условиях низкой температуры за счёт теплоты, поглощаемой из окружающей среды:		
1.испаритель 2.компрессор 3.конденсатор		

4. регулирующий вентиль	(Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3. 50. По температуре хранения холодильное оборудование различают:	
1.обычное	
2.для продажи напитков	
3.сборное	
4.низкотемпературное	(Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3. 51. С какой периодичностью клеймят весы:	
1. раз в год;	
2 раза в год;	
3. три раза в год.	
4. раз в 5 лет.	(Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3. 52. В качестве хладагента используют:	
1. легкокипящие жидкости:	
2. легкокипящие газы:	
3. легкокипящие спирты;	
4. легкокипящие пены;	(Форма – закрытая, одиночный выбор)
Т.3. 53. Теплоизоляционные материалы:	
1.пеностекло;	
2. альф гель – гофрированные алюминиевые листы,	
3.древесная пробка,	
4. асбестовый лист.	(Форма – закрытая, множественный выбор)
Т.3. 54. К теплоизоляционным материалам предъявляют требования:	
1. невысокая стоимость,	
2. прочность, долговечность,	
3. эстетический дизайн,	
4.устойчивость, низкий коэффициент теплопроводности и теплоемкости,	
5. безвредности, биостойкости, низкая гигроскопичность	
(Форма – закрытая, множественный выбор)	
Т.3. 55. Аппарат предназначен для охлаждения фреона и превращения их в жидкость.	
1.испаритель,	
2.компрессор,	
3.конденсатор,	
4. регулирующий вентиль	(Форма – закрытая, одиночный выбор)

Эталон ответов

Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	
1	1, 2, 4
2	1, 2, 4
3	1, 2, 4
4	1
5	1, 3, 5
6	1, 3, 4
7	1, 4
8	1, 4
9	1, 2
10	1, 4
11	2
Раздел 2. Механическое оборудование	
12	1, 3
13	1
14	2
15	2

16	1
17	2
18	3
19	4
20	2
21	2
22	2
23	1
24	2
25	2
26	3
27	1
28	3, 4
29	1,2,4
30	1
31	1,2
32	2
33	1- б; 2- в; 3-а
34	1,2,3
35	1, 2
36	1, 2
37	1,2,3
38	2
39	Максимальное- 1 Минимальное - б
40	1- в; 2- г; 3- б; 4- а.
41	1
42	1
43	1
44	3
45	4
46	2
47	1
Раздел 3. Холодильное оборудование	
48	2
49	1
50	4
51	1
52	1
53	2, 4
54	1,2,4,5
55	1

Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

Билет № 1

- 1.Классификация оборудования, используемого на предприятии общественного питания.
2. Техника безопасности при работе на фаршемешалке МС-150.
- 3.Организация работы в овощном цехе.

Преподаватель:

Билет № 2

- Основные части и детали машин.
- Устройство, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82
- Организация работы в мясном цехе

Преподаватель:

Билет № 3

1. Дать характеристику зубчатой передаче.
2. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на универсальном приводе.
3. Организация работы рыбного цеха.

Преподаватель:

Билет № 4

1. Дать характеристику червячной передаче.
2. Устройство, правила эксплуатации картофелечистки МОК-250
3. Организация работы холодного цеха.

Преподаватель:

Билет № 5

1. Дать характеристику цепной передаче.
2. Устройство, правила Эксплуатации, техника безопасности при работе на овощерезке МС 10-160
3. Организация работы горячего цеха

Преподаватель:

Билет № 6

1. Дать характеристику сменных механизмов универсальных приводов.
2. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на МКП-60
3. Организация работы моечной столовой посуды и приборов

Преподаватель:

Билет № 7

1. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на РО-1
2. Требования к материалам, используемым для изготовления машин
3. Организация работы моечной кухонной посуды, инвентаря.

Преподаватель:

Билет № 8

1. Машина для рыхления мяса МРМ-13 устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Первая помощь при несчастных случаях на предприятии общественного питания
3. Организация работы раздаточной.

Преподаватель:

Билет № 9

1. Классификация машин для приготовления теста
2. Машина для нарезания хлеба МРХ-200. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
3. Организация работы помещения для нарезания хлеба

Преподаватель:

Билет № 10

1. Тестомесильная машина ТММ-1М Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Классификация теплового оборудования.
3. Характеристика помещения для приёма, хранения и отпуска товаров.

Преподаватель:

Билет № 11

1. Взбивальная машина МВ-35М. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Тепловая обработка продуктов.
3. Характеристика складского помещения.

Преподаватель:

Билет № 12

1. Машина для нарезания гастрономических товаров МРГ-300А Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Техника безопасности при эксплуатации теплового оборудования.
3. Характеристика сервисной.

Преподаватель:

Билет № 13

1. Классификация и устройство пищеварочного котла КПЭСМ-60М
2. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.
3. Характеристика торгового зала детского кафе.

Преподаватель:

Билет № 14 1. Правила эксплуатации пищеварочного котла КПЭСМ-60М техника безопасности при работе. 2.Мармит для I блюд. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе 3.Характеристика входной зоны. Преподаватель:
Билет № 15 1.Классификация пароварочных аппаратов. 2.Мармит для IIблюд. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. 3.Организация производства кондитерского цеха. Преподаватель:
Билет № 16 1. Электрическая кофеварка КВЭ-7. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. 2.Классификация оборудования для раздачи пищи. 3.Общие правила сервировки стола Преподаватель:
Билет № 17 1. Электрическая сосисковарка СНЭ-15 Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. 2.Классификация варочно-жарочного оборудования. 3.Функции предприятий общественного питания. Преподаватель:
Билет № 18 1. Аппарат пароварочный электрический АПЭСМ-4 Устройство правила эксплуатации, техника безопасности. 2.Сведения о холодильном оборудовании. 3.Классификация предприятия общественного питания. Преподаватель:
Билет № 19 1. Сковорода СЭСМ-0,2 Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. 2.Холодильник бытовой Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. 3.Функциональное назначение производственных помещений Преподаватель:

Билет № 20 1. Фритюрница ФЭСМ-20 устройство, правила эксплуатации. Техника безопасности. 2. Правила эксплуатации просеивательной машины МПМ-800 3. Цеховая структура производства Преподаватель:
Билет № 21 1. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. 2. Правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240 3. Виды столового белья. Преподаватель:
Билет № 22 1. Плита электрическая ПЭСМ-4. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. 2. Сборка мясорубки для измельчения мяса крупным куском 3. Виды столовой посуды Преподаватель:
Билет № 23 1. Холодильные прилавки и витрины устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. 2. Источники теплоты 3. Виды столовых приборов Преподаватель:
Билет № 24 1. Виды торгово-холодильного оборудования. 2. Производственный травматизм. 3. Характеристика торгового зала специализированного предприятия общественного питания Преподаватель:
Билет № 25 1. Кипятильник КНЭ-25 устройство, правила эксплуатации, техника безопасности. 2. Способы охлаждения. 3. Характеристика диетического зала. Преподаватель:

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ОП 03. «Техническое оснащение организации питания» по профессии «43.02.015 / Поварское и кондитерское дело», группа _____

(общее количество часов: 86 часов аудиторной нагрузки, 8 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	классификация, основные типы и классы организация питания. Характеристика основных типов организация питания, специализация организаций питания				4
2.	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.				2
3.	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.				2
4.	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.				2
5.	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.				2
6.	Практическое занятие. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.				8
7.	Практическое занятие.				4

	Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной и горячей кулинарной продукции				
8.	1.Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.				2
9.	2.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				2
10.	3.Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				2
11.	4.Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.				2
12.	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.				4
13.	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы и птицы.				6
14.	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.				4
15.	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.				4
16.	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации multifunctional теплового оборудования.				4
17.	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное				2

	и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.				
18.	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.				2
19.	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.				4
20.	Классификация оборудования для раздачи пищи. Мармиты. Линии самообслуживания.				4
21.	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.				4
				Всего:	70

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

2026

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по ОП.03 «Техническое оснащение организации питания» предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом и рабочей программой по ОП.03 «Техническое оснащение организации питания» предусмотрен объём образовательной программы 86 часов, из них 70 часов аудиторных занятий, включая практические занятия, 8 часов отведено на внеаудиторную самостоятельную работу.

Внеаудиторная самостоятельная работа – это планируемая учебная, учебно-исследовательская работа, выполняемая обучающимися во внеаудиторное время по заданию и при руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Целью внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся:

- является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками, опытом творческой, исследовательской деятельности. Такая работа способствует развитию самостоятельности, инициативности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, самосовершенствованию и самореализации.

Выполнение обучающимися самостоятельных работ направлено на:

- систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей, обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Методические рекомендации включают в себя:

- цель задания;
- содержание заданий;
- время выполнения заданий;
- требования к форме и содержанию отчетных материалов;
- рекомендации по выполнению заданий;
- критерии оценки качества выполнения работы.

В качестве форм и методов контроля самостоятельной работы, обучающихся являются письменные работы, экспресс-опросы на аудиторных занятиях, заслушивание сообщений или просмотр презентаций, представление исследовательских работ.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4
2	Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4
Итого			8

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

При выполнении данной работы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- К выполнению этого вида работы нужно приступать после усвоения учебного материала по соответствующим разделам курса.
- Перед каждым ответом полностью прочитать вопрос.
- Прежде чем писать ответ, следует составить его план.
- Ответ должен быть последовательным, хорошо обоснованным, иметь объяснение употребляемых понятий, условных обозначений; при решении задач нужно объяснять ход решения.
- Ответ должен быть построен в виде связного текста, в котором не допускаются сокращения слов и отрывочные замечания. Не следует дословно переписывать текст учебника или иной изученной литературы.
- Отвечать следует на все без исключения вопросы контрольного задания.
- Ответы должны быть написаны разборчиво, аккуратно оформлены. (с полями для замечаний рецензента).

Критерии оценки

Отметка "5" ставится, если студент выполняет все задания верно.

Отметка "4" ставится, если студент выполнил правильно не менее 3/4 задания.

Отметка "3" ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины задания.

Отметка "2" ставится за работу, в которой не выполнено более половины задания.

Самостоятельная работа №1

Задание. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.

1. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
2. Как подразделяются предприятия питания по характеру производства?
3. Что представляет собой комбинат питания?
4. Дайте характеристику бара как типа предприятия общественного питания.
5. Что означает рациональное размещение сети предприятий общественного питания?
1. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
2. Как подразделяются предприятия питания по ассортименту выпускаемой продукции?
3. По каким признакам различают столовые?
4. Дайте характеристику кафе как типа предприятия общественного питания.
5. Какие факторы необходимо учитывать при размещении предприятий общественного питания?
6. Какие требования предъявляют к расположению овощного цеха?
7. В чем состоит технологический процесс обработки мяса?
8. Какие технологические процессы осуществляются в горячем цехе?
9. Способы расстановки оборудования в кондитерском цехе.
10. Какое оборудование устанавливают в холодном цехе?
11. Какие требования предъявляют к расположению мясного цеха?
12. В чем состоит технологический процесс обработки рыбы?
13. Какие технологические процессы осуществляются в холодном цехе?
14. Способы расстановки оборудования в мясном цехе
15. Какое оборудование устанавливают в горячем цехе?

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов: прослушивание ответов на контрольные вопросы.

Самостоятельная работа №2

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

При выполнении данной работы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- К выполнению этого вида работы нужно приступать после усвоения учебного материала по соответствующим разделам курса.
- Перед каждым ответом полностью прочитать вопрос.
- Прежде чем писать ответ, следует составить его план.
- Ответ должен быть последовательным, хорошо обоснованным, иметь объяснение употребляемых понятий, условных обозначений; при решении задач нужно объяснять ход решения.
- Ответ должен быть построен в виде связного текста, в котором не допускаются сокращения слов и отрывочные замечания. Не следует дословно переписывать текст учебника или иной изученной литературы.
- Отвечать следует на все без исключения вопросы контрольного задания.
- Ответы должны быть написаны разборчиво, аккуратно оформлены. (с полями для замечаний рецензента).

Критерии оценки

Отметка "5" ставится, если студент выполняет все задания верно.

Отметка "4" ставится, если студент выполнил правильно не менее 3/4 задания.

Отметка "3" ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины задания.

Отметка "2" ставится за работу, в которой не выполнено более половины

Задание. Механическое оборудование Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.

- 1.Перечислите оборудование, применяемое на предприятиях питания для обработки овощей.
- 2.Перечислите требования правил эксплуатации фаршемешалки МИМ-60.
3. Какие неисправности могут возникнуть в хлеборезательных машинах и как их устранить?
4. Как правильно произвести замес теста в тестомесильной машине?
- 5.Перечислите оборудование, применяемое на предприятиях питания для обработки мяса и рыбы.
- 5.Перечислите требования правил эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-125
- 7.В чем заключаются правила техники безопасности при работе на машине МРГ-300А?
8. Для чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машинах?

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов: прослушивание ответов на контрольные вопросы.

Самостоятельная работа №3

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

При выполнении данной работы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- К выполнению этого вида работы нужно приступить после усвоения учебного материала по соответствующим разделам курса.
- Перед каждым ответом полностью прочитать вопрос.
- Прежде чем писать ответ, следует составить его план.
- Ответ должен быть последовательным, хорошо обоснованным, иметь объяснение употребляемых понятий, условных обозначений; при решении задач нужно объяснять ход решения.
- Ответ должен быть построен в виде связного текста, в котором не допускаются сокращения слов и отрывочные замечания. Не следует дословно переписывать текст учебника или иной изученной литературы.
- Отвечать следует на все без исключения вопросы контрольного задания.
- Ответы должны быть написаны разборчиво, аккуратно оформлены. (с полями для замечаний рецензента).

Критерии оценки

Отметка "5" ставится, если студент выполняет все задания верно.

Отметка "4" ставится, если студент выполнил правильно не менее 3/4 задания.

Отметка "3" ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины задания.

Отметка "2" ставится за работу, в которой не выполнено более половины

Задание. Тепловое оборудование . Работа над учебным материалом, выполнить контрольную работу.

1. Расшифруйте маркировку котла КПЭ-40
К-_____ ; П- _____ ; Э- _____ ; 40- _____
2. Требования техники безопасности труда при работе с электроплитами.
3. Перечислите аппараты, применяемые на предприятиях питания для жаренья продуктов.
4. Опишите устройство и правила эксплуатации электрических сковород.
5. Расшифруйте маркировку печи КЭП-400
К-_____ ; Э- _____ ; П- _____ ; 400- _____
3. Требования техники безопасности труда при работе с электродкотлами.
6. Перечислите аппараты, применяемые на предприятиях питания для выпекания продуктов.

7. Опишите устройство и правила эксплуатации электрических фритюрниц.
8. Дать характеристику мультиварки готовящей под давлением.
9. Описать достоинства ротационных печей
10. Производственная ситуация: кофе приготавливаемое в кофеварке недостаточно горячий. Укажите причину и способ устранения.
11. Дать характеристику аппарата хот дог
12. Дать характеристику мультиварки готовящей без давления.
13. Описать достоинства конвекционных печей
14. Производственная ситуация: кофе не вытекает из дозатора. Укажите причину и способ устранения.
15. Дать характеристику аппарата для приготовления шаурмы.

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов: прослушивание ответов на контрольные вопросы.

4. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.1. Основные источники:

1. Авроров, В. А. Оборудование предприятий общественного питания и средства его оснащения : учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Авроров. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 548 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18237-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534580> (дата обращения: 05.01.2026).
2. Баранов, Б. А. Организация обслуживания в организациях общественного питания. Этикет : учебник для среднего профессионального образования / Б. А. Баранов, И. А. Скоркина. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 184 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12555-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/566368> (дата обращения: 05.01.2026).
3. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/541962> (дата обращения: 05.01.2026).
4. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565965> (дата обращения: 05.01.2026).
5. Васюкова, Анна Тимофеевна. В20 Техническое оснащение организаций питания для специальности «Поварское и кондитерское дело» : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва : КНОРУС, 2025. — 282 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12491-8.

4.2. Дополнительные источники:

1. Садовская, Л.А.. Торговые вычисления в общественном питании : Учебное пособие / Л.А. Садовская — Минск : РИПО, 2025. — 124 с. — ISBN 978-985-7234-66-0. — URL: <https://book.ru/book/954934> (дата обращения: 05.01.2026). — Текст : электронный.

2. Жукович, Т.Г.. Оборудование объектов общественного питания. Практикум : Учебное пособие / Т.Г. Жукович — Минск : РИПО, 2023. — 72 с. — ISBN 978-985-895-113-9. — URL: <https://book.ru/book/955073> (дата обращения: 05.01.2026). — Текст : электронный.

3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-12347-8. — URL: <https://book.ru/book/954495> (дата обращения: 05.01.2026). — Текст : электронный.

Разработчик :

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель высшей квалификационной категории

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 04. «Организация обслуживания» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель первой категории

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	17
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	30

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности **43.02.15** «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.04 «Организация обслуживания» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности **43.02.15** «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.1	-Распознавать задачу или	-Актуальный профессиональный
ПК 2.2	проблему в профессиональном	социальный кон текст, в котором
ПК 2.3	социальном контексте	приходится работать и жить
ПК 2.4	-Анализировать задачу или	-Основные источники информации и
ПК 2.5	проблему и выделять ее	ресурсы для решения задач и
ПК 2.6	составные части.	проблем в профессиональном или
ПК 2.7	-Правильно выявлять и	социальном кон тексте.
ПК 2.8	эффективно искать	-Алгоритмы выполнения работ в
ПК 3.1	информацию, необходимую для	профессиональной и смежных
ПК 3.2	решения задачи или проблемы.	областях.
ПК 3.3	-Составить план действия.	-Методы работы в
ПК 3.4	-Определить необходимые	профессиональной и смежных
ПК 3.5	ресурсы.	сферах.
ПК 3.6	-Владеть актуальными	-Структура плана решения задач.
ПК 4.1	методами работы в	-Порядок оценки результатов
ПК 4.2	профессиональной и смежных	решения задач профессиональной
ПК 4.3	сферах.	деятельности.
ПК 4.4	-Реализовать составленный	-Номенклатура информационных
ПК 4.5	план.	источников, применяемых в
ПК 5.1	-Оценивать результат и по	профессиональной деятельности.
ПК 5.2	следствия своих действий	-Приемы структурирования
ПК 5.3	(самостоятельно или с	информации.
ПК 5.4	помощью наставника).	-Формат оформления результатов
ПК 5.5	-Определять задачи поиска	поиска информации.
ОК 02	информации.	-Содержание актуальной нормативно
ОК 03	-Определять необходимые	правовой документации.
ОК 04	источник информации.	-Современная научная и
ОК 05	-Планировать процесс поиска.	профессиональная терминология.
ОК 06	-Структурировать получаемую	-Возможные траектории
ОК 07	информацию.	профессионального развития и
ОК 09	-Выделять наиболее значимое в	самообразования.
ОК 10	перечне информации.	
	-Оценивать практическую	

	значимость результатов поиска. -Оформлять результаты поиска	

1.3.Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: личностно-ориентированные педагогические технологии (диалогические методы обучения, метод направляющих текстов, интерактивное обучение, метод перевернутого класса); метод проектов; информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	86
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	*
практические занятия	30
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
Самостоятельная работа	16
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме Дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП.03	У 1-5	У 6-11	У 12-15	З 1-5	З 6-9	З 10-12
Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания	+	+	+	+	+	+
Раздел 2. Предметы сервировки стола	+	+	+	+	+	+
Раздел 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	+	+	+	+	+	+
Раздел 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах	+	+	+	+	+	+
Раздел 5. Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания	+	+	+	+	+	+

2.2 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: - 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	22	По рекомендации работодателя

авторских, брендовых, региональных; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; должен знать: - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; должен уметь: - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;		

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и

профессиональных компетенции

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания			
Тема 1.1. Общая характеристика процесса обслуживания	Содержание учебного материала Общая характеристика процесса обслуживания	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8
	Тематика лекционных занятий	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
	1. Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов	1	ПК 5.1-5.5
	2. Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему	1	
Тема 1.2. Характеристика торговых помещений	Содержание учебного материала Характеристика торговых помещений	10	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Торговые помещения для обслуживания потребителей. Вспомогательные помещения. Сервис - бар	1	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8
	2. Разработка концепции оформления предприятия	1	ПК 3.1-3.6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 4.1-4.5
	Практическое занятие. Характеристика предприятий общественного питания	4	ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4	
Раздел 2. Предметы сервировки стола			

Тема 2.1. Столовая посуда, приборы, бельё	Содержание учебного материала Столовая посуда, приборы, бельё	18	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Виды столовой посуды.	1	
	2.Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета	1	
Тема 2.2. Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды	Содержание учебного материала Характеристика фарфоровой, фаянсовой и керамической посуды	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Характеристика фарфоровая посуда, фаянсовая посуда и керамической посуды	2	
Тема 2.3. Характеристика хрустальной, стеклянной и металлической посуды деревянной и пластмассовой посуды и приборов	Содержание учебного материала Характеристика посуды столовой	2	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Характеристика хрустальной посуды, стеклянной посуды, деревянной посуды	1	
	2. Характеристика металлической посуды, пластмассовой посуды и сервировочные приборы	1	
Тема 2.4. Столовые приборы	Содержание учебного материала Столовые приборы	12	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Виды столовых приборов. Основные столовые приборы и их сервировка и приспособления	1	
	2. Столовые приборы для оригинальных блюд. Приспособления для подачи и разделывания блюд	1	
	3. Комплектные приборы и столовый инвентарь. Определение потребности в столовой посуде и приборах.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие. Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению	2	
	Практическое занятие. Подбор и распределение столовых приборов по назначению. Подготовка столовой посуды к работе	2	

	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4	
Тема 2.5. Столовое белье	Содержание учебного материала Столовое белье	4	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Виды столового белья. Скатерти. Определение потребности в столовом белье.	1	
	2.Полотняные салфетки. Салфетки бумажные.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие. Складывание салфеток простыми и сложными способами	2	
Раздел 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.			
Тема 3.1. Составление и оформление меню	Содержание учебного материала Составление и оформление меню	6	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Составление меню. Виды меню.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие. Составление различных видов меню для различных типов предприятий	4	
Тема 3.2. Винная карта и коктейльная карта	Содержание учебного материала Винная карта и коктейльная карта	6	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Правила составления винных и коктейльных карт	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4	
Раздел 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах			ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 4.1. Подготовительный этап организации обслуживания	Содержание учебного материала Подготовительный этап организации обслуживания	6	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.Правила Подготовки торгового зала. Расстановки мебели	1	

	2.Правила Подготовки посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов	1	
	3.Правила Подготовки персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие. Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов	2	
Тема 4.2 Технология обслуживания посетителей	Содержание учебного материала Технология обслуживания посетителей	14	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.	1	
	2. Подача кулинарной продукции различными способами	1	
	3.Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос. Подача блюд с помощью подсобного стола. Русский метод подачи	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практическое занятие. Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет	2	
	Практическое занятие. Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции	2	
	Практическое занятие. Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
Тема 4.3 Обслуживание приемов и банкетов.	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Содержание учебного материала Обслуживание приемов и банкетов.	12	
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Виды банкетов	2	
	2.Банкет фуршет: назначение, характеристика. Порядок обслуживания.	1	
	3.Банкет коктейль: назначение, правила обслуживания посетителей.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практическое занятие. Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами	2	
	Практическое занятие. Подготовка банкетного зала, сервировка столов	2	

	для банкета с частичным обслуживанием официантами		
	Практическое занятие. Сервировка столов для банкета-чай	2	
	Практическое занятие. Сервировка фуршетного стола	2	
Раздел 5. Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания			
Тема 5.1 Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания	Содержание учебного материала Организация обслуживания в социально ориентированных предприятиях питания	6	ОК 1-7,9,10 ПК 2.1-2.8
	Тематика лекционных занятий	6	ПК 3.1-3.6
	1.Обслуживание на производственных предприятиях	2	ПК 4.1-4.5
	2.Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах, средних специальных учебных заведений	2	ПК 5.1-5.5
Промежуточная аттестация		1	
Самостоятельные		16	
Консультация		4	
Всего:		86	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47): Стол учительский - 1 шт; стул учительский - 1 шт; мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт; экран для проектора - 1 шт; доска ученическая - 1 шт; стенка 5 секций без антресолей - 1 шт; стол двухтумбовый - 1 шт; стол препараторский - 1 шт; столик журнальный - 1 шт; тумба для проекционных аппаратов - 3 шт; проектор - 1 шт; МФУ - 1 шт; компьютерное кресло - 1 шт; стол компьютерный - 1 шт; стол одно тумбовый - 1 шт; стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт; стул рабочий - 5 шт; стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141778>
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685>
3. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
-Актуальный профессиональный социальный кон текст, в котором приходится работать и жить -Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном кон тексте. -Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. -Методы работы в профессиональной и смежных сферах. -Структура плана 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.	-знает актуальный профессиональный социальный кон текст, в котором приходится работать и жить - знает основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном или социальном кон тексте. - знает алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. - знает методы работы в профессиональной и смежных сферах. - знает структуру плана решения задач. - знает порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. - знает номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. - знает приемы структурирования информации. - знает формат оформления результатов поиска информации. - знает содержание актуальной нормативно правовой документации. - знает современную научную и профессиональную терминологию. - знает возможные траектории профессионального развития и самообразования.	Оценка результатов изучения содержания учебного материала.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
-Распознавать задачу или	-Распознает задачу или проблему в	Наблюдение за ходом

проблему в профессиональном социальном контексте -Анализировать задачу или проблему и выделять ее составные части. -Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи или проблемы. -Составить план действия. -Определить необходимые ресурсы. -Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. -Реализовать составленный план. -Оценивать результат и по следствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -Определять задачи поиска информации. -Определять необходимые источник информации. -Планировать процесс поиска. -Структурировать получаемую информацию. -Выделять наиболее значимое в перечне информации. -Оценивать практическую значимость результатов поиска. -Оформлять результаты поиска	профессиональном социальном контексте -Анализирует задачу или проблему и выделять ее составные части. -Правильно выявляет и эффективно ищет информацию, необходимую для решения задачи или проблемы. -Составляет план действия. -Определяет необходимые ресурсы. -Владеет актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. -Реализует составленный план. -Оценивает результат и по следствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). -Определяет задачи поиска информации. -Определяет необходимые источник информации. -Планирует процесс поиска. -Структурирует получаемую информацию. -Выделяет наиболее значимое в перечне информации. -Оценивает практическую значимость результатов поиска. -Оформляет результаты поиска	выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы. Дифференцированный зачет

5 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине Основы товароведения продовольственных товаров представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств по дисциплине используется при проведении промежуточной и текущей аттестации студентов

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Тестовые задания разработаны в соответствии с рабочей программой по дисциплине ОП.04 Организация обслуживания тестовые задания позволят выяснить прочность и глубину усвоения материала по дисциплине, а также повторить и систематизировать свои знания.

Тестовые задания разделены по разделам дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии;

Инструкция по проведению тестовых заданий для преподавателя.

1. Обучающиеся получают заранее подготовленные листы.
2. Для более успешного выполнения работы необходимо чётко пояснить каждое задание, обратить внимание обучающихся на особенности их выполнения.
3. Правильный ответ обучающийся должен отметить каким-либо значком или записать, если предусмотрен бланк ответов.
4. Следует особо подчеркнуть, что если обучающийся не может выполнить задание, то нужно пропустить его и выполнять следующее. После выполнения всех заданий, доступных обучающемуся, можно вернуться к тем, которые пока не сделаны.
5. Листы с работами следует собирать одновременно у всех обучающихся по окончании урока.

Инструкция по выполнению тестовых заданий для обучающихся.

1. Внимательно читайте все задания работы и указания по их выполнению.
2. Если не можете выполнить очередное задание, не тратьте время, переходите к следующему.
3. Только выполнив все задания, вернитесь к тем, которые у вас не получились сразу.
4. Старайтесь работать быстро и аккуратно.
5. Все задания выполняйте прямо на этих листах.
6. Если ошибся, то зачеркни ошибку и выбери другой ответ.
7. Когда выполнишь все задания работы, проверь.

Критерии оценки тестовых заданий

При проверке преподаватель подсчитывает количество верных заданий. За каждый правильный ответ- 1 балл.

- **оценка "5" (отлично)** - обучающийся уверенно и точно владеет знаниями и умениями – выполнение задания на 90-100%;
- **оценка "4" (хорошо)** - владеет знаниями и умениями, но возможны отдельные несущественные ошибки – выполнение задания на 80%;
- **оценка "3" (удовлетворительно)** - ставится при недостаточном владении знаниями и умениями, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя – выполнение задания на 70%.

Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

1. Выбрать верную характеристику ресторана высшего класса:

- а) Изысканный интерьер, высокий уровень комфортности, широкий ассортимент услуг, оригинальный ассортимент заказанных и фирменных блюд и изделий, напитков, коктейлей.
- б) Оригинальный интерьер, широкий выбор услуг, условия повышенной комфортности, разнообразный ассортимент оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, напитки и коктейли сложного и несложного приготовления.
- в) Широкий выбор услуг, разнообразный ассортимент фирменных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.
- г) Широкий выбор услуг, оптимальный ассортимент фирменных и заказных блюд и изделий, напитки и коктейли несложного приготовления.

Эталон ответа: б

2. Выбери правильный ответ. Услуги общественного питания должны отвечать:

- а) Требованиям безопасности и экологичности
- б) Требованиям экономичности
- в) Требованиям управляющего
- г) требованиям производства кулинарной продукции

Эталон ответа: а

3. Выбери правильный ответ. Один из основных критериев в оценке деятельности предприятий общественного питания - это:

- а) Культура обслуживания
- б) Этикет
- в) Метод планирования
- г) Анкетирование

Эталон ответа: а

4. Выбери правильный ответ. Норма площади на одно посадочное место в кафе:

- а) 2 м²
- б) 1,8 м²
- в) 1,6 м²
- г) 1,7 м²

Эталон ответа: в

5. Выбери правильный ответ. Работник ресторана, ответственный за приобретение, хранение вин и представление их клиенту - это:

- а) Хостес

- б) Официант
- в) Бармен
- г) Сомелье

Эталон ответа: г

6. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это посуда, если она имеет толщину не более 2,5 мм, при легком ударе издает чистый продолжительный звук?

- а) Фарфоровая
- б) Керамическая
- в) Фаянсовая
- г) Стеклянная

Эталон ответа: а

7. Выбери правильный ответ. Мерная посуда должна иметь:

- а) Клеймо Госстандарта
- б) Клеймо ГОСТ
- в) Клеймо Роспотребнадзора
- г) Без клейма

Эталон ответа: а

8. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем отличается бокал для белого вина от бокала для красного вина?

- а) Бокал для белого имеет шарообразную форму, а для красного продолговатую
- б) Бокал для красного вина имеет шарообразную форму, а для белого продолговатую
- в) Нет различий
- г) Одинаковые

Эталон ответа: б

9. Выбери бокал, предназначенный для шампанского:

- а) Пусс-кафе
- б) Айриш
- в) Флюте
- г) Фраппе

Эталон ответа: в

10. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Каким видом приборов являются фруктовые приборы?

- а) Основными приборами
- б) Вспомогательными приборами
- в) Дополнительными приборами
- г) Столовыми приборами

Эталон ответа: а

11. Выбери вспомогательный прибор:

- а) Ложка для бульона
- б) Вилка для раков
- в) Вилка кокотная
- г) Десертная ложка

Эталон ответа: б

12. Выбери неверный метод обслуживания посетителей:

- а) Бригадный метод
- б) Венская система
- в) Английская система
- г) Индивидуальный метод

Эталон ответа: в

13. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. На сколько сантиметров должны опускаться края скатерти от края столешницы?

- а) 5-15
- б) 15-25
- в) 25-35
- г) 35-45

Эталон ответа: в

14. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой прибор не входит в минимальную вечернюю сервировку?

- а) Столовая тарелка
- б) Рюмка для вина
- в) Столовая ложка
- г) Салфетка

Эталон ответа: ???

15. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Чем из названного сервируется стол в первую очередь?

- а) Столовые приборы

- б) Скатерть
- в) Салфетка
- г) Столовая посуда

Эталон ответа: б

16. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько комплектов столовой посуды и приборов не предусмотрено нормами оснащения?

- а) Два
- б) Три
- в) Четыре
- г) Пять

Эталон ответа: г

17. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Дополнительная сервировка стола зависит от заказа потребителя?

- а) От заказа потребителя
- б) От норм заведения
- в) От предпочтения официанта
- г) От администратора

Эталон ответа: а

18. Выбери правильный ответ. При составлении меню какая характеристика не учитывается:

- а) Тип предприятия
- б) Ассортиментный минимум
- в) Экологичность заведения
- г) Сезонность

Эталон ответа: в

19. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. От чего зависит ассортимент коктейлей и других смешанных напитков, соков, закусок, сладких блюд, кондитерских изделий в барах?

- а) От репутации
- б) От класса
- в) От бармена
- г) От управляющего

Эталон ответа: в

20. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что в меню располагается в третью очередь
- а) Супы
 - б) Холодные закуски
 - в) Вторые блюда из мяса
 - г) Вторые блюда из рыбы
- Эталон: г
21. Выбери правильный ответ. Меню, составленное для быстрого обслуживания посетителей, у которых ограничен запас времени:
- а) Меню дежурных блюд
 - б) Меню комплексных обедов
 - в) Меню банкета
 - г) Меню дневного рациона
- Эталон ответа: а
22. Выбери правильный ответ. Что стоит на первом месте в последовательной влажной уборке торгового зала:
- а) Настольные лампы
 - б) Подоконники
 - в) Пол
 - г) Мебель
- Эталон ответа: б
23. Выбери правильный ответ. Столы, кресла, серванты должны стоять вдоль стен на расстоянии:
- а) 10-20 см от стены
 - б) 15-20 см от стены
 - в) 20-25 см от стены
 - г) 25-35 см от стены
- Эталон ответа: а
24. Выбери правильный ответ. Не существующий вариант расстановки столов:
- а) Буквой П
 - б) Зигзагом
 - в) Елочкой
 - г) Змейкой
- Эталон ответа: б

25. Выбери правильный ответ. Дополнительные проходы в кафе должны быть не менее:

- а) 1,2 м
- б) 1,0 м
- в) 0,9 м
- г) 0,8 м

Эталон ответа: а

26. Выбери правильный ответ. Тарелки переносят, покрывая их ручников, из сервизной в зал стопками:

- а) От 4-6 шт.
- б) От 6-8 шт.
- в) От 8-10 шт.
- г) От 10-12 шт.

Эталон ответа: г

27. Выбери правильный ответ. Правила переноса столовых предметов на подносе:

- а) Более тяжелые предметы дальше от официанта
- б) Высокие предметы по краям
- в) Низкие предметы в центре подноса
- г) Поднос на обеденный стол не ставят

Эталон ответа: г

28. Выбери правильный способ перекладывание блюд в тарелки гостей на подсобном столе:

- а) Французский способ
- б) Русский способ
- в) Английский способ
- г) Европейский способ

Эталон ответа: в

29. Выбери правильную температуру подачи горячих закусок составляет:

- а) 70-75 °C
- б) 75-80 °C
- в) 80-85 °C
- г) 85-90 °C

Эталон ответа: г

30. Выбери правильную температуру подачи холодных закусок составляет:

- а) 10 °C

- б) 12 °С
- в) 14 °С
- г) 16 °С

Эталон ответа: в

31. Выбери правильное блюдо для бульонной чаши:

- а) Национальные блюда
- б) Заправочные супы
- в) Супы-пюре
- г) Обеденные супы

Эталон ответа: в

32. Выбери правильную температуру подачи горячих вторых блюд в ресторане

- а) 85-90 °С
- б) 70-75 °С
- в) 60-65 °С
- г) 75-80 °С

Эталон ответа: а

33. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим мясным блюдам:

- а) Сухие белые вина
- б) Красные сухие вина
- в) Крепкие вина
- г) Шампанское

Эталон ответа: б

34. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Что предлагают к горячим закускам:

- а) Крепкие вина
- б) Водка, горькие настойки
- в) Белые столовые вина
- г) Красные столовые вина

Эталон ответа: б

35. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какова норма официантов, обслуживающих банкеты с полным обслуживанием? Один официант:

- а) На 3-4 человека;
- б) На 6-8 человек;

в) На 2-3 человека;

г) На 8-10 человек.

Эталон ответа: а

36. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Сколько приходится на одного человека пространства за банкетным столом?

а) 0,6 м

б) 1,2 м

в) 1,0 м

г) 0,8 м

Эталон ответа: а

37. Выберите неверную характеристику банкета с частичным обслуживанием:

а) Носит неофициальный характер

б) Размещение гостей за столом произвольное

в) Гостям наливают напитки официанты

г) Банкет начинается с аперитива

Эталон ответа: в

38. Выбери верное преимущество шведского стола:

а) Еду можно уносить с собой

б) Напитки включены в стоимость блюд

в) Возможность потребителю попробовать понемногу несколько блюд

г) Трапеза может продолжаться до пяти часов

Эталон ответа: в

39. Выбери верное начало работы поэтажного буфета:

а) 6:00

б) 6:30

в) 7:00

г) 7:30

Эталон ответа: г

40. Выбери правильное определение кофе-брейк:

а) Завтрак, перетекающий в обед

б) Обслуживание участников совещаний, конференций

в) Обслуживание деловых людей с 12 до 16 часов в будни дни

г) Зал, для обслуживания комплексными обедами

Эталон ответа: б

41. Выбери верное время организации дипломатического завтрака:

- а) От 12 до 15 часов
- б) От 8 до 10 часов
- в) От 10 до 12 часов
- г) От 6 до 9 часов

Эталон ответа: а

42. Выбери правильное различие между банкетом-коктейлем и банкетом-фуршетом:

- а) Банкет-коктейль длится 1-1,5 часа, а банкет-фуршет 1,5-2 часа
- б) Банкет-коктейль длится 1,5-2 часа, а банкет-фуршет 1-1,5 часа
- в) Банкет-коктейль длится 2-2,5 часа, а банкет-фуршет 2,5-3 часа
- г) Банкет-коктейль длится 2,5-3 часа, а банкет-фуршет 2-2,5 часа

Эталон ответа: б

43. Выбери верный класс туристических документов, которые приобретают иностранные туристы:

- а) Люкс
- б) Бизнес-тур
- в) Туристический
- г) Пансион

Эталон ответа: в

44. Выбери верное время обслуживания иностранных туристов завтраком и ужином:

- а) 20 минут
- б) 30 минут
- в) 40 минут
- г) 50 минут

Эталон ответа: а

45. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это фактор условия труда? Обеспеченность удобной одеждой, обувью, наличие гардеробных, душевых, комнат отдыха:

- а) Социальный
- б) Бытовой
- в) Гигиенический
- г) Эстетический

Эталон ответа: б

46. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какая это задача организации труда? Рост эффективности труда, рациональное использование трудовых ресурсов, техники, прогрессивных форм обслуживания:

- а) Экономическая
- б) Психофизическая
- в) Социальная
- г) Культурная

Эталон ответа: а

47. Ответить на вопрос, выбрав правильный вариант ответа. Какой это критерий сегментации? Учитываются уровень дохода, принадлежность к профессиональным группа, уровень образования:

- а) Социально-экономический
- б) Географический
- в) Демографический
- г) Политический

Эталон ответа: а

48. Выбери правильный ответ. Чтобы узнать, кто будет клиентом ресторана, чего посетители ждут от обслуживания, необходимо:

- а) Анкетирование
- б) Использование уже проведенных исследований в специализированных изданиях
- в) Привлечение экспертов
- г) Использование опыта конкурентов

Эталон ответа: а

49. Выбери неверный метод продвижения ресторанных услуг.

- а) Скидки
- б) Реклама
- в) Почтовая рассылка
- г) Телефонные звонки

Эталон ответа: г

50. Назовите мероприятия, направленные на привлечение дополнительных клиентов и удержание постоянных.

- а) Проведение презентаций
- б) Выдача клубных карт

в) Проведение конференций

г) Организация специальных концертных программ

Эталон ответа: б

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
б	а	а	в	г	а	а	б	в	а	б	в	в	а	б	г	а	в	в
20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38
г	а	б	а	б	а	г	г	в	г	в	в	а	б	б	а	а	в	в
39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50							
г	б	а	б	в	а	б	а	а	а	г	б							

Контрольные вопросы:

1. Услуги общественного питания, классификация.
2. Классификация методов и форм обслуживания.
3. Современные формы обслуживания.
4. Понятия: услуга, процесс обслуживания, методы и формы обслуживания.
5. Торговые помещения: виды, назначение, характеристика.
6. Подсобные помещения: назначение, характеристика.
7. Оборудование торгового (банкетного) залов.
8. Классификация столовой посуды.
9. Классификация столовых приборов.
10. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фарфоровой посуды.
11. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика фаянсовой посуды.
12. Виды, назначение, емкость, размеры, характеристика керамической посуды.
13. Хрустальная посуда: характеристика, назначение
14. Стеклопосуда: характеристика, назначение.
15. Металлическая посуда: назначение, характеристика, уход.
16. Столовые приборы: назначение, характеристика.
17. Столовое белье: виды и назначение.
18. Сервировка столов для завтрака.
19. Сервировка столов для обеда.
20. Сервировка столов для ужина.
21. Предварительная сервировка столов.
22. Меню, прейскурант: виды, назначение.

23. Правила составления меню.
24. Правила составления прејскурантов.
25. Правила составления карт вин.
26. Особенности обслуживания в ресторанах различных типов и классов.
27. Последовательность подачи блюд.
28. Последовательность подачи напитков.
29. Методы подачи блюд.
30. Расчет с посетителями.
31. Услуги по организации досуга.
32. Правила этикета и нормы поведения за столом.
33. Банкеты и приемы: определение, классификация, назначение.
34. Правила подготовки к проведению банкета.
35. Подготовка зала к обслуживанию.
36. Банкет (прием) с полным обслуживанием официантами.
37. Банкет (прием) с частичным обслуживанием официантами.
38. Банкет (прием) по типу фуршет.
39. Банкет (прием) – коктейль.
40. Банкет-чай.
41. Коктейль-фуршет,
42. Коктейль-фуршет-кофе.
43. Специальные формы услуг – определение, классификация.
44. Особенности обслуживания участников конференций.
45. Особенности обслуживания участников семинаров.
46. Особенности обслуживания участников съездов.
47. Особенности обслуживания участников спортивных мероприятий.
48. Особенности организации питания в местах массового отдыха.
49. Современные типы услуг: стол-экспресс.
50. Современные типы услуг: зал-экспресс.
51. Современные типы услуг: «шведский стол».
52. Современные типы услуг: бизнес-ланч.
53. Виды туризма, классы обслуживания.
54. Услуги иностранным туристам.
55. Особенности питания иностранных туристов.
56. Услуги питания в пути следования туристов.

57. Социальное питание: понятие.
58. Организация питания на производственных предприятиях.
59. Линии раздачи: виды, назначение, использование. Организация питания студентов.
60. Организация питания школьников.
61. Обслуживание незащищенных групп населения.
62. Обслуживающий персонал: определение.
63. Требования, предъявляемые к персоналу.
64. Организация труда работников зала.

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ОП.04 Организация обслуживания по профессии «43.02.015 / Поварское и кондитерское дело», группа _____

(общее количество часов: 66 часов аудиторной нагрузки, 16 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Особенности организации обслуживания в предприятиях различных типов и классов				1
2.	Обслуживающий персонал: категории, функции, общие требования к нему				1
3.	Торговые помещения для обслуживания потребителей. Вспомогательные помещения. Сервис - бар				1
4.	Разработка концепции оформления предприятия				1
5.	Практическое занятие. Характеристика предприятий общественного питания				4
6.	Виды столовой посуды.				1
7.	Нормы оснащения предприятий питания столовыми посудой, приборами, бельем. Правила хранения и учета				1
8.	Характеристика фарфоровая посуда, фаянсовая посуда и керамической посуды				2
9.	Характеристика хрустальной посуды, стеклянной посуды,				1

	деревянной посуды				
10.	Характеристика металлической посуды, пластмассовой посуды и сервировочные приборы				1
11.	Виды столовых приборов. Основные столовые приборы и их сервировка и приспособления				1
12.	Столовые приборы для оригинальных блюд. Приспособления для подачи и разделывания блюд				1
13.	Комплектные приборы и столовый инвентарь. Определение потребности в столовой посуде и приборах.				2
14.	Практическое занятие. Подбор и распределение фарфорофаянсовой, стеклянной, металлической посуды по назначению				2
15.	Практическое занятие. Подбор и распределение столовых приборов по назначению. Подготовка столовой посуды к работе				2
16.	Виды столового белья. Скатерти. Определение потребности в столовом белье.				1
17.	Полотняные салфетки. Салфетки бумажные.				1
18.	Практическое занятие. Складывание салфеток простыми и сложными способами				2
19.	Составление меню. Виды меню.				2
20.	Практическое занятие. Составление различных видов меню для различных типов предприятий				4
21.	Правила составления винных и коктейльных карт				2
22.	Правила Подготовка торгового зала. Расстановки мебели				1
23.	Правила Подготовка посуды, приборов, столового белья. Сервировка столов				1
24.	Правила Подготовка персонала к обслуживанию. Проведение инструктажа.				2
25.	Практическое занятие.				2

	Подготовка зала. Отработка приёмов накрытия столов скатертью. Виды, правила, последовательность и техника сервировки столов				
26.	Встреча и размещение гостей. Прием и оформление заказа.				1
27.	Подача кулинарной продукции различными способами				1
28.	Способы подачи блюд и закусок. Подача блюд в обнос. Подача блюд с помощью подсобного стола. Русский метод подачи				2
29.	Практическое занятие. Осуществление приема заказа. Передача заказа на кухню и в буфет				2
30.	Практическое занятие. Осуществление подачи блюд и напитков различными способами. Французский способ. Английский способ. Русский способ. Американский способ. Соблюдение требований безопасности при подаче готовой продукции				2
31.	Практическое занятие. Изучение видов платежей и выполнение расчёта с потребителем. Оформление счетов и расчёт с потребителем				2
32.	Порядок приема заказов на обслуживание торжеств. Виды банкетов				2
33.	Банкет фуршет: назначение, характеристика. Порядок обслуживания.				1
34.	Банкет коктейль: назначение, правила обслуживания посетителей.				1
35.	Практическое занятие. Выполнение сервировки стола к банкету с полным обслуживанием официантами				2
36.	Практическое занятие. Подготовка банкетного зала, сервировка столов для банкета с частичным обслуживанием официантами				2
37.	Практическое занятие. Сервировка столов для банкета-чай				2
38.	Практическое занятие. Сервировка фуршетного стола				2

39.	Обслуживание на производственных предприятиях				2
40.	Обслуживание учащихся в общеобразовательных школах, средних специальных учебных заведений				2
				Всего:	66

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по ОП.04 Организация обслуживания для обучающихся профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработаны в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования и рабочей программой.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 16 часов.

Продолжительность занятия указывается в каждой работе.

Внеаудиторная самостоятельная работа – это планируемая учебная, учебно-исследовательская работа, выполняемая обучающимися во внеаудиторное время по заданию и при руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Целью внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся:

- является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками, опытом творческой, исследовательской деятельности. Такая работа способствует развитию самостоятельности, инициативности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, самосовершенствованию и самореализации.

Выполнение обучающимися самостоятельных работ направлено на:

- систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Методические рекомендации включают в себя:

- цель задания;
- содержание заданий;
- время выполнения заданий;
- требования к форме и содержанию отчетных материалов;
- рекомендации по выполнению заданий;
- критерии оценки качества выполнения работы.

В качестве форм и методов контроля самостоятельной работы обучающихся являются письменные работы, экспресс-опросы на аудиторных занятиях, заслушивание сообщений или просмотр презентаций, представление исследовательских работ.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4
2	Раздел 2. Предметы сервировки стола	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4
3	Раздел 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4
4	Раздел 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4
Итого			16

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

контроль докладов и презентаций осуществляется на занятиях/индивидуально

Раздел 1. Общая характеристика процесса обслуживания

Исследование "Идеальный сервис глазами потребителя":

Задание: Провести опрос среди знакомых или в социальных сетях, чтобы выяснить, какие аспекты обслуживания они считают наиболее важными (скорость, вежливость, внимательность к деталям и т.д.).

Результат: Подготовить отчет с анализом полученных данных и выводами о том,

как представления об идеальном сервисе могут отличаться в зависимости от возраста, социального статуса и других факторов.

Кейс-стади "Анализ процесса обслуживания в конкретном заведении":

Задание: Посетить ресторан, кафе или другое заведение и подробно описать процесс обслуживания, выделив его сильные и слабые стороны.

Результат: Предложить конкретные рекомендации по улучшению процесса обслуживания в данном заведении.

Раздел 2. Предметы сервировки стола

Творческий проект "Сервировка стола для особого случая":

Задание: Разработать концепцию сервировки стола для определенного мероприятия (например, романтический ужин, деловой обед, детский праздник).

Результат: Представить эскизы или фотографии сервировки с подробным описанием используемых предметов и обоснованием выбора стиля.

Исследование "История и эволюция столовых приборов":

Задание: Изучить историю появления и развития различных столовых приборов (вилки, ножи, ложки и т.д.).

Результат: Подготовить презентацию или доклад об интересных фактах и особенностях использования столовых приборов в разные эпохи.

Раздел 3. Информационное обеспечение процесса обслуживания

Разработка "Информационной памятки для официанта":

Задание: Составить перечень всей необходимой информации, которой должен владеть официант (меню, состав блюд, правила этикета, информация о специальных предложениях и т.д.).

Результат: Оформить памятку в удобном формате (например, в виде буклета или карточек).

Анализ "Использования современных технологий в обслуживании":

Задание: Изучить, какие технологии используются в современных ресторанах для улучшения обслуживания (электронные меню, системы онлайн-заказов, программы лояльности и т.д.).

Результат: Подготовить обзор о преимуществах и недостатках использования различных технологий в сфере обслуживания.

Раздел 4. Организация обслуживания потребителей в ресторанах

Бизнес-план "Открытие собственного ресторана":

Задание: Разработать концепцию ресторана, определить целевую аудиторию, составить меню, продумать организацию обслуживания и рассчитать финансовые показатели.

Результат: Представить полноценный бизнес-план ресторана с обоснованием всех решений.

Ролевая игра "Разрешение конфликтных ситуаций в ресторане":

Задание: Разработать несколько сценариев конфликтных ситуаций, которые могут возникнуть в ресторане (например, недовольный клиент, неправильно приготовленное блюдо, задержка заказа).

Результат: Проиграть эти ситуации в парах или группах, чтобы отработать навыки разрешения конфликтов и поддержания позитивной атмосферы.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрировано Минюсте Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	24
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	106

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, ОК11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель:

-формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские	- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения

	изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; - вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; - управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; - понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; - понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; - источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятия общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, - учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и

		рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - стили управления; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: развивающего обучения; проблемного обучения; разноуровневого обучения; коллективная система обучения; технология изучения изобретательских задач (ТРИЗ); технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых и других видов обучающих игр; обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии; здоровьесберегающие технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	96
в том числе:	
теоретическое обучение	46
практические занятия	34

Самостоятельная работа	8
Консультации	2
<i>Промежуточная аттестация экзамен</i>	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП	Знание З 1- 9	Знание З 10 -13	Знание З 14-15	Знание З16-19	Умение У 1 -11	Умение У 12-15	Умение У 16-18
Раздел 1 Основы экономики	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 2. Основы менеджмента		+		+		+	+
Раздел 3. Основы маркетинга	+		+	+	+	+	+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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 Основы экономики		56	
Тема 1.1 Экономика — система общественного воспроизводства	Содержание учебного материала	4	
	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	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. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	6	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	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. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.		
	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия. Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	

	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании	Содержание учебного материала	18	
	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	14	
	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовые предприятия общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК

	заполнения.		10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение трудового кодекса РФ: Разделы I, III, IV,V,VI,VII Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных заданий	2	
Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса	Содержание учебного материала	4	
	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания.	Содержание учебного материала	4	
	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования	Содержание учебного материала	16	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование		
	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение разделов бизнес- плана	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Налогового кодекса Российской Федерации, Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, темпах роста, тенденциях развития	2-	
Раздел 2. Основы менеджмента		22	
Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как	Содержание учебного материала	8	
	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация,		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК

объект управления	планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды		10, ОК 11
	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»	2	
Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании. Система методов управления	Содержание учебного материала	6	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.		
	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	8	ПК 6.1-6.5

Коммуникация как функция менеджмента	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации		
	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 6.1-6.5
	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Изучение должностных инструкций, профессиональных стандартов, требований к организации рабочих мест, договоров о материальной ответственности на предприятиях общественного питания. Подготовка докладов, рефератов, решение проблемных задач	2	
Раздел 3.	Основы маркетинга	16	
Тема 3.1. Понятие маркетинга, его цели и функции	Содержание учебного материала	8	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.		

	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании	Содержание учебного материала	8	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях		ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	ПК 6.1-6.5
	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05,

	потребительских предпочтений		ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Сбор и анализ информации о ценовой политике предприятий общественного питания и розничной торговли. Подготовка докладов, рефератов, презентаций, решение проблемных заданий	2	
Промежуточная аттестация Экзамен			
Всего:		96	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен:

Учебный кабинет № 245 «Социально-экономических и управленческих дисциплин» (БТИ № 48)

Доска ученическая – 1 шт.

Экран для проектора – 1 шт.

Парты (компьютерные) – 12 шт.

Парты (ученические) – 5 шт.

Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 1 шт.

Компьютер – 13 шт.

Стулья (ученические) – 16 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Кресло на колесиках – 1 шт.- 18 шт; стул рабочий - 5 шт; стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Грибов, В. Д., Менеджмент : учебное пособие / В. Д. Грибов. — Москва : КноРус, 2025. — 275 с. — ISBN 978-5-406-12808-4. — URL: <https://book.ru/book/>— Текст : электронный.

2. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2024. – 320 с.

Интернет ресурсы:

<http://www.budget.gov.ru/> - единый портал бюджетной системы Российской Федерации.

<http://www.cbr.ru/fingramota/?PrtId=fg> 3 – Как получить кредит по самой низкой процентной ставке? ЦБ РФ, М.

<http://www.cbr.ru/fingramota/?PrtId=fg> 2 – Обучающая игра «Насколько хорошо ты знаешь деньги», ЦБ РФ, М.

<http://www.schoolmoney.ru> – Основы инвестирования и управления личными финансами «Школа денег».

www.economy.gov.ru – сайт Министерства развития РФ.

<http://document.kremlin.ru> – официальное интернет-представительство Президента России.

www.fas.gov.ru – сайт Федеральной Антимонопольной службы.

<http://www.minfin.ru/> - сайт Министерства финансов РФ.

www.gks.ru- сайт Федеральной службы государственной статистики.

www.cbr.ru – сайт Банка России.

www.fcsm.ru – сайт Федеральной службы по финансовым рынкам.

<http://www.eeg.ru/>- сайт МФ РФ статистика.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: – понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; – принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; – виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), – сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; – классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; – цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; – этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; полнота ответов, точность формулировок; Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательности действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы;

методы предотвращения; – факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ); – функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации; – виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; – понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; – понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; – источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц, – учет реализации продукции		Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, устный индивидуальный опрос, тестирование Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ. Текущий контроль в форме защиты практических работ

собственного производства и полуфабрикатов; – понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; – формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; – состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; – механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; – основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; – понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; – сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; – налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений,		

уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; – понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; – сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; – стили управления; – способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала – правила делового общения в коллективе; – сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; – понятие сегментация рынка; – методы проведения маркетинговых исследований; – понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); – организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. Умения: участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; рассчитывать		

показатели эффективности использования ресурсов организации; проводить инвентаризацию на предприятиях питания; пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; выбирать методы		

принятия эффективных управленческих решений; управлять конфликтами и стрессами в организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		

5.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине Основы товароведения продовольственных товаров представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств по дисциплине используется при проведении промежуточной и текущей аттестации студентов

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Тестовые задания разработаны в соответствии с рабочей программой по дисциплине ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга. Тестовые задания позволят выяснить прочность и глубину усвоения материала по дисциплине, а также повторить и систематизировать свои знания.

Тестовые задания разделены по разделам дисциплины:

Раздел 1. Основы микробиологии;

Инструкция по проведению тестовых заданий для преподавателя.

1. Обучающиеся получают заранее подготовленные листы.
2. Для более успешного выполнения работы необходимо чётко пояснить каждое задание, обратить внимание обучающихся на особенности их выполнения.
3. Правильный ответ обучающийся должен отметить каким-либо значком или записать, если предусмотрен бланк ответов.
4. Следует особо подчеркнуть, что если обучающийся не может выполнить задание, то нужно пропустить его и выполнять следующее. После выполнения всех заданий, доступных обучающемуся, можно вернуться к тем, которые пока не сделаны.
5. Листы с работами следует собирать одновременно у всех обучающихся по окончании урока.

Инструкция по выполнению тестовых заданий для обучающихся.

1. Внимательно читайте все задания работы и указания по их выполнению.
2. Если не можете выполнить очередное задание, не тратьте время, переходите к следующему.
3. Только выполнив все задания, вернитесь к тем, которые у вас не получились сразу.
4. Старайтесь работать быстро и аккуратно.
5. Все задания выполняйте прямо на этих листах.
6. Если ошибся, то зачеркни ошибку и выбери другой ответ.
7. Когда выполнишь все задания работы, проверь.

Критерии оценки тестовых заданий

При проверке преподаватель подсчитывает количество верных заданий. За каждый правильный ответ - 1 балл.

- **оценка "5" (отлично)** - обучающийся уверенно и точно владеет знаниями и умениями – выполнение задания на 90-100%;

- **оценка "4" (хорошо)** - владеет знаниями и умениями, но возможны отдельные несущественные ошибки – выполнение задания на 80%;

- **оценка "3" (удовлетворительно)** - ставится при недостаточном владении знаниями и умениями, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя – выполнение задания на 70%.

Раздел 1 Основы экономики

Контрольные (вопросы):

- 1.Опишите главную задачу экономики.

2.Перечислите из чего состоят материальные блага общества, что относится к естественным благам.

3.Что такое потребности и какие они бывают.

4.Что входит в круговорот экономических благ.

5. Напишите, что относится к факторам производства

6. Дайте понятие рынок. Перечислите основные элементы рынка.

7.В чем сущность стимулирующей функции рынка.

8 Дайте понятие конкуренция. Какие виды конкуренции Вы знаете.

9.Дайте понятие монополия. В чем ее позитивное влияние на предприятие.

10.Дайте понятие спрос, опишите его зависимость от цены

11.Дайте понятие предложение. Опишите факторы влияющие на предложение.

12. Дайте определение, что такое предприятие, наличие каких признаков для него характерны

13. Дайте определение предприятия общественного питания.

14. Каким предприятиям общественного питания присваиваются классы.

15.По каким признакам делятся предприятия общественного питания.

16.Перечислите организационно-правовые формы предприятий

17.Понятие собственность ,виды собственности.

18.Дайте понятие производственной программы, из каких разделов она состоит.

19. Какие показатели содержит план производства в натуральном выражении

20. Какие показатели содержит план производства в стоимостном выражении

21.Дайте понятие валовой продукции.

22. Что такое прибыль?

23. Виды прибыли.

24. Какое предприятие является рентабельным?

25. Как рассчитывается рентабельность продукции?

26. Как рассчитывается рентабельность производственных фондов

Практическая работа: «Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.»

Тема: «Анализ факторов внешней и внутренней среды влияющих на работу фирмы»

Цель: Закрепить полученные знания по пройденным темам

Порядок работы:

1. Ознакомиться с краткими теоретическими сведениями
2. Решить задачи

3. Сделать вывод
4. Ответить на контрольные вопросы.

Методы анализа внутренней и внешней среды организации

Анализ внешней среды представляет собой оценку состояния и перспектив развития важнейших, с точки зрения организации, субъектов и факторов окружающей среды: отрасли, рынков, поставщиков и совокупности глобальных факторов внешней среды, на которые организация не может оказывать непосредственное влияние.

Проведя анализ внешней среды и получив данные о факторах, которые представляют опасность или открывают новые возможности, руководство должно оценить: обладает ли фирма внутренними силами, чтобы воспользоваться возможностями, и какие внутренние слабости могут осложнить будущие проблемы, связанные с внешними опасностями.

Метод, который используют для диагностики внутренних проблем, называется управленческим обследованием. Управленческое обследование представляет собой методичную оценку функциональных зон организации, предназначенную для выявления ее стратегически сильных и слабых сторон. В управленческое обследование включаются пять функций - маркетинг, финансы, (операции) производство, человеческие ресурсы, а также культура и образ корпораций.

Существует большое количество методов анализа внутренней и внешней среды организации, рассмотрим некоторые из них:

1 SWOT- анализ

Для того чтобы получить ясную оценку сил предприятия и ситуации на рынке, существует SWOT-анализ.

SWOT-анализ — это определение сильных и слабых сторон предприятия, а также возможностей и угроз, исходящих из его ближайшего окружения (внешней среды).

- Сильные стороны (Strengths) — преимущества организации;
- Слабости (Weaknesses) — недостатки организации;
- Возможности (Opportunities) — факторы внешней среды, использование которых создаст преимущества организации на рынке;
- Угрозы (Threats) — факторы, которые могут потенциально ухудшить положение организации на рынке.

Для проведения анализа необходимо:

- Определить основное направление развития предприятия (его миссию)
- Взвесить силы и оценить рыночную ситуацию, чтобы понять, возможно ли двигаться в указанном направлении и каким образом это лучше сделать (SWOT-анализ);
- Поставить перед предприятием цели, учитывая его реальные возможности (определение стратегических целей предприятия)

Таблица 1.

Стандартная матрица SWOT анализа

Внутренние факторы	Сильные стороны компании		Слабые стороны компании	
	1		1	
	2		2	
	3		3	
	4		4	
	5		5	
Внешние факторы	Возможности		Угрозы	
	1		1	
	2		2	
	3		3	
	4		4	
	5		5	

Проведение SWOT-анализа сводится к заполнению матрицы SWOT-анализа. В соответствующие ячейки матрицы необходимо занести сильные и слабые стороны предприятия, а также рыночные возможности и угрозы.

Сильные стороны предприятия — то, в чем оно преуспело или какая-то особенность, предоставляющая дополнительные возможности. Сила может заключаться в имеющемся опыте, доступе к уникальным ресурсам, наличии передовой технологии и современного оборудования, высокой квалификации персонала, высоком качестве выпускаемой продукции, известности торговой марки и т.п.

Слабые стороны предприятия — это отсутствие чего-то важного для функционирования предприятия или что-то, что пока не удается по сравнению с другими компаниями и ставит предприятие в неблагоприятное положение. В качестве примера слабых сторон можно привести слишком узкий ассортимент выпускаемых товаров, плохую репутацию компании на рынке, недостаток финансирования, низкий уровень сервиса и т.п.

Рыночные возможности — это благоприятные обстоятельства, которые предприятие может использовать для получения преимущества. В качестве примера рыночных возможностей можно привести ухудшение позиций конкурентов, резкий рост спроса, появление новых технологий производства продукции, рост уровня доходов населения и т.п. Следует отметить, что возможностями с точки зрения SWOT-анализа являются не все возможности, которые существуют на рынке, а только те, которые можно использовать.

Рыночные угрозы — события, наступление которых может оказать неблагоприятное воздействие на предприятие. Примеры рыночных угроз: выход на рынок новых конкурентов, рост налогов, изменение вкусов покупателей, снижение рождаемости и т.п.

Шаг 1. Определение сильных и слабых сторон предприятия

Для того чтобы определить сильные и слабые стороны предприятия необходимо:

- Составить перечень параметров, по которому будет оцениваться предприятие;
- По каждому параметру определить, что является сильной стороной предприятия, а что — слабой;
- Из всего перечня выбрать наиболее важные сильные и слабые стороны предприятия и занести их в матрицу SWOT-анализа

Пример

Для оценки предприятия можно воспользоваться следующими параметрами:

Организация (здесь может оцениваться уровень квалификации сотрудников, их заинтересованность в развитии предприятия, наличие взаимодействия между отделами предприятия и т.п.)

Производство (оцениваются производственные мощности, качество и степень износа оборудования, качество выпускаемого товара, наличие патентов и лицензий (если они необходимы), себестоимость продукции, надежность каналов поставки сырья и материалов и т.п.)

Финансы (могут оцениваться издержки производства, доступность капитала, скорость оборота капитала, финансовая устойчивость предприятия, прибыльность бизнеса и т.п.)

Инновации (здесь может оцениваться частота внедрения новых продуктов и услуг на предприятии, степень их новизны (незначительные либо кардинальные изменения), сроки окупаемости средств, вложенных в разработку новинок и т.п.)

Маркетинг (здесь можно оценивать качество товаров/услуг (как это качество оценивают потребители), известность марки, полноту ассортимента, уровень цен, эффективность рекламы, репутацию предприятия, эффективность применяемой модели сбыта, ассортимент предлагаемых дополнительных услуг, квалификацию обслуживающего персонала).

Заполняется таблица.

Таблица 2. Определение сильных и слабых сторон вашего предприятия

Параметры оценки	Сильные стороны	Слабые стороны
1. Организация	Высокий уровень квалификации руководящих сотрудников предприятия	Низкая заинтересованность рядовых сотрудников в развитии предприятия
2. Производство	Высокое качество выпускаемых товаров Проверенный и надежный поставщик комплектующих	Высокая степень износа оборудования — до 80% по отдельным группам Себестоимость продукции на 10% выше, чем у основных конкурентов
3. и т.д.		

Из всего списка сильных и слабых сторон предприятия необходимо выбрать наиболее важные (самые сильные и самые слабые стороны) и записать их в соответствующие ячейки матрицы SWOT-анализа.

Шаг 2. Определение рыночных возможностей и угроз

Второй шаг SWOT-анализа — это оценка рынка. Этот этап позволяет оценить ситуацию вне предприятия - увидеть возможности и угрозы. Методика определения рыночных возможностей и угроз практически идентична методике определения сильных и слабых сторон вашего предприятия:

- Составление перечня параметров для оценки рыночной ситуации;

- Определение возможностей и угроз предприятия по каждому параметру;
- Выбор из всего перечня наиболее важных возможностей и угроз и построение матрицы SWOT-анализа

Пример

За основу можно взять следующий список параметров:

Факторы спроса (здесь целесообразно принять во внимание емкость рынка, темпы его роста либо сокращения, структуру спроса на продукцию вашего предприятия и т.п.)

Факторы конкуренции (следует учитывать количество основных конкурентов, наличие на рынке товаров-заменителей, высоту барьеров входа на рынок и выхода с него, распределение рыночных долей между основными участниками рынка и т.п.)

Факторы сбыта (необходимо уделить внимание количеству посредников, наличию сетей распределения, условиям поставок материалов и комплектующих и т.п.)

Экономические факторы (учитывается курс рубля (доллара, евро), уровень инфляции, изменение уровня доходов населения, налоговая политика государства и т.п.)

Политические и правовые факторы (оценивается уровень политической стабильности в стране, уровень правовой грамотности населения, уровень законопослушности, уровень коррумпированности власти и т.п.)

Научно-технические факторы (обычно принимается во внимание уровень развития науки, степень внедрения инноваций (новых товаров, технологий) в промышленное производство, уровень государственной поддержки развития науки и т.п.)

Социально-демографические факторы (следует учесть численность и половозрастную структуру населения региона, в котором работает предприятие, уровень рождаемости и смертности, уровень занятости населения и т.п.)

Социально-культурные факторы (обычно учитываются традиции и система ценностей общества, существующая культура потребления товаров и услуг, имеющиеся стереотипы поведения людей и т.п.)

Природные и экологические факторы (принимается в расчет климатическая зона, в которой работает предприятие, состояние окружающей среды, отношение общественности к защите окружающей среды и т.п.)

И, наконец, международные факторы (среди них учитывается уровень стабильности в мире, наличие локальных конфликтов и т.п.)

Далее, опять же, заполняется таблица. Примеры в таблице помогут разобраться с составлением списка возможностей и угроз вашего предприятия.

Таблица 3. Определение рыночных возможностей и угроз

Параметры оценки	Возможности	Угрозы
1. Конкуренция	Повысились барьеры входа на рынок: с этого года необходимо получать лицензию на занятие данным видом деятельности	В этом году ожидается выход на рынок крупной иностранной компании-конкурента
2. Сбыт	На рынке появилась новая розничная сеть, которая в данный момент выбирает поставщиков	С этого года наш крупнейший оптовый покупатель определяет поставщиков по результатам

		тендера
3. и т.д. ...		

Необходимо выбрать из всего списка возможностей и угроз наиболее важные, и занести их в соответствующие ячейки матрицы SWOT-анализа

В заполненной матрице SWOT-анализа виден полный перечень основных сильных и слабых сторон предприятия, а также открывающиеся перед предприятием перспективы и грозящие ему опасности.

Шаг 3. Сопоставление сильных и слабых сторон вашего предприятия с возможностями и угрозами рынка

Сопоставление сильных и слабых сторон с рыночными возможностями и угрозами позволяет ответить на следующие вопросы, касающиеся дальнейшего развития бизнеса:

- Как возможно воспользоваться открывающимися возможностями, используя сильные стороны предприятия?
- Какие слабые стороны предприятия могут помешать?
- За счет каких сильных сторон можно нейтрализовать существующие угрозы?
- Каких угроз, усугубленных слабыми сторонами предприятия, нужно больше всего опасаться?

Для сопоставления возможностей вашего предприятия условиям рынка применяется немного видоизмененная матрица SWOT-анализа

	Возможности 1. Появление новой розничной сети 2. и т.д.	УГРОЗЫ 1.Появление крупного конкурента 2. и т.д.
Сильные стороны 1. Высокое качество продукции 2.... 3. и т.д.	1. Как воспользоваться возможностями Попытаться войти в число поставщиков новой сети, сделав акцент на качестве нашей продукции	2. За счет чего можно снизить угрозы Удержать наших покупателей от перехода к конкуренту, проинформировав их о высоком качестве нашей продукции
Слабые стороны 1.Высокая себестоимость продукции 2.... 3. и т.д.	3. Что может помешать воспользоваться возможностями Новая сеть может отказаться от закупок нашей продукции, так как наши оптовые цены выше, чем у конкурентов	4. Самые большие опасности для фирмы Появившийся конкурент может предложить рынку продукцию, аналогичную нашей, по более низким ценам

Заполнив такую матрицу можно увидеть результат:

- определены основные направления развития предприятия
- сформулированы основные проблемы предприятия, подлежащие скорейшему решению для успешного развития бизнеса

2 SNW – анализ

SNW – анализ – это усовершенствованный SWOT-анализ.

Strength (сильная сторона),

Neutral (нейтральная сторона),

Weakness (слабая сторона).

В отличие от анализа слабых и сильных сторон SNW – анализ так же предлагает среднерыночное состояние (N). Основная причина добавления нейтральной стороны является, то что «зачастую для победы в конкурентной борьбе может оказаться достаточным состояние, когда данная конкретная организация относительно всех своих конкурентов по всем кроме одной ключевым позициям находится в состоянии N, и только по одному в состоянии S».

Для составления SNW – анализа необходимо заполнить таблицу, можно предложить такой вариант:

Таблица.5

Наименование стратегической позиции	Качественная оценка позиции		
	Сильная (S)	Нейтральная (N)	Слабая (W)
Стратегия организации			
Бизнес-стратегии			
Оргструктура			
Финансы			
Продукт как конкурентноспособность			
Структура затрат			
Дистрибуция как система реализации продукции			
Информационная технология			
Инновации как способ к реализации на рынке продуктов			
Дополнительные стратегические позиции (с учетом специфики организации)			

3 PEST – анализ

PEST – анализ – это инструмент, предназначенный для выявления:

- политических (Policy),
- экономических (Economy),
- социальных (Society),
- технологических (Technology)

аспектов внешней среды, которые могут повлиять на стратегию компании. Политика изучается потому, что она регулирует власть, которая в свою очередь определяет среду компании и получение ключевых ресурсов для её деятельности. Основная причина изучения экономики это создание картины распределения ресурсов на уровне государства, которая является важнейшим условием деятельности предприятия. Не

менее важные потребительские предпочтения определяются с помощью социальной компоненты PEST – Анализа. Последним фактором является технологическая компонента. Целью её исследования принято считать выявление тенденций в технологическом развитии, которые зачастую являются причинами изменений и потерь рынка, а также появления новых продуктов.

Основные положения PEST – Анализа:

“Стратегический анализ каждой из четырех указанных компонент должен быть достаточно системным, так как все эти компоненты тесным и сложным образом взаимосвязаны”

Нельзя полагаться только на эти компоненты внешней среды, так как реальная жизнь значительно шире и многообразнее.

PEST – Анализ не является общим для всех организаций, так как для каждой из них существует свой особый набор ключевых факторов.

Таблица 6.

Политика	Экономика
1	1
2	2
Социум	Технология
1	1
2	2

4 Метод взвешивания каждого фактора

Другим вариантом анализа внешней среды через составление перечня внешних опасностей и возможностей организации является метод взвешивания каждого фактора (для измерения значимости каждого фактора для конкретной организации).

Взвешивание фактора осуществляется от +5 (очень положительное) через 0 (нейтральное) к –5 (очень отрицательное). Воздействие фактора – от +50 (сильное воздействие, возможность) через 0 (отсутствие воздействия, нейтральное) к –50 (сильное воздействие, серьезная опасность).

Наиболее благоприятные возможности обеспечиваются технологической мощностью организации, наибольшая опасность заключается в конкуренции со стороны зарубежных фирм.

После анализа перечня руководство должно провести оценку сильных и слабых сторон организации. При этом оно должно иметь полное представление о внутреннем потенциале и о недостатках организации, а также о внешних проблемах.

Практическая работа

Тема: Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.

Цель: на основе теоретических знаний произвести расчеты показателей использования основных и оборотных средств

Показатели эффективности использования основных фондов

$$\text{фондоотдача ОС: } \Phi O = \frac{\text{Объем производства}}{\text{Средняя первоначальная (восстановительная) стоимость}}$$

$$\text{фондоемкость ОС: } \Phi E = \frac{1}{\Phi O} = \frac{\text{Среднегодовая стоимость ОС}}{\text{Объем выпуска продукции}}$$

$$\text{Фондовооруженность} = \frac{\text{Ср. годовая полная стоимость основных фондов}}{\text{Среднесписочная численность работников}}$$

ОС

Коэффициент экстенсивного использования оборудования — это фактическое количество отработанных оборудованием станко-часов деленное на базисное (плановое) количество отработанных оборудованием станко-часов.

Коэффициент интенсивного использования оборудования — это фактическая средняя выработка продукции за один отработанный станко-час деленная на базисную (плановую) среднюю выработку продукции за один отработанный станко-час.

Коэффициентом интегрального использования оборудования, который определяется как произведение коэффициентов экстенсивного и интенсивного использования оборудования.

Показатели эффективности использования оборотных средств

К оборачиваемости = Стоимость реализованной продукции за период / Средний остаток оборотных средств за период

Средняя продолжительность одного оборота = Продолжительность периода измерения за который определяется показатель / Коэффициент оборачиваемости оборотных средств

К закрепления = 1 / К оборачиваемости

Задание 1. Оборудование по плану должно работать 300 часов в месяц, а фактически она отработала 210 часов. Плановый выпуск продукции за месяц 25000 единиц изделий, фактический выпуск 24000 единиц изделий. Определить коэффициент интегрального использования оборудования.

Задание 2. Годовая выработка тепловой энергии в денежном выражении составляет 6828 тыс.руб., среднегодовая стоимость основных средств котельной 4425 тыс.руб., численность работников котельной 142 человека. Определить фондоотдачу, фондоемкость, фондовооруженность.

Задание 3. Определить показатель фондоотдачи и фондовооруженности для каждого предприятия. Сделайте вывод, на каком из предприятий лучше используются основные фонды.

Показатели	Предприятие	
	1-е	2-е
Среднегодовая стоимость ОПФ, тыс. руб.	8000	14000
Число работающих, человек	400	500
Выработка продукции на одного	30000	36000

работающего, руб.		

Задание 4. За отчетный год средний остаток оборотных средств предприятия составил 850 тыс. руб., а себестоимость реализованной за год продукции — 7200 тыс. руб. Определите коэффициент оборачиваемости и коэффициент закрепления оборотных средств.

Задание 5. Средний остаток оборотных средств предприятия составляет 10 млн. руб. Объем реализованной продукции за месяц 25 млн. руб. Определить коэффициент оборачиваемости.

Задание 6. По данным за отчетный год средний остаток оборотных средств предприятия составил 800 тыс. руб., а стоимость реализованной за год продукции в действующих оптовых ценах предприятия составила 7200 тыс. руб. Определите коэффициент оборачиваемости, среднюю продолжительность одного оборота (в днях) и коэффициент закрепления оборотных средств.

Задание 7. За отчетный год объем реализации продукции составил 20 млн. руб. Среднегодовой остаток оборотных средств 5 млн. руб. На плановый период предусматривается объем реализации увеличить на 20%, а коэффициент оборачиваемости на один оборот.

Определить показатели использования оборотных средств в отчетном и плановом периоде.

Задание 8. В течение смены (8 ч) станок фактически работал 6 ч. Плановые затраты на проведение ремонтных работ составляют 0,8 ч. Согласно паспортным данным производительность станка равна 80 ед. продукции за час, фактически за время работы в течение смены она составила 65 единиц в час. Определить коэффициенты экстенсивного, интенсивного и интегрального использования оборудования.

Практическая работа

Тема: «Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения»

Цель работы: изучить методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве

Теоретический материал

Учет продуктов и товаров в кладовой организации общественного питания осуществляет материально ответственное лицо. Складской учет осуществляется в натуральных показателях по номенклатуре товаров и тары. Учет продуктов (сырья) в бухгалтерии организации общепита ведется натурально-стоимостными методами: количественно-суммовым или оперативно-бухгалтерским (еще его называют сальдовым методом).

Поступившие продукты учитываются материально ответственными лицами в натуральном выражении по наименованиям, количеству и учетным ценам в товарной книге кладовщика или карточках количественно-суммового учета.

Карточка количественно-суммового учета форма №М-17

утверждена Постановлением №71а.

Примечание:

С 1 января 2013 года в связи со вступлением в силу Федерального закона от 06.12.2011 N 402-ФЗ формы первичных учетных документов, содержащиеся в альбомах унифицированных форм первичной учетной документации, не являются обязательными к применению. Вместе с тем обязательными к применению продолжают оставаться формы документов, используемых в качестве первичных учетных документов, установленные уполномоченными органами в соответствии и на основании других федеральных законов (например, кассовые документы) (Информация Минфина России N ПЗ-10/2012)

Основанием для занесения в карточку являются товарно-транспортные накладные, закупочные акты и другие первичные сопроводительные документы.

В кладовую предприятия общественного питания продукты приходятся по приходным ордерам формы №М-4, утвержденной Постановлением №71а.

Данный приходный ордер выписывается в одном экземпляре материально ответственным лицом организации общественного питания, на фактически принятое количество продуктов, в день поступления продуктов (сырья) на склад.

Если существует расхождение между фактическим наличием продуктов (сырья) и сопроводительными документами, составляется Акт о приемке материалов. Форма №М-7 также утверждена Постановлением №71а.

Способы учета продуктов и товаров.

В организациях общественного питания в основном используется сортовой способ хранения, когда поступившие товары присоединяют к имеющимся на складе в остатке товарам таких же наименований и сортов.

Сортовой способ учета

Сортовой способ учета применяется в том случае, если хранение материальных ценностей организовано по наименованию и сортам без учета времени поступления и цены их приобретения. При этом материально-ответственные лица на каждую номенклатуру ТМЦ заводят новую карточку складского учета. Номенклатуры в данном случае различаются не только по типу и марке, но и по сорту, единице измерения, цвету.

При сортовом способе хранения экономично используется складская площадь, возможно более оперативное управление остатками ТМЦ. Однако трудно различить товары одного сорта, поступившие по разным ценам. При сортовом способе хранения выбор товара для реализации осуществляется произвольно. Так как при сортовом способе учет по ценам не ведется, а в условиях современного рынка цены «скачут» достаточно быстро, то выбор ТМЦ для реализации осуществляется произвольно. При этом, возможно, использовать для оценки ТМЦ: по средней цене, по цене единицы, ФИФО (по ценам первых закупок), ЛИФО (по ценам последних закупок).

Пример.

Организация общественного питания ООО «Богатырь» по состоянию на 1 июля 2019 года имеет на складе 15 килограммов муки по цене 7,5 рублей за килограмм. В июле 2019 года ООО «Богатырь» несколько раз получало муку, а именно:

5 июля – 50 килограммов по цене 7,20 рубля;

20 июля – 100 килограммов по цене 8,00 рублей;

25 июля – 50 килограммов по цене 7,00 рублей.

За июль 2019 года Отпущено в производство 170 килограмм муки.

1. Метод средней цены:

Определим среднюю цену

Средняя цена муки	=	$15 \cdot 7,5 + 50 \cdot 7,20 + 100 \cdot 8,00 + 50 \cdot 7,00$	=	7,55 рубля
		$15 + 50 + 100 + 50$		

Тогда стоимость отпущенной муки по методу средней цены будет равна:

170 килограммов по 7,55 рубля = 1283,50 рубля.

2. Метод ФИФО:

При применении данного метода используется следующий принцип: материально-производственные запасы при их списании на различные нужды оцениваются по себестоимости первых по времени закупок. На практике применение данного метода выглядит так: сначала отпускаются материально-производственные запасы по стоимости остатка на складе, затем по стоимости первой закупленной партии, потом второй закупленной партии и т.д. Остаток материально-производственных запасов на конец отчетного периода в этом случае определяется из партии последних по времени закупок.

Цена списания по методу ФИФО	=	$15 \cdot 7,5 + 50 \cdot 7,2 + 100 \cdot 8,0 + 5 \cdot 7,0$	=	7,69 рубля
		$15 + 50 + 100 + 5$		

Тогда стоимость отпущенной муки по методу ФИФО будет равна:

170 килограмм x 7,69 рублей = 1307,30 рубля.

3. Метод ЛИФО:

Данный метод предусматривает обратную методику: сначала списывается товар поступивший последним и так далее.

Рассмотренные методы списания на реализацию относятся к однородным группам.

Записи в карточку складского учета делаются на основании любого первичного документа (каждого приходного или расходного ордера) или накопительных ведомостей при большом объеме записей. В кладовых с небольшим ассортиментом и незначительным количеством операций материально ответственные лица могут вести учет непосредственно в товарном отчете (при этом карточки складского учета и товарные книги не ведутся).

Пример заполнения карточки учета материалов

Типовая межотраслевая форма № М-17
Утверждена постановлением Госкомстата
России от 30.10.97 № 71а

КАРТОЧКА № 205
учета материалов

Организация ЗАО «Актив» по ОКПО 40062011

Структурное подразделение склад Дата составления 15.04.2002

Структурное подразделение	Вид деятельности	Склад	Место хранения		Марка	Сорт	Профиль	Размер	Номенклатурный номер	Единица измерения код	Единица измерения наименование	Цена, руб. коп.	Норма запаса	Срок годности	Поставщик
			стеллаж	ячейка											
Склад	Хранение материалов	3	2	17	ARO-25	—	—	1,5	1001546	018	пог. м	70.00	1000	—	ООО «Пассив»

Наименование материала велюр

Дорогоченный материал (металл, камень)							
Наименование	Вид	Номенклатурный номер	Единица измерения		Количество (масса)	Номер паспорта	
1	2	3	4	5	6	7	8
—	—	—	—	—	—	—	—

Дата записи	Номер		От кого получено или кому отпущено	Учетная единица выпуска продукции (работ, услуг)	Приход	Расход	Остаток	Подпись, дата
	документа	по порядку						
15.04.2002	223	1	От ООО «Пассив»	—	7000	—	7000	Антонов 15.04.2002
17.04.2002	232	2	От ООО «Пассив»	—	3000	—	10 000	Антонов 17.04.2002
18.04.2002	214	3	Цеху № 5	—	—	2000	8000	Антонов 18.04.2002

Карточку заполнил кладовщик Антонов А.Н. Антонов

« 30 » апреля 200 2 г.

Практическая работа

Тема: «Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости)»

Цель работы: изучить методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания, рассчитать абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).

Теоретический материал

Методы планирования, применяемые в предприятии общественного питания

Методика – это совокупность конкретных приемов, способов, экономико-математических расчетов для разработки плана.

При выборе методов плана учитывается:

- Период, на который необходимо составить план;
- Специфику работы предприятия или подразделения;
- Обеспечить их информацией;
- Наличие необходимой техники.

1. **Балансовый метод** – сущность заключается в увязки имеющихся ресурсов и фактических потребностей. Этот метод позволяет установить связь и координацию всех разделов и показателей в масштабе, как объединения, так и отраслей. В практике используются материальные, трудовые и финансовые

балансы. Они органически связаны между собой и отражают разные стороны единого процесса. Общественное питание в своем коммерческом секторе опирается на увязку товарных и сырьевых ресурсов – с одной стороны, и денежных доходов и расходов – с другой. Применение балансового метода особенно характерно для предприятий бюджетной сферы, а в период плановой экономики являлось основным. В реальной деятельности предприятия балансовые методы используются во всей отчетности при увязке стадий хозяйственной деятельности. Особая актуальность этого метода при финансовом планировании.

2. **Нормативный метод**– предполагает использование в расчете норм и технико-экономических нормативов, характеризующих рациональную величину этого показателя для конкретных условий работы.

Применяемые нормативы бывают 3-х видов:

1. Единые нормативы – касаются наиболее общих хозяйственных процессов (электроэнергию, транспортные нормативы);
2. Отраслевые нормативы – действуют только в системе торговли и общественного питания (амортизационные нормы, нормы расхода сырья и продуктов, коэффициенты трудоемкости блюд);
3. Специальные нормативы – устанавливаются в отдельном предприятии (нормы на бой посуды, нормы запаса сырья, размер надбавок и наценок);

Нормативный метод часто используется в сочетании с балансовым методом. Так как нормативы часто связаны со стоимостью, то их применение необходимо постоянно корректировать с учетом действующих цен.

3. **Экономико-аналитический метод** – заключается в том, что при разработке плана экономические явления и процессы изучаются путем анализа их отдельных частей и совокупности в целом и выявлений взаимосвязей и взаимообусловленностей.

Например, при планировании товарооборота и выпуска продукции собственного производства установлена взаимосвязь между объемом реализации и уровнем использования материально-технической базы.

В соответствии, анализ позволяет установить качественные и количественные характеристики этой взаимосвязи, определить резервы в объеме продаж. При использовании этого метода необходим навык практической работы и четкое представление о протекании процессов на предприятии.

4. **Расчетно-аналитический метод**– основан на выявлении взаимосвязи между отдельными показателями, но выявление связей является косвенной. В соответствии с этим методом расчеты планов на будущий период опираются на достигнутые уровни тех или иных показателей за базовый период, и применение индексов, формирующих плановые показатели.

5. **Метод вариантных приближений** – используется при перспективном планировании. Заключается в том, что при разработке плана предлагается несколько вариантов решений одной и той же задачи или группы взаимосвязанных задач с одинаковыми или разными исходными условиями. Из полученных результатов выбирается наиболее оптимальный результат в одном приближении. Далее производится его доработка и корректировка (фактически это решение задачи на оптимизацию).

Критерием оптимизации является обеспечение наибольших конечных заданных результатов при наименьших материалах и трудовых затратах.

Для определения оптимальных вариантов используется ряд коэффициентов:

1. Коэффициент общей эффективности – позволяет установить прирост прибыли или выхода продукции на сумму новых капиталовложений, или показывает удельные капиталовложения на единицу нового торгового технологического оборудования.

2. Коэффициент сравнительной эффективности – рассчитывается как сумма экономии от снижения издержек производства и обращения к капитальным затратам, или как отношение увеличения прибыли к капитальным затратам.

Методы вариантных приближений требуют комплексного подхода. Так, например, нельзя планировать совершенствование материально-технической базы предприятия питания, обслуживающей отдельный контингент, при перспективе сокращения этого контингента или при перспективе снижения дохода. Совершенствования планирования о повышении научной обоснованности плана все в большей степени определяется применением современных экономико-математических методов с использованием вычислительной техники. Применение электронно-вычислительной машины позволяет комплексно применять вышеперечисленные методы и позволяет выстраивать экономико-математические модели.

Экономико-математические модели используют для прогнозирования макропоказателей (спрос, доходы, перспективы развития отрасли, оценка рынка), так могут использоваться для описания отдельных объектов. В общем виде экономико-математические модели представляют из себя удобное средство описания объектов больших масштабов и сложности, и позволяют рассматривать эти объекты как совокупность взаимосвязанных систем и подсистем, помогая выявить и установить механизмы протекающих процессов.

Управленческая функция экономико-математических моделей заключается в том, что результаты моделирования обеспечивают выбор наиболее эффективных вариантов экономического развития. Изучение различных объектов или явлений – это раскрытия не только качественных, но и количественных закономерностей. Особое значение экономико-математических моделей определяется в том, что они позволяют выявить эти зависимости, в т.ч. для процессов, которые недоступны прямому исследованию или не поддаются экспериментированию в данных масштабах.

Основы построения экономико-математических моделей

Модель – это условный образ или отображение определенных характеристик объекта в целях его исследования. В реальной жизни человек путем наблюдений устанавливает определенную логику и связь между отдельными явлениями. Это формирует его представление о чем бы то ни было. Далее человек может зафиксировать свои представления в графической, описательной форме с помощью математических формул, строя макеты, модели. По свойствам модели можно судить не обо всех ее свойствах, а только о наиболее значимых, которые аналогичны, что в модели, что в реальном объекте. Такие свойства называются существенными, и в целях исследования выстраивают модели, в которых собирают все наиболее существенные признаки.

Экономико-математические модели – это выражающая формально в математических терминах экономическая абстракция, служащая для описания исследуемого экономического явления или процесса. Конструктивно, под экономико-математическими моделями понимают совокупность взаимосвязанных математических уравнений, неравенств, отображающих отдельные группы экономических явлений. Параметры этих явлений выступают в уравнении виде известных или неизвестных величин.

Классификация моделей

1. По целевому назначению
 - Эвристические (теоретико-аналитические) модели – основанные на изучении явлений;
 - Прикладные (управленческие) модели – основанные на решении конкретной задачи.
2. По специфике объекта моделирования
 - Макроэкономические модели – занимаются общими вопросами воспроизводства;
 - Микроэкономические модели – занимаются вопросами на уровне отдельных отраслей, предприятий.
3. По характеру учета временного фактора
 - Статистические модели – все характеристики относятся к одному временному периоду;
 - Динамические модели – происходит изменение параметров во времени.

Принципы построения и требования к экономико-математическим моделям

1. Модель должна строиться на основании разработанной экономической теории. Параметры объекта должны иметь четкую экономическую интерпретации. С их помощи выражаются найденные зависимости.
2. Модель должна отражать не отдельно взятые явления, а целую группу явлений. Это обуславливает универсальность модели.
3. Нельзя разрабатывать модель без использования определенной, четкой символики. Все экономические категории вводятся в модель через математические символы.

С помощью экономико-математических моделей можно решать различные задания. Например, в условия ограниченного сбыта нахождение такого ассортимента и объема реализации, которые дают максимальную прибыль (задача линейного программирования); в условиях ограниченных ресурсов – разработка наиболее сбалансированных условий для отдельных групп населения.

Ход выполнения практической работы:

Рассчитать абсолютные и относительные показатели по изменению издержек

Задание 1. Проанализировать издержки обращения по ОАО «Торговый дом»

Показатель	Прошлый год	Отчетный год	Отклонение от прошлого года	к прошлому году, в %
1. Розничный товарооборот в действующих ценах, тыс.руб.	36295	41377		
2. Общая сумма издержек обращения, тыс.руб.	4993	5586		
3. Средний уровень издержек обращения в % к обороту до 0,000 стр.2:стр1				

Методические рекомендации по выполнению задания:

1. Определить средний уровень издержек обращения
2. Определить отклонение по каждому показателю (отчетный период – прошлый период)
3. Определить % к прошлому году или динамику показателей (отчетный год делят на прошлый *100 %)
4. Составить выводы. Об изменении издержек обращения в сумме и среднему уровню.

Задание 2.

Проанализировать данные из формы 5 «3» элементы затрат.

2.1. Проанализировать абсолютное отклонение и % снижения (удорожания) по каждому элементу в целом, и удельный вес элемента затрат в общей сумме затрат.

Элементы затрат	Прошлый период	Удельный вес	Отчетный период	Удельный вес	Абсолютное отклонение	% снижения, удорожания
1	2	3	4	5	6	7

Объем производства продукции т. руб. (N)	23000		23950			
Материальные затраты т. руб. (M)3	7530		7874			
Оплата труда т. руб.	6600		6880			
Отчисления на соцнужды	450		473			
Амортизация	395		280			
Прочие расходы	515		513			
Общие затраты на производство тыс. руб.	?	100%	?	100%		
Затраты на 1 руб. продукции, коп.						

Задание 3. Проанализировать издержки обращения по двум магазинам.

Показатели	Магазин 1		Магазин 2	
	План	Факт	План	Факт
Товарооборот, тыс. руб.	12650	13015	1240	1215
Уровень расходов на продажу, %	24,5			12,22
Сумма расходов на продажу, тыс. руб.		3115	128	

Методические рекомендации по выполнению задания:

1. Определить средний уровень расходов на продажу, %
2. Определить сумму расходов на продажу
3. Составить выводы. Об изменении издержек обращения в сумме и среднем уровню по магазинам.

Практическая работа: Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания»

Цель работы: произвести расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения, изучить особенности анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания

Теоретический материал

Издержки производства – совокупные затраты живого труда и овеществленного труда на производство продукта.

Издержки производства представляют собой производственные затраты на покупку средств производства и оплату рабочей силы. Издержки производства показывают себестоимость продукции. Действительная стоимость товара определяется всеми затратами труда на его производство. Количественно издержки производства отличаются от стоимости на величину прибавочной стоимости. Результат производства определяется разницей между выручкой предпринимателя и издержками производства. В основе анализа процесса капиталистического воспроизводства лежит разграничение издержек производства как затрат труда, равных $(c+v+m)$ и как затрат капитала, равных $(c+v)$.

Издержки производства образуют действительную стоимость товара для производителя, выступают базой для определения исходной цены продажи – цены предложения. На практике издержки производства исчисляются:

- средние издержки (они определяются делением общей суммы издержек производства на количество произведенных единиц товара;
- приростные (предельные) издержки, т.е. дополнительные издержки, обусловленные производством дополнительной единицы продукта более дешевым способом;
- валовые издержки – совокупность всех денежных затрат на производство данного товара (услуги), в валовые издержки включаются издержки постоянные и переменные.

В нашей стране для определения издержек производства применяется категория себестоимости продукции.

Издержки обращения – совокупные затраты живого и овеществленного труда, связанные с процессом обращения товаров, выраженные в денежной форме. Издержки обращения, исходя из их участия в образовании стоимости товара, делятся на две группы.

- Чистые издержки обращения – обусловленные актом купли-продажи, сменой форм собственности в процессе реализации товаров. Они имеют непроизводительный характер. К чистым издержкам обращения относятся расходы на содержание продавцов, торговых агентов, торговых контор, на рекламу товаров, на ведение бухгалтерии, а также канцелярские расходы. Работники, занятые в сфере собственно обращения, не создают ни стоимости, ни прибавочной стоимости. Чистые издержки обращения возмещаются из совокупной прибавочной стоимости, созданной в производстве.
- Дополнительные издержки обращения связаны с процессом продолжения производства в сфере обращения, носят производительный характер и, следовательно, увеличивают стоимость товара и создают прибавочную стоимость. Они состоят из затрат на заготовку, транспортировку, доработку, хранение и фасовку.

Издержки обращения потребителей (покупателей) могут включать уплату таможенных пошлин, почтовых сборов и налогов; расходы на открытие аккредитивов; предоставление банковских гарантий и другие банковские операции; расходы на привлечение товарных экспертов; представительские и другие расходы. Эти процессы ведут к увеличению издержек обращения. При переходе к рыночной экономике в нашей

стране указанные расходы будут увеличиваться, поскольку возникнут новые формы обслуживания покупателей, расширится сфера посреднических услуг, маркетинга, рекламы и др.

$$FC = TC \text{ при } Q=0$$

$$VC = TC - FC$$

$$MC = VC_{n+1} - VC_n,$$

где TC – общие затраты предприятия, тыс.руб.;

VC – переменные затраты предприятия, тыс.руб.;

MC – предельные затраты предприятия, тыс.руб.

Задача №1

В таблице показана зависимость общих затрат предприятия от выпуска продукции. Рассчитайте постоянные, переменные и предельные затраты.

Q	TC	FC	VC	MC
0	60			
1	140			
2	180			
3	240			
4	420			

Задача №2

Функция общих затрат фирмы имеет вид:

$$TC = 100Q - 2Q + 0,04Q$$

Определить величину предельных затрат фирмы при Q=12 единиц

Задача №3

В таблице показана зависимость общих затрат предприятия от выпуска продукции. Рассчитайте постоянные, переменные и предельные затраты.

Q	TC	FC	VC	MC
0	95			
1	160			
2	190			
3	340			
4	495			

Практическое занятие

Тема: Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной плате на предприятиях общественного питания
Цель занятия: закрепить теоретические знания и умения, полученные в процессе изучения темы "Трудовые

ресурсы предприятия. Расчет размера оплаты труда по различным формам и системам оплаты".

Задачи, реализуемые на практическом занятии:

- научится рассчитывать заработную плату персонала при использовании различных систем и форм оплаты труда;
- сформировать представление о принципах формировании фонда оплаты труда на предприятии.

Тарифная система оплаты труда – совокупность норм и нормативов, обеспечивающих дифференциацию оплаты труда исходя из различий в сложности выполняемых работ и условий труда, его интенсивности и характера.

В рамках тарифной системы существует две формы оплаты труда. Оплата устанавливается или в зависимости от времени, на протяжении которого предприятие использовало рабочую силу, либо в соответствии с объемом выполненных работ. В первом случае оплата называется повременной, во втором случае – сдельной.

Простая повременная зарплата=Часовая тарифная ставка данного разряда*Фактически отработанное количество часов за период (1)

Повременно-премиальная зарплата=Простая повременная*(1+Процент премии/100%) (2)

Окладная оплата труда = Оклад по штатному расписанию*Количество фактически отработанных дней за месяц/Количество рабочих дней в месяце (3)

Пример № 1

Часовая тарифная ставка рабочего – 150 руб. В соответствии с табелем учета использования рабочего времени за месяц фактически отработано 180 ч. Определить заработную плату работника.

Решение: заработная плата работника (формула 1): $150 * 180 = 27\,000$ руб.

Пример № 2

Продавец с месячным окладом 25 000 руб. в соответствии с табелем учета использования рабочего времени отработал 17 дней. Положением о премировании продавцу при отсутствии рекламаций к его работе предусмотрена выплата ежемесячной премии в размере 35% от оклада.

Решение: повременно-премиальная оплата труда работника (формула 2) составит: $25000 (1 + 0,35) = 33\,750$ руб.

Пример № 3

Размер месячного оклада рабочего – 30 000 руб. В соответствии с табелем учета использования рабочего времени за месяц фактически отработано 20 дней. Норма рабочего времени в отчетном месяце составляет 22 дня.

Решение: Заработная плата (формула 3) составит: $30000 * 20 / 22 = 27\,272,73$ руб.

Сдельная форма оплаты труда:

Основой для начисления заработка рабочему при сдельной форме оплаты труда является сдельная расценка, т. е. оплата труда за единицу произведенной продукции или осуществленного объема работ.

Определяют сдельную расценку по установленной норме выработки или норме времени:

Сдельная расценка = Часовая тарифная ставка * Норма времени на изготовление ед. продукции (4)

Сдельная расценка = Часовая тарифная ставка / Норма выработки в час (5)

Существуют следующие виды сдельной формы оплаты труда:

- прямая сдельная,
- сдельно-премиальная,
- косвенно-сдельная,
- сдельно-прогрессивная,
- аккордная
- аккордно-премиальная.

Прямая сдельная зарплата = Сдельная расценка * Количество произведённой продукции (6)

Сдельно-премиальная зарплата = Сдельная зарплата * (1 + Процент премии / 100%) (7)

Сдельно-прогрессивная зарплата = Сдельная расценка * Плановый выпуск продукции + Расценка за превышение нормы * Объем продукции сверх нормы (8)

При косвенной сдельной системе размер заработка рабочего ставится в прямую зависимость от результатов труда обслуживаемых им рабочих-сдельщиков. Косвенная сдельная система применяется для установления заработной платы вспомогательным рабочим. Для расчета заработной платы рабочих с оплатой по косвенной системе можно применить методы на базе косвенной сдельной расценки и коэффициента выполнения норм.

Косвенная сдельная зарплата = Косвенная расценка * Количество произведенной продукции (9)

Косвенная расценка = Часовая тарифная ставка / $\frac{1}{a}$ (Часовая норма выработки * Численность рабочих мест) (10)

При аккордной оплате труда размер заработной платы устанавливается за комплекс выполненных работ. В этом случае в течение периода работы работникам также периодически выплачивается заработная плата (аванс) не ниже установленного государством минимума, но после введения в строй комплексного объекта они получают определенную при заключении договора сумму за выполнение комплекса работ.

Аккордно-премиальная система оплаты труда заключается в том, что рабочие сдельщики, выполняющие работы по аккордному заданию в срок и досрочно, премируются в зависимости от качества работ и снижении нормативной трудоемкости.

Пример № 4

Работнику-сдельщику установлена часовая тарифная ставка 170 руб. Норма времени на единицу продукции – 2 ч. Расценка за единицу продукции – $170 * 2 = 340$ руб./ед.

Работник в соответствии с документом о выработке изготовил за месяц 60 единиц. Определить размер заработной платы работника.

Решение: сдельная заработная плата рабочего (формула 6): $340 * 60 = 20400$ руб.

Пример № 5

Рабочий-сдельщик выполнил норму выработки на 115%. Заработная плата по сдельным расценкам составила 35000 руб. В соответствии с Положением о премировании за перевыполнение нормы выработки работнику выплачивается премия в размере 10% от суммы заработка. Определить заработную плату рабочего.

Решение: сдельно-премиальная заработная плата (формула 7): $35000 * (1 + 0,1) = 38500$ руб.

Пример № 6

Рабочий-сдельщик, выработав 450 единиц продукции, перевыполнил задание на 20%. В соответствии с установленной шкалой базовая сдельная расценка – 100 руб., оплата труда за изготовление продукции сверх нормы производится по расценкам, увеличенным в 1,3 раза. Определить заработную плату рабочего.

Решение: по базовой расценке выплачено: $100 * 450 = 45\,000$ руб.

Увеличенная расценка: $100 * 1,3 = 130$ руб. Фактический выпуск продукции: $450 * 1,2 = 540$ шт. Общая сумма заработной платы рабочего (формула 8): $45000 + 130 * 90 = 56\,700$ руб.

Пример № 7

Рабочий-наладчик обслуживает два автомата фасовки. На каждом автомате работают по одному рабочему. Средняя часовая норма выработки каждого из обслуживаемых рабочих 30 единиц продукции. Часовая тарифная ставка рабочего-наладчика – 150 руб. За месяц произведено 10000 единиц продукции. Определить заработную плату рабочего.

Решение: косвенная сдельная расценка за единицу продукции (формула 10): $150 / 30 * 2 = 2,5$ руб. Косвенная сдельная заработная плата рабочего-наладчика (формула 9): $10000 * 2,5 = 25\,000$ руб.

3. Бестарифная система оплаты труда — система оплаты труда, в которой не применяются гарантированные должностные оклады и тарифные ставки. В основе бестарифной системы лежит распределение между сотрудниками фонда оплаты труда, который формируется из средств, заработанных коллективом.

Одним из вариантов расчета заработной платы по бестарифной системе является определение доли работника в общем фонде оплаты труда коллектива. Доля работника зависит от его коэффициента, который зависит от ряда факторов, в т.ч.:

- квалификационного уровня работника;
- коэффициента трудового участия (КТУ);

-фактически отработанного времени.

Заработная плата работника=Коэффициент работника*Фонд оплаты труда/Сумма коэффициентов всех работников (11)

Пример №8

В штате ООО «Такса» числится 5 человек:директор, менеджер, три специалиста. Фонд оплаты труда составляет 450 тыс. рублей. В таблице 1 приведены коэффициенты работников:

Таблица 1:

Показатели	Коэффициент работника
Директор	1,8
Менеджер	1,4
Специалист	1,3

Определить зарплату каждого работника.

Решение:

Сумма коэффициентов:

$1,8+1,4+3*1,3=7,1$. Расчет оплаты труда(формула 11):

Таблица 2:

Показатели	Заработная плата (тыс.руб)
Директор	$(1,8*450)/7,1=114,085$
Менеджер	$(1,4*450)/7,1=88,733$
Специалист 1	$(1,3*450)/7,1=82,394$
Специалист 2	$(1,3*450)/7,1=82,394$
Специалист 3	$(1,3*450)/7,1=82,394$
Итого	

Пример №9

В таблице привести расчет заработной платы работников на основе данных о квалификационном уровне работника, коэффициенте его трудового участия и фактически отработанного времени. Сумма средств выделенных на оплату труда составляет 200 тыс. руб.

ФИО	Кол-во отработанных часов	Квалификационный уровень	КТУ	Кол-во баллов	Заработная плата
Иванов		1,1	1,05		
Петров		1,05	0,9	198,45	
Сидоров		1,04	1,06	209,456	

Итого				638,906	

Задачи для самостоятельного решения

1) Часовая тарифная ставка рабочего – (№ по журналу * 10) руб. В соответствии с табелем учета использования рабочего времени за месяц фактически отработано 180 ч. Определить заработную плату работника.

2) Продавец с месячным окладом (№ по журналу * 1000) руб. Положением о премировании продавцу при отсутствии рекламаций к его работе предусмотрена выплата ежемесячной премии в размере 35% от оклада.

3) Размер месячного оклада рабочего – (№ по журналу * 1000) руб. В соответствии с табелем учета использования рабочего времени за месяц фактически отработано 20 дней. Норма рабочего времени в отчетном месяце составляет 22 дня.

4) Работнику-сдельщику установлена часовая тарифная ставка (№ по журналу * 10) руб. Норма времени на единицу продукции – 2 ч. Работник в соответствии с документом о выработке изготовил за месяц (№ по журналу * 10) единиц. Определить размер заработной платы работника.

5) Рабочий-сдельщик выполнил норму выработки на 115%. Заработная плата по сдельным расценкам составила (№ по журналу * 1000) руб. В соответствии с Положением о премировании за перевыполнение нормы выработки работнику выплачивается премия в размере 10% от суммы заработка. Определить заработную плату рабочего.

6) Рабочий-сдельщик, выработав 450 единиц продукции, перевыполнил задание на 20%. В соответствии с установленной шкалой базовая сдельная расценка – (№ по журналу * 100) руб., оплата труда за изготовление продукции сверх нормы производится по расценкам, увеличенным в 1,3 раза. Определить заработную плату рабочего.

7) Рабочий-наладчик обслуживает два автомата фасовки. На каждом автомате работают по одному рабочему. Средняя часовая норма выработки каждого из обслуживаемых рабочих 30 единиц продукции. Часовая тарифная ставка рабочего-наладчика – (№ по журналу * 100) руб. За месяц произведено (№ по журналу * 1000) единиц продукции. Определить заработную плату рабочего.

8) В штате ООО «Такса» числится 5 человек: директор, менеджер, три специалиста. Фонд оплаты труда составляет (№ по журналу * 1000) тыс. рублей. В таблице 1 приведены коэффициенты работников:

Таблица 1:

	Коэффициент работника
Директор	1,8
Менеджер	1,4
Специалист	1,3

Определить зарплату каждого работника.

9) В таблице привести расчет заработной платы работников на основе данных о квалификационном уровне работника, коэффициенте его трудового участия и фактически

отработанного времени. Сумма средств выделенных на оплату труда составляет (№ по журналу * 10000) тыс. руб.

ФИО	Кол-во отработанных часов	Квалификационный уровень	КТУ	Кол-во баллов	Заработная плата
Иванов		1,1	1,05		
Петров		1,05	0,9	198,45	
Сидоров		1,04	1,06	209,456	
Итого				638,906	

Практическое занятие

Тема занятия: «Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек»

Цель работы: научиться самостоятельно производить расчёт цены продажи на готовую продукцию собственного производства.

Вариант 1

Задание 1. Рассчитайте продажную цену 1 порции салата «Столичного». Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 2. Рассчитайте продажную цену 1 порции салата «Мясного». Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 3. Рассчитайте продажную цену 1 порции салата «Витаминный». Выход 1 порции 250г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 100%.

Задание 4. Рассчитайте продажную цену 1 порции маринованной свеклы. Выход 1 порции 150г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 100%.

Вариант 2

Задание 1. Рассчитайте продажную цену 1 порции котлет рыбных. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 2. Рассчитайте продажную цену 1 порции салата «Витаминного». Выход 1 порции 250г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 52%.

Задание 3. Рассчитайте продажную цену 1 порции винегрета овощного. Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 52%.

Задание 4. Рассчитайте продажную цену 1 порции рассольника путём заполнения калькуляционной карточки (форма №ОП-1). Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Вариант 3

Задание 1. Рассчитайте продажную цену 1 порции салата «Летний». Выход 1 порции 200г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 52%.

Задание 2. Рассчитайте продажную цену 1 порции винегрета с сельдью . Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 3. Рассчитайте продажную цену 1 порции рассольника по-россошански. Выход 1 порции 250г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 150%.

Задание 4. Рассчитайте продажную цену 1 порции тефтелей рыбных. Выход 1 порции 250г. Недостающие данные возьмите произвольно. Торговая наценка 100%.

При решении практических ситуаций студенты могут использовать следующие теоретические материалы:

Цена - денежное выражение стоимости товара, которое на предприятиях общественного питания состоит из следующих элементов: себестоимости единицы выпускаемой продукции и прибыли. В отличие от других отраслей экономики, себестоимость единицы выпускаемой продукции на предприятиях общественного питания не исчисляется. Поэтому цена на продукцию общественного питания в качестве прямых затрат включает в себя только стоимость сырья, а остальные элементы - издержки и доход отражаются в цене косвенно - через торговую наценку.

Цена на готовую продукцию общественного питания определяется методом калькулирования. Калькулирование продажной цены происходит на основании нормативов, установленных сборниками рецептур. Данные сборники являются нормативными документами, в них указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых блюд, приводится технология их приготовления. Повара, кроме того, могут разрабатывать новые рецепты блюд, которые должны быть утверждены вышестоящей организацией. Нормы вложения сырья приведены в сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий, сборнике рецептур блюд диетического питания и др. Также в них приведены и нормы выхода готовых изделий с указанием массы отдельных готовых компонентов в граммах (фарш, полуфабрикаты и др.) и всего блюда в целом. Что касается норм расхода различных специй, соли, то они в рецептурах блюд не указаны, а даны отдельно в расчете на одно блюдо.

Продажные цены рассчитываются в калькуляционной карточке отдельно на каждое блюдо или вид блюд; или изделие кусни по ценам приобретения продуктов на 100 порций (блюд) или 10 кг (соусов, гарнира, фарша, кондитерских изделий и т.п.) с последующим установлением цены одной порции (блюда). Наценка производится на сырьевой набор или на каждый вид сырья. Правильность расчета цены блюда или изделия кухни подтверждается подписями заведующего производством и лицом, составляющим калькуляцию, утверждается руководителем субъекта.

На предприятия общественного питания сырье поступает из различных источников, как правило, по розничным ценам за вычетом торговой скидки. Эта скидка не покрывает всех расходов предприятий общественного питания, связанных с приготовлением пищи, продажей продукции и обслуживанием покупателей. Поэтому при определении цен на реализуемые изделия в нее включается дополнительная наценка общественного питания.

Наценка производится на сырьевой набор или на каждый вид сырья. Определенная в таком порядке цена сохраняется до изменения сырьевого набора блюда или цен на сырье (продукты), или наценки. При возникновении таких изменений новая продажная цена блюда данного наименования определяется в следующей свободной графе калькуляционной карточки с указанием в заголовке этой графы даты изготовления блюда.

Производство продукции на предприятиях общественного питания ежедневно планируется согласно плану-меню. В нем приводится перечень блюд, их количество и краткая характеристика блюд и гарниров. План-меню составляет заведующий производством исходя из дневного плана товарооборота по выпуску продукции собственного производства, ассортиментного минимума, наличия продуктов в кладовой, производственной базы, пропускной способности, а также спроса покупателей.

Блюда в плане-меню группируются по видам (холодные закуски, первые, вторые, третьи блюда и т.д.).

По плану-меню определяется суточная потребность продуктов с учетом переходящего остатка на кухне. На основании плана-меню в бухгалтерии устанавливаются продажные (розничные) цены на блюда и составляется меню для посетителей, в котором кроме наименования блюда и его стоимости, рассчитанной в калькуляционной карточке, указывается также масса выхода в готовом виде.

Учет сырья в производстве ведется по продажным ценам (рассчитанным в калькуляционной карточке) в денежном выражении, поэтому никаких отклонений от норм в расходовании сырья не допускается. Такая постановка учета обеспечивает списание стоимости израсходованного сырья в кладовой по себестоимости (покупной или учетной стоимости), а из производства по продажной стоимости (себестоимость сырьевого

Практическая работа: Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину»

Цель занятия: усвоить методику расчета показателей прибыли и рентабельности.

Теоретические сведения для выполнения ПР.

Прибыль (убыток) от реализации продукции (работ, услуг) определяется как разница между выручкой от реализации продукции в действующих ценах без НДС и затратами на производство и реализацию продукции

$$П = ТП - С_{полн},$$

где П – прибыль от реализации продукции, тыс. руб.;

ТП – выручка от реализации товарной продукции, тыс. руб.;

С – полная себестоимость товарной продукции, тыс. руб.

Валовая прибыль – это сумма прибылей (убытков) предприятия как от реализации продукции, так и дохода (расходов), не связанных с ее производством и реализацией. Определяется суммой:

- прибыли от реализации продукции работ и услуг;
- прибыли от прочей реализации (прибыль от реализации товарно-материальных ценностей + прибыль от реализации подсобных хозяйств + прибыль от реализации основных фондов и нематериальных активов);
- финансовых результатов от внереализационных операций (прибыль от долевого участия в деятельности совместных предприятий + прибыль от сдачи в аренду основных средств – пени и штрафы полученные и уплаченные – убытки от списания дебиторской задолженности – убытки от стихийных бедствий)

Валовая прибыль определяется по формуле:

$$П_{в} = П_{р} \pm П_{и} \pm П_{вр}$$

Налогооблагаемая прибыль может быть меньше или больше валовой прибыли на сумму корректировок по доходам (расходам), исключаемым при расчете основного налога на прибыль.

Налогооблагаемая прибыль определяется по формуле:

$$\text{Пн.обл.} = \text{Пв} - \text{Скоррект.} \quad \text{или} \quad \text{Пн.обл.} = \text{Пв} + \text{Скоррект.}$$

Балансовая (чистая, нераспределенная) прибыль предприятия, прибыль оставшаяся в распоряжении предприятия после уплаты налогов и других обязательных платежей.

Балансовая (чистая) прибыль определяется по формуле:

$$\text{Пбал.} = \text{Пв} - \text{НП}$$

Балансовая прибыль (чистая прибыль) может быть распределена:

- на развитие производства,
- на социальное развитие,
- на материальное поощрение

К развитию производства можно отнести:

- научно-исследовательские расходы;
- проектные, конструкторские и технологические работы;
- разработка и освоение новых видов продукции и технологических процессов;
- модернизация оборудования;
- затраты, связанные с техническим перевооружением и реконструкцией действующего производства, расширением предприятий;
- расходы по погашению долгосрочных ссуд банков и др.

К социальному развитию можно отнести:

- расходы по эксплуатации социально-бытовых объектов, находящихся на балансе предприятия;
- финансирование строительства объектов непроизводственного назначения;
- развитие подсобного сельского хозяйства;
- проведение оздоровительных, культурно-массовых мероприятий и т.п.

К материальным поощрениям относят:

- единовременные поощрения за выполнение особо важных производственных заданий;
- выплата премий;

- оказание помощи рабочим и служащим;
- единовременные пособия ветеранам труда, уходящим на пенсию;
- компенсации работникам вследствие удорожания стоимости питания

из-за повышения цен и др.

Вывод. Наличие нераспределенной прибыли, использованной на развитие производства за последний год, а также нераспределенной прибыли прошлых лет свидетельствует о финансовой устойчивости предприятия, что является важной предпосылкой для последующего развития производства.

Затраты на 1 руб товарной продукции определяется по формуле:

Зат на 1 рубль = ТП/Сполн

Соизмерение прибыли с затратами предприятия означает рентабельность, или норму рентабельности. Рентабельность продукции рассчитывается в виде процентного отношения прибыли от реализации продукции к ее полной себестоимости

$$P = \frac{\Pi}{\text{Сполн}} \times 100,$$

Рентабельность производственных фондов $R_{\text{п}}$, % рассчитывается как процентное отношение балансовой прибыли к среднегодовой стоимости основных производственных фондов и оборотных средств

$$R_{\text{п}} = \frac{\text{Пбал}}{\text{Сср. год.} + \text{Соб. ф.}} \times 100,$$

где Пбал – балансовая прибыль, тыс. руб.;

Сср.год – среднегодовая стоимость основных производственных фондов, тыс. руб.

Соб.ф. – среднегодовая стоимость нормируемых оборотных средств предприятия, тыс. руб.

Практические задания

Задача 1

Типография располагает следующими данными:

- реализованная продукция 65034,6 тыс. руб.;
- полная себестоимость продукции 53481 тыс. руб.

Рассчитать прибыль от реализации продукции, рентабельность изделий.

Решение:

Определим прибыль от реализации продукции по формуле:

$$\Pi = \text{ТП} - \text{Сполн},$$

Определим рентабельность изделия по формуле:

$$P = \frac{\Pi}{\text{Сполн}} \times 100,$$

Ответ: прибыль от реализации продукции составит ____ тыс. руб; рентабельность изделия ____%

Задача 2

Определить прибыль и рентабельность от реализации 5000 шт. журнала при себестоимости 1 шт. 128 руб. и оптовой цене 140 руб.

Решение:

Определим себестоимость от реализации 5000 шт. журнала:

$$\text{С}_{\text{полн}} = \text{кол-во шт} * \text{С}_{1\text{шт}}$$

Определим выручку реализации 5000 шт. журнала

$$\text{ТП} = \text{С}_{\text{полн}} * \text{Ц}_{\text{опт ед.}}$$

Определим прибыль по формуле:

$$\Pi = \text{ТП} - \text{Сполн},$$

Определим рентабельность изделия по формуле:

$$P = \frac{\Pi}{\text{Сполн}} \times 100,$$

Ответ: прибыль от реализации журналов составит ____ руб., рентабельность от их реализации ____%

Задача 3

Товарная продукция в оптовых ценах 7500 тыс.руб. Себестоимость товарной продукции 6800 тыс.руб. Прибыль от внереализованных операций – 150 тыс.руб.

Определить прибыль от реализации продукции основной деятельности предприятия, общую балансовую прибыль предприятия.

РЕШЕНИЕ:

1. Определим прибыль от реализации

$$\text{Пр} = \text{ТП} - \text{Стп}$$

2. Балансовая прибыль составит

$$\text{Пб} = \text{Пр} + \text{Пв}$$

Ответ: прибыль от реализации продукции составит ____ тыс. руб; общая балансовая стоимость составит ____ тыс. руб

Практические занятия 10.

Тема: «Изучение источников финансирования деятельности организации, методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций»

Цель работы : познакомиться с методикой расчета эффективности и окупаемости инвестиций.

Экономическая эффективность капитальных вложений – это результат внедрения соответствующего мероприятия, который может быть выражен экономией от снижения себестоимости продукции, ростом или приростом прибыли, приростом национального дохода.

Различают абсолютную и сравнительную экономическую эффективность капитальных вложений, которые рассчитываются по-разному.

Задача 1

Постановка задачи:

Капитальные вложения на единицу продукции составляют 80 руб., а себестоимость единицы продукции – 160 руб. Предприятие установило оптовую цену величиной 200 руб. Годовой объем производства продукции 100 000 ед. Уровень рентабельности предприятия равен 0,2. Определить общую экономическую эффективность капитальных вложений для строительства нового цеха.

Технология решения задачи:

Данную задачу можно решить двумя методами.

В основе первого метода лежит расчет коэффициента рентабельности как отношения прибыли от реализации к капитальным вложениям:

$$R_p = \frac{\Pi_p}{K}, \quad (1)$$

где R_p – коэффициент рентабельности;

K – капитальные вложения на строительство;

Π_p – прибыль от реализации.

С учетом того, что годовой объем производства продукции равен 100 000 ед., капитальные вложения в данной задаче будут равны:

$$K = 80 \cdot 100\,000 = 8\,000 \text{ тыс. руб.}$$

Чтобы определить прибыль от реализации, нужно из выручки от реализации отнять себестоимость годового объема продукции. Выручка от реализации будет рассчитана как произведение этого объема на оптовую цену предприятия: $Выр_p = 200 \cdot 100\,000 = 20\,000$ тыс. руб.

Себестоимость годового объема продукции в этой задаче составит: $s = 160 \cdot 100\,000 = 16\,000$ тыс. руб.

Таким образом, прибыль от реализации будет равна

$$\Pi_p = 20\,000 - 160 \cdot 100 = 4\,000 \text{ тыс. руб.}$$

Воспользуемся формулой (1) для расчета коэффициента

$$R_p = \frac{4000}{8000} = 0,5.$$

рентабельности

Так как полученное значение ($R_p = 0,5$) больше нормативного ($R_n = 0,2$), – проект признаем эффективным.

Второй метод построен на оценке соотношения прибыли от реализации единицы продукции и объема капитальных вложений в единицу

$$R_p = \frac{200 - 160}{80} = 0,5.$$

продукции:

Расчетный коэффициент эффективности также получился больше нормативного, следовательно, – проект эффективен.

Ответ: эффективность капитальных вложений для строительства нового цеха может быть достигнута при расчетном коэффициенте, равном 0,5.

Задача 2

Постановка задачи:

Сметная стоимость строительства нового промышленного предприятия составляет 45 млн руб. Капитальные вложения на создание оборотных средств равны 15 млн руб. Прибыль от реализации готовой продукции равна 120 млн руб. Известно, что расчетная рентабельность не менее 0,25. Определить экономическую эффективность капитальных вложений на строительство нового промышленного предприятия.

Технология решения задачи:

Эффективность данного проекта целесообразно оценивать на основании сравнения расчетного срока окупаемости с нормативным. Если расчетный срок окупаемости не превышает нормативный, то проект признают эффективным.

Расчетный срок окупаемости определяют как отношение потребности в капитальных вложениях к прибыли от реализации готовой продукции:

$$T_p = \frac{K}{\Pi_p}, \quad (2)$$

где T_p – расчетный срок окупаемости;

K – капитальные вложения на строительство;

Π_p – прибыль от реализации.

$$T_p = \frac{45 + 15}{120} = 0,5$$

Подставив известные составляющие, получаем: года. Теперь определим расчетный коэффициент эффективности:

$$R_p = \frac{1}{T_p}. \quad (3)$$

Рассчитанное значение ($R_p=2$) больше нормативного ($R_n=0,25$), следовательно проект признаем эффективным.

Ответ: расчетный срок окупаемости не превышает нормативный, поэтому проект эффективен.

Наиболее эффективный вариант осуществления капитальных вложений устанавливается на основе сравнительной эффективности, а при наличии большого числа вариантов – по минимуму приведенных затрат.

Задача 1

Постановка задачи:

Существует три возможных варианта осуществления капиталовложений. Нормативная рентабельность 0,3. Исходные данные по этим вариантам приведены в табл. 1. Определить наиболее эффективный вариант.

Таблица 1

Вариант	Капитальные вложения, млн руб.	Себестоимость годового объема производства продукции, млн руб.
1	5	20
2	6	18
3	9	14

Технология решения задачи:

Для определения наиболее эффективного варианта воспользуемся следующей формулой расчета приведенных затрат:

$$Z_{пр} = s + K \cdot R_{предпр}, \quad (4)$$

где $Z_{пр}$ – приведенные затраты, руб.;

s и K – капитальные вложения на единицу продукции, руб.;

$R_{предпр}$ – рентабельность предприятия, доли единицы.

Результаты расчета по формуле (4) представим в табличном виде.

Таблица 2

ца 2

Вариант	1	2	3

Приведенные затраты, млн руб.	$20+5*0,3$ = 21,5	$18+6*0,3$ = 19,8	$14+9*0,3$ = 16,7

Минимум приведенных затрат обеспечивает третий вариант, поэтому он является наиболее эффективным.

Ответ: как показали расчеты, наиболее эффективен третий вариант с приведенными затратами, равными 16,7 млн руб.

Задача 2

Постановка задачи:

Существует два возможных варианта осуществления капиталовложений. Нормативная рентабельность 0,2. Исходные данные по этим вариантам приведены в табл. 1. Определить наиболее эффективный вариант.

Таблица 3

Вариант	Капитальные вложения, млн руб.	Себестоимость годового объема производства продукции, млн руб.	Годовой объем производства, тыс. шт.
1	75	100	25
2	100	80	40

Технология решения задачи:

Сначала рассчитаем удельные капиталовложения и себестоимость единицы продукции. Для этого отнесем известные нам совокупные величины к объему производства продукции. Результаты расчета сведем в таблицу.

Таблица 4

Вариант	Удельные капиталовложения, млн руб.	Удельная себестоимость производства продукции, млн руб.	Вариант
1	$75/25=3$	$100/25=4$	1
2	$100/40=2,5$	$80/40=2$	2

Сопоставив удельные величины капиталовложений и себестоимости, определим дополнительные капиталовложения и экономию на единицу продукции.

Дополнительные капиталовложения на единицу продукции:

$$K_{уд} = 4 - 3 = 1 \text{ руб.}$$

$$\text{Экономия: } Э_{ед} = 2,5 - 2 = 0,5 \text{ руб.}$$

Таким образом, окупаемость дополнительных капиталовложений составит $T_p = 1/0,5 = 2$.

Расчетный коэффициент эффективности $R_p = \frac{1}{2} = 0,5$. Это значение больше нормативного, поэтому приходим к выводу, что наиболее экономичным является второй вариант.

Ответ: наиболее экономичным является второй вариант.

Практическое занятие

Тема: «Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды»

Цель работы: произвести расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды

Функциональные особенности внебюджетных фондов

Центральный денежный фонд является в нашей стране единственным и носит название «государственный бюджет». Внебюджетные фонды призваны реализовывать конституционные права россиян. Государственные фонды, формирующиеся вне единого бюджета, пополняются за счет обязательных отчислений, которые перечисляют в них как физические, так и юридические лица. Так как расходы и доходы внебюджетных фондов регулируются и утверждаются только на законодательном уровне, то и все финансовые средства, находящиеся в них, являются собственностью государства.

К функциям государственных внебюджетных фондов относят: влияние на производительность госпредприятий (например, с помощью кредитования или субсидирования); обеспечение мероприятий по защите и охране окружающей среды; оказание социальной финансовой поддержки для всех слоев населения нашего государства; предоставление денежных займов для иностранных государств.

Следует учитывать, что фондовая система отличается гибкостью управления своими денежными ресурсами и эффективностью их использования. Читайте также: Как пошагово продать долю в ООО Государственные внебюджетные фонды и их группы

Все внебюджетные фонды можно разделить на несколько групп, имеющие определенное назначение:

1) Целевое

-экономические (для урегулирования процессов, связанных с хозяйственными государственными службами, предоставления субсидий и кредитов частным, а также государственным компаниям);

-социальные (для оказания помощи различным социальным слоям населения нашей страны);

-научно-исследовательские (помогают в финансировании всяческих исследований в области науки);

-кредитные (для формирования ресурсов, которые государство использует в качестве возврата задолженностей и уплаты процентов).

2) Управленческое:

-общегосударственные;

-региональные.

Обязательные отчисления, которые производят работодатели из начисленной заработной платы работника, идут в социальные страховые фонды. Именно такие организации относят к внебюджетным.

В России работает три таких внебюджетных фонда социальной направленности. Рассмотрим каждый более подробно.

ПФР – Пенсионный фонд России, который формируется благодаря: страховым взносам (от работодателей, физических лиц, индивидуальных предпринимателей и иных категорий работающих россиян); отчислениям из Госфонда занятости (в виде возмещения назначения досрочных пенсий, предназначенных для безработных россиян); взносам на

добровольной основе от юридических и физических лиц и другим денежным поступлениям.

Эти деньги, накапливающиеся в этом финансовом резерве, предназначены для выплат, в первую очередь государственных пенсий.

ФСС – Фонд социального страхования, регулярно пополняется за счет отчисления, предусмотренного законодательством нашего государства: страховых взносов (от работодателей, простых граждан, индивидуальных предпринимателей и т. д.); доходов от инвестиций некоторой части финансов фондовых средств (например, вложение их в ценные бумаги, вклады); ассигнований из государственного бюджета федерального уровня для покрытия льготных расходов (для пострадавших россиян в результате аварий или катастроф, типа чернобыльской); сумм штрафов и т. д.

При этом их денежными средствами фонда оплачиваются: пособия, официально назначенные при временной нетрудоспособности (больничные, декретные); дополнительные выходные дни, используемые для ухода за ребенком-инвалидом; средства на оплату санаторно-курортного лечения, путевок в детские лагеря с целью оздоровления; содержание детских спортивных школ (аренда помещений, заработная плата тренерам и подобное); расходы на проведение разъяснительной работы среди местного населения.

Это специализированная структурированная организация, представляющая собой часть государственной системы, созданной специально для защиты граждан нашего государства. Федеральное законодательство предусматривает все нюансы, связанные с деятельностью этого внебюджетного фонда, и дает определенные гарантии в выплате всех предусмотренных пособий.

ФОМС – Фонд обязательного медицинского страхования, специально создан для денежного обеспечения всех проблем, касающихся медицинского обслуживания населения. Благодаря федеральным законам и нормативным актам, любой россиянин имеет возможность получить не только медицинскую помощь, но и медикаментозную. Источниками поступления денежных средств в ФОМС являются: налоговые отчисления; средства из федерального бюджета (закон «О федеральном бюджете»); различные выплаты в виде штрафных санкций, пеней, недоимок и т. д. Все денежные средства, накапливаемые здесь, предназначены для: неработающего населения, в том числе и детей; реализации запланированных обязательных страховых мероприятий; обеспечения медикаментами определенных категорий российских граждан. Этот фонд следит за рациональным и эффективным использованием денежных вложений россиян в систему обязательного медицинского страхования.

Эти внебюджетные фонды специалисты относят к федеральной собственности, потому что они выполняют ряд задач, касающихся социальной защиты населения, его благосостояния, сохранения здоровья и оказания ряда определенных услуг. Они имеют свою отчетность, которую представляют в обязательном порядке на рассмотрение и утверждение правительством нашей страны. При этом все денежные операции контролируются специально назначенным органом – Федеральным казначейством.

Отчисления и ставки в 2020 году во внебюджетные фонды

Производить все плановые отчисления во внебюджетные государственные фонды должен только работодатель, а не сам работник. Процедура такого отчисления

заключается в следующем: бухгалтер организации (компании, фирмы, предприятия) при проведении расчета зарплаты отдельно взятого рабочего, пользуясь официально утвержденными тарифными ставками, высчитывает необходимую сумму и перечисляет деньги в каждый из них.

В текущем 2020 году действуют такие тарифные ставки для работающих граждан нашего государства: Для ПФР – 22% (при зарплате больше 800 тысяч рублей – 10%), выплачивается в виде одного платежа, который не разбивается на какие-либо структурные части (как было раньше – страховую и накопительную).

Предусмотрен срок оплаты – до 15 числа каждого месяца. Для соцстраха – 2,9% (при заработной плате до 723 тысяч рублей свыше этой суммы отчисления в этот фонд не производятся), также является одной из ежемесячных выплат, со сроком до 15 числа каждого месяца. Для медицинского страхования – 5,1% (здесь федеральное законодательство ограничений не предусматривает), хотя некоторые работодатели могут воспользоваться пониженными тарифами, которые устанавливает Федеральный закон в определенных случаях.

Пониженные тарифные ставки во внебюджетные фонды

Некоторые российские ИП, пользующиеся УСН (упрощенной системой налогообложения), могут совершать обязательные выплаты во внебюджетные фонды по страховым пониженным тарифным ставкам. В эту категорию попадают такие сферы производственной деятельности: пищевая продукция; швейные и текстильные товары; изделия из дерева; готовые металлические изделия, в том числе различные виды машин и оборудование к ним; образовательные услуги; обработка вторсырья; строительство; мебельное производство; область здравоохранения и услуги, предоставляемые в этой сфере; спортивная деятельность и т. д.

С полным списком налогоплательщиков, имеющих право на пониженные тарифные ставки выплат во внебюджетные фонды, можно ознакомиться в 58-й статье Федерального закона или пройдя по ссылке <http://rabotniks.ru/wp-content/uploads/2015/12/Пониженные-тарифы.jpg>. Эти тарифы предусматривают выплату обязательных отчислений только в

Пенсионный внебюджетный фонд в виде 20% от начисленной заработной платы. А отчисления в остальные два фонда (соцстраха и медицинского страхования) не производятся вообще. Читайте также: Могут ли предприниматели работать без расчетного счета
Дополнительные отчисления в ПФР В 2020 году работает система дополнительных выплат взносов в Пенсионный бюджетный фонд, которые определяются только после оценки рабочих условий для трудящихся на каком-либо российском предприятии.

Результаты спецоценки предусматривают три типа условий труда:

- оптимальный,
- допустимый и
- вредный (самый опасный для здоровья человека).

Вариант 1.

Задача 1. Необходимо рассчитать сумму регулирующих доходов бюджета края, если известно, что:

1. Сумма расходной части бюджета края – 298 млн. руб.

2. Профицит бюджета – 2,3 млн. руб.
3. Сумма закрепленных доходов – 186,7 млн. руб.

Задача 2. Используя нормативный метод планирования, определить общую сумму расходов на питание для областного санатория:

1. Среднегодовое количество мест 1500.
2. Число дней функционирования одного места на протяжении года 330 дней.
3. Средневзвешенная норма расходов на одно место-день $P_1 = 250$ руб.

Задача 3. Госбюджетом предусмотрены средства на социальные цели в сумме 113 тыс. руб., подлежащие защите от обесценения вследствие возможной инфляции. По прогнозам в бюджетном году уровень инфляции ожидается: за первые 2 месяца 4,5% в месяц, за следующие 3 месяца – 4,2% в месяц, а за оставшиеся месяцы – 4,0% в месяц. Определить резервную сумму госбюджетных средств, необходимых для компенсации защищенных расходов вследствие инфляции.

Задача 4. На предприятии в Тамбове работает 13 человека. Средняя заработная плата на предприятии составляет 7 200 руб. Определить размер отчислений в ПФ и другие внебюджетные фонды из расчета:

- А) на одного работника за месяц в текущем году;
 - Б) на всех работников за месяц в текущем году;
 - В) на всех работников за текущий год;
- Для решения задачи воспользуйтесь таблицей.

Размеры отчислений			
По условию:	ПФ - 22%	ФСС - 2,9%	ФОМС - 5,1%
А) На одного рабочего в месяц			
Б) На всех работников в месяц			
В) На всех работников за текущий год			

Вариант 2.

Задача 1. Необходимо рассчитать сумму регулирующих доходов бюджета края, если известно, что:

1. Сумма расходной части бюджета края – 364 млн. руб.
2. Дефицит бюджета – 3,8 млн. руб.
3. Сумма закрепленных доходов – 154,3 млн. руб.

Задача 2. Используя нормативный метод планирования, определить общую сумму расходов на питание для областного санатория:

1. Среднегодовое количество мест 1215.
2. Число дней функционирования одного места на протяжении года 330 дней.
3. Средневзвешенная норма расходов на одно место-день $P_1 = 240$ руб.

Задача 3. Госбюджетом предусмотрены средства на социальные цели в сумме 113 тыс. руб., подлежащие защите от обесценения вследствие возможной инфляции. По прогнозам в бюджетном году уровень инфляции ожидается: за первые 2 месяца 2,6% в месяц, за следующие 3 месяца – 3,8% в месяц, а за оставшиеся месяцы – 5,0% в месяц. Определить резервную сумму госбюджетных средств, необходимых для компенсации защищенных расходов вследствие инфляции.

Задача 4. На предприятии в Тамбове работает 11 человек. Средняя заработная плата на предприятии составляет 6 800 руб. Определить размер отчислений в ПФ и другие внебюджетные фонды из расчета:

- А) на одного работника за месяц в текущем году;
- Б) на всех работников за месяц в текущем году;
- В) на всех работников за текущий год;

Для решения задачи воспользуйтесь таблицей.

Размеры отчислений			
По условию:	ПФ - 22%	ФСС - 2,9%	ФОМС - 5,1%
А) На одного рабочего в месяц			
Б) На всех работников в месяц			
В) На всех работников за текущий год			

Практическое занятие

Тема: Изучение разделов бизнес-плана.

Цель: приобрести практические навыки разработки бизнес плана.

Общие теоретические сведения:

Бизнес-план является основным документом в организации цивилизованной предпринимательской деятельности и реализации инвестиционных проектов. Он является развернутым технико-экономическим, организационным, коммерческим, управленческим обоснованием целесообразности того или иного вида бизнеса.

Хотя для малых предприятий может разрабатываться только один бизнес-план, для большинства предприятий бизнес-план - только один из планов их производственно-хозяйственной и сбытовой деятельности. Бизнес-план - план производственно-

хозяйственной и сбытовой деятельности предприятия, занимающий промежуточное положение между стратегическим планом предприятия и его годовым планом маркетинга. Бизнес-план представляет собой документ, содержащий обоснование действий, которые необходимо осуществить для реализации какого-либо коммерческого проекта или создания нового предприятия.

Разработка бизнес-плана позволяет получить ответы на следующие вопросы:

- как начать дело;
- как эффективно организовать производство;
- когда будут получены первые доходы;
- как скоро можно будет расплатиться с кредиторами;
- как уменьшить возможный риск

В теории и практике нет жестко регламентированной структуры бизнес-плана: она может быть различной в зависимости от выполняемой функции - одна для начинающего предпринимателя и другая для действующего предприятия.

Обычно бизнес-план состоит из следующих разделов:

1. резюме (введение)
2. общее описание фирмы ;
3. продукция и услуги;
4. маркетинг-план;
5. производственный план;
6. управление и организация;
7. капитал и юридическая форма фирмы;
8. финансовый план.

Фактически *резюме* является сокращенной версией плана, это своего рода уведомление о намерениях. После прочтения резюме рецензент должен иметь относительно ясное понимание того, что будет представлено в более детальной форме в остальной части плана. **Резюме следует писать после завершения работы над планом.** Резюме должно возбуждать немедленный интерес у рецензента. Интерес должны вызывать концепция, норма прибыли или просто стиль изложения.

Объем *описания компании* не должен превышать несколько страниц. Раздел лучше начинать с анализа текущего состояния отрасли, в которой функционирует предприятие; показать тенденции развития отрасли. Необходимо показать, какое место в отрасли занимает предприятие, и приступить к его описанию.

Здесь можно кратко рассказать об истории развития предприятия (дать основания компании, ее основные успехи или достижения). Краткие сведения о предприятии должны, как правило, включать следующее:

1. общие сведения: расположение предприятия, занимаемая площадь; количество зданий и цехов (собственный или арендованный), выгодность расположения, количество работников;
2. характеристика основных фондов предприятия: состояние, износ оборудования, оценка стоимости оборудования, стоимость арендованного оборудования, стоимость неустановленного оборудования;
3. является ли компания производственной, торговой или действует в сфере услуг; что и как она намерена предоставлять своим клиентам;
4. в каких географических пределах она планирует развивать свой бизнес;
5. имеет ли компания разработанный ассортимент товаров; как ведет маркетинг своих продуктов и стремится расширить масштабы деятельности.

Очень важно внятно сформулировать цели бизнеса. Возможно, компания стремится выйти на определенный объем продаж или в определенные географические регионы.

Задачей раздела «*Продукция и услуги*» является описание в наиболее сжатой форме характеристик товаров и услуг, предлагаемые данным бизнесом. Поскольку предприниматель, вероятно, намного лучше разбирается в избранной области, нежели инвестор, важно, чтобы характеристики и привлекательные черты продуктов и услуг были описаны в простой и ясной форме.

В этот раздел обычно включается следующая информация.

1. Физическое описание. Описание физических характеристик продукции. Фотография, рисунок продукта или рекламный проспект. При описании услуг лучше применять диаграммы.
2. Использование и привлекательность товара. Дав точное описание продукции или услуг, предприниматель должен особо остановиться на возможности их использования и на привлекательных сторонах. Подчеркнуть уникальность товара.
3. Разработка и развитие. Важно уделить особое внимание разработке продукции или услуги, в том числе вопросу о том, как шло развитие этого процесса вплоть до настоящего момента и как оно видится в будущем. Полезно прокомментировать готовность продукции или услуг к выходу на рынок, поскольку это поможет оценить жизнеспособность предприятия.

В *плане маркетинга* говорится о характере намеченного бизнеса и способах, благодаря которым можно рассчитывать на успех. Цель раздела – разъяснить, как предполагаемый бизнес намеревается воздействовать на рынок и реагировать на складывающуюся, на нем обстановку, чтобы обеспечить сбыт товара.

Как документ для внутреннего планирования, бизнес-плана должен быть подробным планом производственной деятельности. Цель *производственного плана* – доказать потенциальным инвесторам, что экономический потенциал предприятия способен обеспечить производственную программу, предусмотренную бизнес-планом.

Основные вопросы, на которые нужно ответить в этом разделе бизнес-плана:

1. Изготовление продукции. Когда речь идет о производстве, важно рассмотреть процесс производства продукции. Обычно предусматривается описание зданий, оборудования, потребностей в сырье и трудовых ресурсах, технологических процессов, сборочных линий и робототехники, а также возможностей бизнеса, в частности производственные мощности и программы контроля качества. Целесообразно привести технологические схемы производства основных видов продукции, характеристики оборудования.
2. Обслуживание и сервис. В плане может быть рассмотрен уровень сервиса, который компания обеспечивает после того, как потребитель приобретет товар или услугу.
3. Внешние воздействия. Следует рассмотреть такие факторы:
 - производственные ресурсы. Способ работы компании зависит от цен и наличия производственных ресурсов, таких как труд и сырье. Такие ресурсы подвержены внешним воздействиям;
 - изменения в технологии;
 - клиенты. Предпринимателю следует считаться с влиянием, исходящим от клиентуры;
4. Меры по правовой защите. К ним относятся патенты, товарные знаки.

В разделе *управление* должны быть рассмотрены следующие вопросы:

- менеджеры и организаторы. В разделе представлены краткие сведения, отражающие уровень квалификации и профессиональные достижения каждого из членов команды.
- организационная структура. В этом подразделе нужно показать, прежде всего, управленческую структуру. Краткое количество отделов, цехов их основные функции.

- кадровая политика и стратегия. В разделе представлены вопросы: пакет льгот; премии; планы стимулирования; процедура найма рабочих.

Рассматривая капитал и юридическую форму компании, предприниматель сообщает, какая юридическая форма будет выбрана и как будет капитализировано предприятие:

- структура компании, юридическая форма и способы финансового участия;
- требования в отношении капитала. Источники средств, имеющихся в настоящее время, а также тех, к которым предполагается прибегнуть в будущем.

Цель *финансового раздела* бизнес-план – обобщение материалов предыдущих разделов и представление их в стоимостном выражении. Следует подчеркнуть важность и достоверность представляемых данных. Во многих отношениях финансовый план – наиболее гибкая по форме часть бизнес-плана.

Финансовый план содержит следующие основные моменты:

- сводный прогноз доходов и расходов. Задача этого подраздела – показать, как будет формироваться, и изменяться прибыль;
- отчет о денежных потоках – отражает сведения о денежных поступлениях и выплатах: поступление выручки от продаж, фактическая оплата затрат предприятия и проч.;
- баланс активов и пассивов предприятия, финансовые коэффициенты и статистические показатели.

В бизнес-плане необходимо рассчитать:

- себестоимость продукции;
- расход материала на 1 месяц работы;
- количество изделий выпускаемые за 1 месяц работы;
- прибыль предприятия и рентабельность его.

Разделы бизнес-плана

Важным документом, предваряющим начало деятельности предприятия, служит предпринимательский бизнес-план. Его структура и содержание строго не регламентированы. По нашему мнению, наиболее предпочтительным можно считать бизнес-план, включающий семь разделов.

Раздел 1 — «Цели и задачи предпринимательской сделки» — является центральным в бизнес-плане.

Главная цель предпринимательского бизнеса — получение прибыли. Планируя намеченную сделку, следует прежде всего определить, на какую сумму прибыли можно рассчитывать, и убедиться в том, что проект вообще способен принести желаемую прибыль. Важно при этом, как и вообще при формировании бизнес-плана, учесть фактор времени. Другими словами, наряду с величиной ожидаемой прибыли необходимо знать, как она распределится во времени, не окажется ли прибыль слишком запоздалой с учетом потребности предпринимателя в денежных средствах и воздействия инфляции, умаляющей значение абсолютного прироста денег.

При первоначальной оценке целесообразности предпринимательского проекта необходимо также учесть, что сумма получаемой прибыли должна быть существенно выше той, которую мог бы получить предприниматель, помещая затрачиваемые денежные средства на то же время в Сберегательный банк. Иначе просто есть смысл свести дело к этой простейшей финансовой сделке.

Наряду с главной, определяющей целью в поле зрения составителей бизнес-плана должны находиться и другие цели и задачи: социальные, повышение статуса предпринимателя, специальные цели и задачи; особые задачи предпринимательства, в частности благотворительность.

Раздел 2 — «Обобщенное резюме, основные параметры и показатели бизнес-плана» — является сводным и представляет

собой основные идеи и содержание плана в миниатюре. Он создается и уточняется по мере проработки плана, а завершается лишь после составления бизнес-плана в целом.

В сводном разделе представлены: генеральная цель проекта (сделки); краткая характеристика предпринимательского продукта, конечного результата намечаемого плана и их отличительные особенности; пути и способы достижения поставленных целей; сроки осуществления проекта (сделки); затраты, связанные с его реализацией; ожидаемая эффективность и результативность; область использования результатов.

Показатели обобщенного резюме: общие сводные показатели (объемы производства и реализации продукции и услуг, выручка, собственные и заемные средства, прибыль, рентабельность); специальные показатели (качество реализуемых товаров и услуг, их отличительные свойства, приспособленность к особым вкусам и запросам потребителя, срок окупаемости вложений, низкая степень риска, гарантированность получения планируемого результата).

В разделе 3 — «Характеристики продуктов, товаров, услуг, предоставляемых предпринимателем потребителю» — должны быть зафиксированы: наглядные данные, позволяющие с требуемой полнотой «осознать» предпринимательский продукт (опытный образец), или его характеристики (описания, модели, фотографии, сведения о круге потребителей предпринимательского товара и потребностей, которые он будет удовлетворять, — прогноз платежеспособного

спроса на товар); данные о регионах, группах населения, организациях, которые предпочтительно исходя из анализа и прогноза станут покупателями и потребителями товара; данные о динамике ожидаемого потребления товара по временным периодам с учетом факторов, влияющих на изменение потребностей в данном товаре; прогноз цен, по которым предполагается реализовать продукт предпринимательской деятельности.

Раздел 4 — «Анализ и оценка конъюнктуры рынка сбыта, спроса, объемов продаж» — непосредственное продолжение изучения потребностей и прогнозирования цен. Он предопределяет объемы производства и продаж товаров по временным периодам реализации предпринимательского проекта.

Исследование, анализ, оценка рынка в процессе подготовки бизнес-плана опираются, с одной стороны, на предположения, т.е. носят прогностический характер, а с другой — на предварительную договоренность с потенциальным покупателем или с торговыми, сбытовыми организациями.

Разные ситуации возникают в зависимости от размеров и сроков проектов. В случае краткосрочных мелких проектов можно с высокой степенью достоверности установить круг покупателей, потребителей предпринимательского продукта, что позволяет сделать вывод об объемах продаж.

При долговременных крупных предпринимательских проектах возникает более сложная ситуация — определение изменения спроса на предпринимательский товар, его

продажи, потребления будет проходить при составлении бизнес-плана на основе предположений, оценок, расчетов и прогнозов.

Наряду с расчетно-аналитической оценкой рынка сбыта бизнес-план должен предусматривать способы активизации рынка посредством маркетинговой и других видов деятельности.

При разработке раздела 4 необходимо также учитывать наличие других предпринимателей, знать конкурентов, их возможности, способности и ценовую политику. С этой целью работа над бизнес-планом должна включать корректировку прогнозируемого объема продаж с учетом конкуренции.

Раздел 5 — «План (программа) действий и организационные меры» — его содержание во многом зависит от вида предпринимательской деятельности (производственная, коммерческая, финансовая). Программа предпринимательских действий обычно включает: а) маркетинговые усилия (реклама, определение рынка сбыта, контакты с потребителем, учет его запросов); б) осуществление производства продукции (в случае производственного предпринимательства); в) закупку, хранение, транспортировку, реализацию товаров (в особенности применительно к коммерческому предпринимательству); г) обслуживание покупателя в процессе продажи товара и после продажи.

Организационные меры составляют неотъемлемую часть программы действий и включают: способы управления реализацией бизнес-плана; организационные структуры управления проектом; методы координации действий исполнителей, а также меры по установлению специальных форм оплаты труда, стимулирования, подбора и подготовки кадров, учета, контроля и др.

Раздел 6 — «Ресурсное обеспечение сделки» — содержит сведения о видах и объемах ресурсов, необходимых для осуществления

предпринимательского проекта, об источниках и способах получения ресурсов.

Ресурсное обеспечение охватывает: материальные ресурсы (материалы, полуфабрикаты, сырье, энергия, здания, оборудование и др.); трудовые, финансовые (текущие денежные средства, капиталовложения, кредиты, ценные бумаги); информационные ресурсы (статистическая, научно-техническая информация).

Раздел 7 — «Эффективность сделки» — является завершающим разделом бизнес-плана. В нем приводится сводная характеристика эффективности предпринимательской сделки. В числе сводных показателей эффективности основными являются показатели прибыли и рентабельности сделки. Кроме того, учитывается социальная и научно-техническая эффективность (получение новых научных результатов). Здесь целесообразно проанализировать долговременные последствия предпринимательской сделки.

2. Расчет основных показателей бизнес-плана

Первичными документами, по данным которых составляется финансовый план, являются план продаж, план затрат на основные средства, план производства, план затрат на материалы, заработную плату, план затрат на производство (калькуляция себестоимости продукции смета затрат). Данные документы рассчитываются по формам Приложений 1-7 на основе данных предприятия, «созданного» студентами.

Раздел «Финансовый план» обобщает материалы предыдущих разделов и представляет их в стоимостном выражении. При этом разрабатываются:

- прогноз объемов реализации;
- таблица доходов и расходов;
- таблица денежных поступлений и платежей.

Прогноз объемов реализации призван дать представление о той части рынка, которую Вы предполагаете охватить своей продукцией. Обычно принято составлять такой прогноз на 3 года вперед, причем для первого года данные приводятся помесечно, для второго года – поквартально, для третьего года – в виде общей суммы продаж за 12 месяцев.

Таблица доходов и затрат составляется помесечно и в целом на год. Она позволяет определить плановую прибыль предприятия.

Таблица денежных поступлений и платежей – это документ, позволяющий оценить, сколько денег нужно вложить в проект в разбивке по времени.

Главная его задача – проверить синхронность поступления и расходования денежных средств предприятия.

Раздел 2. Основы менеджмента

Контрольные вопросы **Раздел 3 Основы менеджмента**

Контрольные вопросы:

- 1.Понятие менеджмент
- 2.История развития менеджмента в России
- 3.Функции менеджмента
- 4.Понятие цели и миссии предприятия.
- 5.Дайте понятие функции координации
- 6.Дайте понятие функции мотивации
- 7 . Контроль ,виды контроля
- 8.Что такое потребность их виды, расскажите на примере пирамиды Маслоу.
- 9.В чем сущность концепции современного менеджмента
- 10.Дайте понятие конфликт и какие они бывают.
- 11.Перечислите позитивные функции конфликта
- 12.Что такое стресс и причины его возникновения.
- 13.Дайте понятие делового общения.
- 14.В чем отличие вербального от невербального общения.
- 15.Перечислите основные формы общения.

Практические занятия 13.

Тема: «Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» **Цель работы:** проведение деловой игры

Деловая игра «Мозговой штурм»- способ генерации новых идей

Деловая игра "Мозговой штурм" - продуктивный способ выдвижения новых идей.

Подчас довольно сложная проблема, не поддавшаяся решению традиционными способами, неожиданно получала оригинальное решение методом "мозгового штурма". Этот метод развивает мыслительные процессы, способность абстрагироваться от объективных условий и существующих ограничений, умение сосредоточиться на какой-либо узкой актуальной цели и т.д.

Порядок проведения деловой игры

1. Постановка проблемы.

Обоснование задачи для поиска решения. Определение условий коллективной работы, выдача студентам правил поиска решения и поведения в процессе "мозговой атаки". Формирование нескольких рабочих групп по 3-5 человек и экспертной группы, обязанностью которой будут разработка критериев, оценка и отбор наилучших идей. Время -10 мин.

2. Разминка.

Упражнения в быстром поиске ответов на поставленные вопросы. Задача этого этапа -помочь студентам максимально освободиться от воздействия психологических барьеров (неловкости, стеснительности, замкнутости, скованности и т.п.). Время -15-20 мин.

3. "Мозговая атака" - поставленной проблемы.

Предварительно еще раз уточняется задача, напоминаются правила поведения в ходе игры. Генерирование идей начинается по сигналу преподавателя одновременно во всех студенческих рабочих группах. К каждой группе прикрепляется эксперт из числа студентов, задача которого фиксировать на бумаге выдвигаемые идеи. Время -10-15 мин.

4. Оценка и подбор наилучших идей.

Пока эксперты на основе избранных критериев отбирают идеи, рабочие группы отдыхают. Время -10-15 мин.

5. Сообщение о результатах "мозговой атаки".

Обсуждение итогов работы, оценка наилучших идей, их обоснование и публичная защита. Принятие коллективного решения.

Сценарий деловой игры

- 1. Во время игры нет ни начальников, ни подчиненных, ни новичков, ни ветеранов, есть ведущий и участники; никто не может претендовать на особую роль или привилегии; преимущества не дает даже авторство блестящих идей.
- 2. Участник игры должен стремиться не к демонстрации своих познаний и квалификации, а к решению выдвинутой проблемы.
- 3. "Мозговой штурм" требует полного раскрепощения мысли и свободы для выступления; чем неожиданней и необычной идея, тем больше оснований рассчитывать на ее успех.

- 4. Как бы фантастична и невероятна ни была идея, выдвинутая кем-либо из участников игры, она должна быть встречена с одобрением.
- 5. Категорически запрещены взаимные критические замечания и промежуточные оценки - они мешают построению и формированию новых идей.
- 6. Следует воздерживаться от перешептываний, переглядываний, жестов, которые могут быть неверно истолкованы другими участниками игры.
- 7. "Мозговая атака" не терпит шаблонного мышления; полное освобождение от плена стереотипов, стандартов и традиций - важнейшее условие успешного творческого поиска.
- 8. Если не хотите обречь поиск на неудачу, избегайте мысли, что обсуждаемая проблема может быть решена только известными способами.
- 9. Не допускайте суждения, будто данная проблема вообще не разрешима. Теоретически таких положений в практике не существует.
- 10. Попробуйте с самого начала убедить себя, что положительное разрешение данной проблемы имеет для вас чрезвычайно важное значение.
- 11. Чем больше выдвинуто предложений, тем больше вероятность появления новой и ценной идеи.
- 12. В ходе игры допускаются и приветствуются дополнения и усовершенствования идей, предложенных вами или другими участниками "мозговой атаки".
- 13. Разрешается задавать вопросы коллегам с целью уточнения и развития их идей; вопрос не должен содержать в себе оценки или вашего отношения к идее.
- 14. Тщательно, но корректно формулируйте свои мысли, не огорчайтесь, если вас не поймут, сделайте попытку еще раз изложить идею.
- 15. Не ждите одобрений или осуждений вашего предложения со стороны коллег, лучше подумайте, как его можно усовершенствовать.
- 16. Не обращайтесь к руководителю "мозговой атаки" за поддержкой - до окончания игры он не имеет права на публичную оценку.
- 17. Если проблема в целом не поддается решению, попробуйте расчленить ее на составные элементы и поразмыслите над каждым из них в отдельности.
- 18. Используйте способ комбинирования приемов, решений, подсчетов, оценок; попробуйте струировать некоторую систему из казалось бы чуждых друг другу частей.
- 19. Осмысливая выдвинутую для решения проблему, можно попытаться сделать все наоборот; ставить задачу, обратную данной, изменить последовательность действий, операций, расположение деталей т.д.
- 20. Попробуйте для решения данной проблемы использовать известные вам способы и приемы, применение которых в других ситуациях дает положительные результаты.
- 21. Оценка и решение поставленной задачи не обязательно могут быть найдены только в фирме, попробуйте вспомнить интересные неожиданные разрешения сходных проблем в других деятельности.

- 22. Не стесняйтесь произвольно менять параметры в поставленной проблеме: уменьшать или увеличивать стоимость, сроки, размеры, расстояния и т.д. Если идея решения будет найдена, ее можно доработать до уровня установленных фирмой границ.
- 23. В процессе "мозговой атаки" меньше обращайтесь внимание на возможные последствия, думайте о том, насколько ваше предложение может быть существенным для фирмы, в которой вы работаете.
- 24. Помните: оптимизм и уверенность удешевляют умственную и психическую энергию человека
- 25. За пять минут до начала игры попытайтесь ответить на следующие вопросы:
 - • заслуживает данная проблема моего внимания?
 - • что дает ее решение?
 - • кому и для чего это нужно?
 - • что произойдет, если ничего не менять?
 - • что случится, если я не выдвину ни одной идеи?

Примерные ситуации для проведения "мозгового штурма" Задание 1.

Предложите несколько идей, которые вы реализуете, если вас назначат директора службы экономической безопасности фирмы (начальником финансово-экономической службы).

Задание 2.

Действительно ли мужчины способнее женщин в управленческой деятельности? нет, объясните, почему возникло такое мнение. (Приведите максимум примеров.)

Задание 3.

Если нарушитель технологической дисциплины фирмы по производству продукции, ведение которого осуждается в трудовом коллективе, поднялся бы и демонстративно вышел из помещения то какие действия вы предприняли бы и к чему бы они привели?

Задание 4.

Какие идеи вы предложили бы для того, чтобы сократить число бракованной продукции выпускаемой фирмой?

Задание 5.

Какое применение можно найти для женской пудреницы? (Дайте максимум идей.)

Время на выполнение каждого задания - 5 мин.

Таким образом, в ходе проведения данной деловой игры у студентов развивает мыслительные процессы, способность абстрагироваться от объективных условий и существующих ограничений, умение сосредоточиться на какой-либо узкой актуальной цели и т.д.

Создание видеоролика по заданной проблеме

Студенты 2-го курса получили задание, продемонстрировать видеоролик по насущной проблеме в современном мире.

Студенты обозначили тему «Влияние оплаты труда как мотивация и стимулирование высококвалифицированных специалистов на предприятиях» и предоставили видеоролик.

Основное содержание видеоролика

В настоящее время роль мотивации работника является актуальной проблемой.

Выделяют следующие основные формы стимулирования работников предприятия:

- 1. заработная плата,
- 2. социальные выплаты
- 3. нематериальные (не денежные) льготы и привилегии персоналу, в том числе предоставление права на скользящий, гибкий график работы, предоставление отгулов, увеличение продолжительности оплачиваемых отпусков за определенные достижения и успехи в работе.
- 4. дивиденды по акциям фирмы (участие в акционерном капитале предприятия) и участие в прибылях.
- 5. мероприятия, повышающие содержательность труда, самостоятельность, и ответственность работника, стимулирующие его квалификационный рост.
- 6. создание благоприятной социальной атмосферы, устранение статусных, административных, психологических барьеров между отдельными группами работников, развитие доверия и взаимопонимания внутри коллектива.
- 7. продвижение работников по службе, планирование их карьеры, оплата обучения и повышения квалификации.

Современные теории мотивации в значительной степени основаны на результатах психологических исследований и направлены в первую очередь на определение перечня и структуры потребностей людей. Потребности рассматриваются в данном контексте осознанное отсутствие чего-либо, вызывающее побуждение к действию и разделяются на первичные (врожденные) и вторичные (образующиеся в ходе приобретения определенного жизненного опыта). Одна из наиболее распространенных классификаций потребностей - иерархия потребностей по А. Маслоу:

- 1. потребность самовыражения - это потребность полностью развить свой творческий потенциал относительно работы, воспитания и образования детей.
- 2. потребность в уважении - потребность в престиже, славе, самоуважении.
- 3. социальные потребности.
- 4. потребность в безопасности (в защите, порядке).
- 5. физиологические потребности (пища, тепло, жилье).

Основными формами стимулирования труда работников на предприятии являются: материальные поощрения, в числе которых заработная плата, премии, дополнительная заработная плата, надбавки, доплаты, скидки за услуги, предоставление дополнительных прав, льготы и т. п.;

материальное наказание снижением, лишением премий, понижением размера заработной платы, штрафами, частичным, полным или повышенным размером возмещения ущерба, нанесенного предприятию, и т. д.;

моральное поощрение работников путем выражения благодарности, награждения знаками отличия, выдвижения на новые, престижные должности на работе, в том числе в неформальных группах вне работы (кружках, творческих, общественных объединениях),

предоставление дополнительных прав (свободный режим работы), привлечение к управлению предприятием и т. п.;

моральное наказание за упущения и недостатки в работе путем вынесения замечания, выговора, лишения льгот и преимуществ, снятие с престижных должностей, лишение почетных званий и крайняя мера — увольнение с работы. _

Таким образом, студенты смогли продемонстрировать способности к выявлению и выделению проблемы.

Практическое занятие

Тема: Деловая игра «Полет на луну».

Цель работы: более глубокое усвоение вопроса об эффективности индивидуальной и групповой деятельности применительно к комплексным, многосоставным решениям; сравнить результаты решений, принимаемых индивидуально и группой; определить уровень развития группы, перед которой ставится задача; выработать некоторые навыки группового взаимодействия при принятии решений.

Оснащение: практикумы, карандаши; листы для индивидуальной работы; листы для групповой работы — один для каждой группы ;листы с ответами и обоснованием решений.; контрольные листы для подсчета баллов.

Как рассадить участников: они должны сидеть за квадратным или круглым столом. В случае прямоугольного стола люди, сидящие на концах, занимают контролирующую позицию.

Размер группы: от шести до двенадцати участников, несколько групп могут выполнять упражнение одновременно. Необходимое время: около одного часа.

Этапы выполнения работы:

1. Каждому участнику дается лист индивидуальной работы и 15 минут на выполнение упражнения.
2. Каждой группе дается один лист групповой работы. Причем
 - а) участникам не разрешается менять что-либо в листах индивидуальной работы в результате группового решения;
 - б) каждый член группы должен записать результаты группового решения, принятого методом консенсуса, в свой лист;
 - в) участникам дается 30 минут на заполнение листа групповой работы.

3. Каждому участнику раздается контрольный лист для подсчета баллов. На эту операцию отводится от 7 до 10 минут. Участники
- подсчитывают индивидуальные баллы;
 - передают свои листы с вычисленными баллами человеку, ведущему групповой протокол, для подсчета среднего индивидуального балла. Причем
 - этот же человек подсчитывает групповой балл.
4. Группа сравнивает средний индивидуальный балл с групповым и обсуждает смысл упражнения. На этот шаг отводится от 7 до 10 минут.
5. Результаты выписываются на плакате или доске по образцу, приведенному ниже, и ведущий направляет дискуссию на обсуждение вопроса о значении и путях нахождения в ходе переговоров консенсуса, способного обеспечить при принятии решения учет наиболее убедительной аргументации со стороны любых членов группы.

	Группа 1	Группа 2	Группа 3
Количество баллов, полученное в результате решения, принятого методом консенсуса			
Средний балл (среднее арифметическое индивидуальных баллов)			
Размах индивидуальных баллов (максимальный и минимальный)			

Лист для индивидуальной работы участника упражнения

«Полет на Луну»

Инструкция: вы — член экипажа космического корабля, который, согласно первоначальному плану, должен был встретиться с ранее посланным кораблем на светлой стороне Луны. Однако в результате механических затруднений вашему кораблю пришлось прилуниться в 200 милях (примерно 370 км) от места назначения. Во время посадки многое оборудование на борту пострадало и, поскольку ваша жизнь зависит от того, попадете вы или нет на корабль, который вас ждет, необходимо выбрать принципиально важные вещи для похода на 200 миль. Ниже приведены 15 предметов, которые не были повреждены после посадки. Ваша задача состоит в том, чтобы

проранжировать их в порядке важности для того, чтобы ваш экипаж смог добраться до места встречи. (1 — приписывается наиболее значимому предмету, 2 — второму по степени важности и т.д., до 15 для наименее важного предмета). У вас есть 15 минут для этого этапа упражнения.

Список предметов:

Коробок спичек
Пищевой концентрат
50 футов (1 фут — 0,3 м) капроновой веревки
Парашютный шелк
Портативный нагреватель
2 револьвера 45-го калибра
Одна упаковка сухого молока
Два 100-литровых баллона с кислородом
Звездная карта
Надувной плот
Компас магнитный
5 галлонов (примерно 19 л) воды
Сигнальные ракеты
Аптечка первой помощи с иглами для инъекции
Радио приемник-передатчик на солнечных батарейках.

Лист для групповой работы участников упражнения

«Полет на Луну»

Инструкция: это упражнение на групповое принятие решений. Ваша группа должна принять решение методом консенсуса. Это означает, что со степенью предполагаемой важности каждого из 15 предметов, необходимых для выживания, должны согласиться все члены группы перед тем, как это станет частью группового решения. Консенсуса достичь нелегко. Следовательно, не любой вариант ранжирования вызовет всеобщее одобрение. Постарайтесь, работая как единая группа, определять и принимать каждый номер лишь при условии, что все члены группы хотя бы частично с ним согласны. Ниже приводится некоторое руководство по достижению консенсуса:

1.Избегайте споров, в которых стараетесь доказать правоту собственных суждений. Подходите к задаче с позиций логики.

2.Избегайте изменения своего мнения только для того, чтобы прийти к соглашению и не допустить конфликта. Поддерживайте только те решения, с которыми вы можете согласиться, хотя бы отчасти. Избегайте таких конфликтов методом разрешения спорных вопросов, как-то: голосование, усреднение или торг при принятии коллективного решения.

3.Принимайте разницу в мнениях как нечто полезное, а не как помеху для принятия решения.

Список предметов:

Коробок спичек

Пищевой концентрат
 50 футов (1 фут - 0,3 м) капроновой веревки
 Парашютный шелк
 Портативный нагреватель
 2 револьвера 45-го калибра
 Одна упаковка сухого молока
 Два 100-литровых баллона с кислородом
 Звездная карта
 Надувной плот
 5 галлонов (примерно 19 л) воды
 Аптечка первой помощи с иглами для инъекций
 Радиоприемник-передатчик на солнечных батареях.

Контрольный лист для подсчета баллов в «Полет на Луну»

Наименование предмета	Правильный ответ	объяснение
Коробок спичек	15	На Луне нет кислорода
портативный нагреватель	13	На светлой стороне Луны жарко
Одна упаковка сухого молока	12	Нужна вода, а ее мало
2 револьвера 45 калибра	11	Для использования силы толчка
Надувной плот	9	Представляет некоторую ценность как укрытие или для того, чтобы что-то нести
парашютный шелк	8	Чтобы что-то нести
Пищевой концентрат	4	Можно некоторое время прожить без воды
Звездная карта (карта лунного созвездия)	3	Нужна для навигации

Радиоприемник-передатчик солнечных батареях	5	Для коммуникаций
Аптечка первой помощи иглами для инъекций	7	Аптечка первой помощи может понадобиться, но иглы бесполезны
5 галлонов (примерно 19 л) воды	2	Без этого долго не прожить
50 футов капроновой веревки	6	Может пригодиться для похода по неровной местности
Два 100-литровых баллона с кислородом	1	Луне нет воздуха
Компас магнитный	14	магнитное поле Луны отличается от магнитного поля Земли
Сигнальные ракеты	10	нет кислорода, можно использовать лишь для силы толчка

Лист инструкций для подсчета баллов в упражнении «Полет на Луну»

Человек, ведущий групповой протокол, отвечает за правильный подсчет баллов, контролирует этот процесс. Участники должны:

1. Подсчитать абсолютную разницу в баллах между своими ответами и правильными ответами.
2. Просуммировать все разницы в индивидуальном задании.
3. Вычислить средний балл, для чего сложить все индивидуальные баллы и разделить на число человек в группе.
4. Подсчитать абсолютную разницу в баллах между групповыми ответами и правильными ответами.

5. Просуммировать все разницы в групповом задании.

6. Сравнить индивидуальный и групповой счет и попытаться объяснить, почему некоторые из наиболее правильных индивидуальных ответов не были учтены в групповых ответах (если это имело место).

7. Выявить трех победителей в индивидуальном соревновании.

Оцените результаты по рейтингу:

0—20 баллов — отлично;

21—30 баллов — хорошо;

31—40 баллов - посредственно;

41—50 баллов — удовлетворительно;

51 и более баллов — плохо.

Практическое занятие

Тема: Изучение методов расчета и анализа производительности труда.

Расчет показателей движения кадров»

Цель: Изучить методы расчета и анализа производительности труда.

Научиться расчёту показателей движения кадров.

Теоретические вопросы:

1. Что такое производительность труда.

2. Показатели эффективности труда.

3. Дайте понятие явочная численность

4. Дайте понятие норма труда.

5. Дайте понятие трудовые ресурсы

6. Кто входит в состав экономически активного населения.

Практическое задание

Задача

На предприятии среднесписочная численность промышленно-производственного персонала за год составила 900 чел. В течение года уволилось по собственному желанию 40 чел., уволено за нарушение трудовой дисциплины 10 чел., ушли на пенсию 7 чел., призваны в вооруженные силы 15 чел.

Решение задачи:

Движение трудовых ресурсов возникает под влиянием ряда факторов и характеризуется показателем оборота кадров по выбытию (Кв), т.е.

отношением числа уволенных (Чув) к среднесписочной численности за определенный период времени (Чср):

$$Кв = Чув / Чср,$$

где Чув – **численность уволенных работников**, чел.;

Чср – среднесписочная численность персонала, чел.

$$Кв = (40 + 10 + 7 + 15) / 900 = 0,080 \text{ (8,0\%)}.$$

Текучесть **кадров приводит к снижению производительности**, потери времени и средств (на трудоустройство, переобучение, адаптацию к новому месту работы).

Коэффициент текучести кадров определяется по формуле:

$$Ктек = Чув(тек) / Чср,$$

где Чув(тек) – численность уволенных работников по причинам текучести (из-за нарушения трудовой дисциплины, по собственному желанию и пр.).

$$Ктек = (40 + 10) / 900 = 0,056 \text{ (5,6\%)}.$$

Таким образом, всего на предприятии уволилось 8,0% от **среднесписочной численности работников**, а том числе 5,6% работников уволилось по причинам, связанным с текучестью кадров.

Задача 1

На предприятии среднесписочная численность работников составила за год составила 500 чел.

В течение года уволилось по собственному желанию 40 чел.,

уволено за нарушение трудовой дисциплины 5 чел.,
ушли на пенсию 7 чел.,

призваны в вооруженные силы 15 чел.

Определите: 1) коэффициент выбытия (%);

2) коэффициент текучести кадров (%).

Задача 2

Среднесписочная численность работников предприятия за год составила 600 чел. В течение года уволилось по собственному желанию 37 чел., уволено за нарушение трудовой дисциплины 5 чел., ушли на пенсию 11 чел., поступили в учебные заведения и призваны в Вооруженные Силы 13 чел., переведены на другие должности и в другие подразделения предприятия 30 чел.

Определите: 1) коэффициент выбытия (%);

2) коэффициент текучести кадров (%).

Практические занятия

Тема: Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»

Цель работы : участие в деловой игре, развитие внутренней готовности работать в постоянно изменяющейся среде.

Результаты игры:

- Развить собственную «антихрупкость», то есть способность совершенствоваться в случайной, хаотичной, стрессовой среде
- Понять принципы и правила работы в изменяющейся среде, а именно:
 - взаимодействие в команде важнее процессов и инструментов,
 - результат важнее документации и формальных правил
 - диалог с заказчиком (внутренним клиентом) важнее согласования условий контракта,
 - гибкость важнее следования первоначальному плану
 - Научиться управлять собой и командной работой в меняющихся условиях
 - Преодолеть личное сопротивление изменениям
 - Понять, как использовать ресурсы команды при работе с изменениями

Сценарий деловой игры

Сюжет:

Все участники тренинга делятся на команды. Какие отделы или предприятия представляют команды зависит от реальной работы участников (все это до тренинга решается на этапе подготовительной работы). Каждой команде даётся простое задание – построить определенную фигуру из конструктора, даётся время на обсуждение стратегии. Все предсказуемо и просто.

А дальше начинается череда изменений, с которыми каждая команда должна как-то справиться.

Цель команд: выполнить проектное задание, адаптированное ко всем изменениям.

Изменения, с которыми сталкивается команда:

! Конструктор — не то что представлялось! (не типичное лего, а шарики с колючками).

! Появляются новые тренды – изменения, влияющие на всех.

! Изменения от руководителя – влияют на определенный участок работы.

! Изменения в коллективе — влияют на всю команду.

! Обратная связь от коллег – влияет на выполнение задания.

! ЧП на предприятии – влияют на всех.

! Изменения от заказчика-влияют на всех.

! Внешние мелкие помехи- неожиданное внешнее обстоятельство, влияющее на выполнение задание.

После всех препятствий участники презентуют полученный результат, получают обратную связь от команды «**Контроль качества**» и подводят итоги по теме «Как работать с изменениями». После презентации итогов от команд тренер приводит все в общий знаменатель, прорабатывает важные моменты.

Раздел 4 Основы маркетинга

1. Дайте понятие маркетинг.
2. Назовите основные комплексные функции маркетинга.
3. Что представляет собой производственная функция.
4. Каково основное содержание функции управления
5. Какие подразделения входят в состав службы маркетинга.
6. Из каких элементов состоит комплекс маркетинга.
7. Какие показатели характеризуют товарный ассортимент.
8. Ахарктеризуйте каналы сбыта в системе распределения.
9. Понятие жизненный цикл товара.
10. Опешите стадию роста жизненного цикла товара.
10. Каковы составляющие коммуникационной политики предприятия.
11. Понятие реклама, составляющие рекламу.
12. Каковы цели рекламы.
13. Понятие продвижение товара на рынке.
14. Перичислите цели продвижения товара.
15. В чем смысл прямых продаж.

Практическое занятие:

Тема: Определение жизненного цикла товара

Цель работы: самостоятельно научиться определять жизненный цикл продукции и услуг предприятий питания»

Задание 1. Изобразить на графике жизненный цикл собственной продукции предприятия питания. Укажите мероприятия, направленные на поддержку жизненного цикла продукта. Охарактеризуйте фазы жизненного цикла.

Задание 2. В течение года предприятие производило и реализовывало «Роллы»:

- январь – февраль – производилось исследование и разработка продукта, и определялась нужда потребителя в продукте. Оптовая партия за этот период составила 100 порций. Убыток от продажи (сбыта) составил 5 тыс. руб.;

- март- апрель – происходило внедрение в продажу. Объем продаж (сбыт) составил 300 порций, убыток – 10 тыс. руб.;
- май – август – произошел рост объема продаж (сбыт) составил 5000 порций, прибыль – 50 тыс. руб.;
- сентябрь-ноябрь – насыщение рынка данным продуктом. Сбыт замедлился, прибыльность увеличивается за счет снижения расходов на производство (освоение технологии и снижения брака). Сбыт – 5000 порций, прибыль – 60 тыс. руб.
- декабрь – спад. Продукт надоед потребителю: сбыт – 2000 порций, прибыль- 0 тыс. руб.

Сбыт и прибыль

1 этап	2 этап	3 этап	4 этап
внедрение	рост	зрелость	спад

Задание 3. Какой этап жизненного цикла переживают в настоящее время следующие товары (услуги):

- А) суши
- Б) полуфабрикаты
- В) соковарка
- Г) мясорубка
- Д) бытовая хлебопечь
- Е) лапшерезка ручная

Ответы оформите в таблицу. Обоснуйте свой ответ.

Практическое занятие

Тема: Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений

Цель работы: изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений

Первичные данные – это информация, собранная исследователем специально для решения конкретной проблемы. Маркетинговые исследования – это систематический сбор, регистрация и анализ данных по проблемам, относящимся к маркетингу. Задачи исследования маркетинга входят в состав информационной системы маркетинга, являющейся частью информационной системы управления предприятием.

Маркетинговые исследования связаны с принятием решений по всем аспектам маркетинговой деятельности. Все маркетинговые исследования рассматриваются в двух разрезах:

- * оценка тех или иных маркетинговых параметров для данного момента времени,
- * получение их прогнозных значений.

Маркетинговое исследование – процесс, состоящий из пяти этапов.

На первом происходит четкое определение проблемы и постановка целей исследования.

Второй этап – разработка плана сбора информации с использованием первичных и вторичных данных. Сбор первичных данных требует выбора методов исследования (наблюдение, эксперимент, опрос), подготовка орудий исследования (анкеты, механические устройства), составления плана выборки (единица выборки, объем выборки, процедура выборки) и выбора связи с аудиторией (телефон, почта и личное интервью).

Третий этап – сбор информации с помощью в некабинетных или лабораторных изысканий.

Четвертый этап – анализ собранной информации для вывода из совокупности полученных данных показателей среднего уровня, переменных составляющих и выявления разного рода взаимосвязей.

Пятый этап – представление основных результатов, которые дадут управляющим по маркетингу возможность принимать более взвешенные решения.

Чаще всего под проведением маркетингового исследования понимают именно сбор первичной информации. Методы сбора первичных данных, в свою очередь, делятся на методы сбора качественных данных, методы сбора количественных данных и так называемые *mix*-методики.

Количественное исследование отвечает на вопросы «кто» и «сколько».

Количественное исследование в отличие от качественного, позволяет получить выраженную количественно информацию по ограниченному кругу проблем, но от большого числа людей, что позволяет обрабатывать ее статистическими методами и распространять результаты на всех потребителей. Количественные исследования помогают оценить уровень известности фирмы или марки, выявить основные группы потребителей, объемы рынка и т. п.

Основными методами количественных исследований являются различные виды опросов и аудит розничной торговли (*retail audit*). Опрос предполагает выяснение мнения респондента по определенному кругу включенных в анкету вопросов путем личного либо опосредованного контакта интервьюера с респондентом. Аудит розничной торговли включает в себя анализ ассортимента, цен, дистрибуции, рекламных материалов в розничных точках по исследуемой товарной группе.

Опросы считаются основным методом получения маркетинговой информации о потребителях, их поведение на рынке, мнениях и предпочтениях.

Опросом называется процесс выявления мнений и определения действий опрашиваемых путем личного диалога с респондентом (вопрос-ответ). Респондент – опрашиваемое лицо.

Опрос заключается в сборе первичной информации путем прямого задавания людям вопросов относительно уровня их знаний, отношений к продукту, предпочтений и покупательского поведения. Как правило, проведение опроса состоит из нескольких этапов, а именно:

- разработка, проверка и тиражирование анкеты;
- формирование выборки;
- инструктаж интервьюеров;

- проведение опроса и контроль качества данных;
- обработка и анализ полученной информации;
- составление итогового отчета.

Сбор данных методом опроса имеет основные преимущества:

1) многофакторность – возможность сбора одновременно многих характеристик. Демографические или социально-экономические характеристики и образ жизни, взгляды и мнения индивидуума, осведомленность и знания, намерения, мотивация, лежащая в основе действий личности, и даже поведение человека – всё это можно получить с помощью опроса. Всё, что необходимо делать – это спрашивать респондентов. Но ещё не факт, что ответы обязательно будут правдивыми. Однако с помощью иных методов сбора информации, исследуемые характеристики могут быть установлены с меньшей точностью или их не возможно вообще оценить. Например, невозможно наблюдать взгляды или мнения, осведомленность или знания человека, или мотивацию. Таким образом, опрос, несомненно, предоставляет более обширную базу первичных данных.

2) скорость сбора и относительная дешевизна.

Опрос – более скоростной способ сбора данных, чем наблюдение и эксперимент, т.к. предоставляет большую степень контроля действий по сбору данных. Исследователям не придётся ждать наступления каких-либо событий, как, например, в случае метода наблюдения. Наблюдатель не застрахован оттого, что временной интервал между событиями может быть весьма значительным. Следовательно, большее время наблюдатель будет бездействовать. А такое бездействие расточительно, т.к. сотруднику скорее заплатят на базе почасового тарифа, чем по контракту.

На проведение эксперимента также уходит много времени и денег, т.к. точность рыночных тестов увеличивается с ростом времени на их проведение.

Как и любой другой способ сбора первичной информации, опрос помимо достоинств, имеет и некоторые недостатки:

1) зависимость от желания, настроения и способности респондентов предоставить необходимую информацию.

Например, исследуемые часто отказываются сотрудничать, несмотря на то, что ответы могут представить их в выгодном свете. Иногда отвечающие забывают неприятные события, а в других случаях события не настолько важны для них, чтобы запомнить, что произошло.

2) субъективность.

Опрос представляет собой ситуацию социального контакта. Ответы опрашиваемого зависят как от качества сформулированных вопросов, так и от проницательности задающего вопросы.

Существуют различные виды опроса, которые применяются в зависимости от замысла и складывающихся условий:

- * по кругу опрашиваемых (частные лица, эксперты, предприниматели и др.),
- * по количеству одновременно опрашиваемых (единичное или групповое интервью),
- * по количеству вопросов / тем, включенных в опросный лист (одна или несколько (омнибус)),

* по уровню стандартизации (свободная схема или структурированная, полностью стандартизированная),

* по частоте опроса (одно- или многоразовый опрос).

Как правило, чаще опросы различают по способу контакта с респондентом. Каждый вид опроса имеет свои достоинства и недостатки .

Рассмотрим подробнее 4 основных вида опроса:

1) опрос методом личного интервью (Face-to-face Interviewing).

Личные интервью - индивидуальный опрос по структурированной анкете, по месту жительства респондента, в общественных местах, на рабочем месте или в любой другой обстановке, предусматривающей личный контакт. Число отказов от ответов незначительно.

Исследуемые вопросы раскрываются достаточно полно. В ходе личного *опроса* имеется возможность применения различных визуальных стимулов: респонденту демонстрируются карточки, рекламные модули, логотипы, этикетки, кадры из рекламных видеороликов и т.п. Данные, полученные от респондентов в процессе *опроса*, подвергаются статистической обработке, анализу и сведению в отчет.

Опросы чаще всего применяются для решения описательных целей. Направлениями *исследований* могут быть:

- определение объема и долей *рынка*;
- характеристики *рынка* и тенденции его развития;
- портрет и поведение *потребителей*;
- изучение отношения *потребителей* к товарам, торговым маркам, производителям;
- сегментирование *потребителей* и выбор целевого *рынка*;
- поиск незанятых ниш и разработка нового продукта;
- оценка соответствия существующего продукта требованиям *рынка*;
- определение оптимальной цены;
- тестирование рекламных материалов;
- *исследования* коммуникационных каналов;
- оценка эффективности рекламной кампании;
- изучение каналов распределения;
- изучение мотивации участников каналов распределения;
- формирование базы данных предприятий.

2) телефонный опрос

Телефонные *опросы* применяются в случае, когда необходимо относительно быстро и недорого исследовать основные характеристики *потребителей* того или иного товара или услуги, провести *исследование* общественного мнения, узнать отношение *потребителей* к новому товару или рекламе и т.д.

Опрос проводится по заранее выбранным или случайно отобраннным телефонным номерам специально проинструктированными интервьюерами. Во время телефонного разговора с респондентом интервьюер заполняет специальную анкету, которая содержит не только ответы респондента, но и его контактную информацию. Эта информация используется для проверки работы интервьюеров. Предметом *исследования* могут выступать потребительские предпочтения, отдельные характеристики потребительского

поведения, социально-демографические характеристики *потребителей*, особенности общественного мнения, запоминаемость рекламных кампаний, известность торговых марок и производителей и пр.

Телефонные *опросы* могут применяться для решения следующих задач:

- описание предпочтений целевой группы товара или услуги;
- *исследования* общественного мнения;
- оценка емкости *рынка* продуктов или услуг;
- описание механизма принятия решения о покупке того или иного товара или услуги;
- описание социально-демографических и других характеристик целевой группы; *потребителей* товара или услуги;
- оценка эффективности проведенной рекламной кампании или отдельного рекламного канала и др.

Выделяют следующие этапы работ при организации телефонного интервью:

- 1) предварительная формулировка проблемы и постановка задач (беседа с заказчиком);
- 2) подготовка технического задания на проведение *исследования*;
- 3) разработка программы проведения *исследования* (включая опросные листы);
- 4) сбор и инструктаж интервьюеров;
- 5) формирование базы *опроса* согласно параметрам выборки;
- 6) контроль хода *опроса* и работы интервьюеров;
- 7) обработка и проверка данных;
- 8) создание отчета;
- 9) сдача отчета заказчику и при необходимости обсуждение результатов.

Следует отметить, что проверка получаемых данных проводится в несколько этапов на протяжении не только их сбора, но и обработки.

Важнейшим элементом контроля качества телефонного *опроса* является повторный обзвон респондентов. Повторным обзвоном контролируется примерно до 20% собранных анкет.

Исследование, проводимое методом телефонного *опроса*, позволяет использовать различные типы выборок — как репрезентативные, так и направленные. Если задачей *исследования* является получение информации по всей генеральной совокупности, то используется статистически репрезентативная выборка, представляющая собой модель изучаемой генеральной совокупности (для этого, например, используется квотирование выборки по полу и возрасту населения и одновременно обеспечивается случайный отбор респондентов в выборку).

Если распространять данные по выборке на всю генеральную совокупность не требуется, или представляется затруднительным обеспечить статистическую репрезентативность выборки, то используется направленная выборка.

Объем выборки. Размер выборки существенно зависит от размера генеральной совокупности и требуемого для *исследования* уровня надежности данных.

Объем статистически репрезентативной выборки в зависимости от задач *исследования*, структуры выборки, может быть от 400 до 2500 респондентов. Объем

направленной выборки, как правило, составляет от 150 до 400 респондентов, также в зависимости от задач *исследования* и структуры выборки .

3) почтовый опрос

Метод заключается в рассылке анкет и получении на них ответов по почте. Почтовый *опрос* не требует большого штата интервьюеров, но требует профессионального подхода к созданию выборки.

Разновидностью почтового *опроса* является прессовый *опрос*. Его отличие заключается в том, что анкета не рассылается, а печатается в каком-либо издании. Прессовый *опрос* обычно используется в двух случаях: когда редакция хотела бы узнать мнение читателей о своем издании, или когда через печатный орган выясняется отношение определенной группы населения к какой-либо актуальной и важной проблеме. В последнее время коммерческие фирмы совместно с периодическими изданиями стали проводить своеобразные рекламно-исследовательские акции.

Проведение почтового *опроса* включает в себя несколько этапов:

- разработка и тиражирование анкет;
- формирование адресного списка *рассылки*;
- рассылка анкет;
- получение, обработка анкет, построение диаграмм, таблиц и распределений: данные, полученные от респондентов, подвергаются статистической обработке и анализу;
- аналитическое описание результатов *опроса*: по результатам *опроса* заказчику предоставляется отчет, содержащий графики и таблицы с распределениями ответов различных групп *потребителей* на вопросы исследовательской анкеты, а также основные выводы .

Существует два вида:

- опросы по электронной почте требуют составления анкеты в текстовом формате, которая вкладывается в сопроводительное письмо, и рассылается определенным респондентам. Респонденты должны ввести ответ в отведенное для этого окошко в анкете и нажать кнопку «ответить автору». Такой опрос имеет свои недостатки. Во-первых, качество полученной информации является невысоким (из-за ошибок при вводе); во-вторых, иногда имеются ограничения по размеру электронного письма.
- опросы через сеть Интернет. Проводятся на Web-сайтах. Анкеты представлены в удобной для респондента форме. Созданы кнопки, окна для ввода информации. Респондент, отвечая на вопросы, предоставляет исследователям необходимую информацию, которая накапливается в базе данных, обрабатывается и сводится в таблицу.

Очевидно, что каждый из методов опроса имеет свои преимущества и недостатки, которые зависят от трех факторов:

1) полнота и достоверность полученной информации

Более полную и достоверную информацию можно получить с помощью опросов на дому и офисных опросов, в ходе которых можно использовать проекционные методики, визуальные стимулы, разъяснять непонятные слова. При опросах в общественных местах должно задаваться как можно меньше вопросов. Они должны быть легкими для восприятия, и если все же респондент что-то не понимает, интервьюер может ему это пояснить. К сожалению, устранить возникшее непонимание невозможно при почтовом опросе.

Т.к. полнота информации характеризуется еще и процентом откликов, то наибольший процент откликов – у стоп-интервью и в ходе поквартирных и офисных опросов; наименьший - в ходе почтовых опросов.

2) репрезентативность выборки, которая определяется ее объемом и качественным составом.

Широкий объем позволяют получить почтовые опросы, интервью по телефону и стоп-интервью. Качественный состав выборки хорошо контролируют поквартирные и офисные опросы; хуже - опросы в общественных местах; практически не поддаются контролю - опросы по почте, по телефону и через Internet.

3) стоимость и длительность опроса

Более дешевыми методами, затрачивающими немного времени, являются опросы по почте, по телефону, через Internet и стоп-интервью. Соответственно более дорогие методы – поквартирный и офисный обход.

Также следует учитывать тот факт, что на выбор метода опроса большое влияние оказывает национальный фактор. Например, в Японии считается неприемлемым отвечать на вопросы незнакомцев по телефону, хотя в США это обычная практика. Во Франции, Голландии и Беларуси исследователи обычно перехватывают респондента в торговом центре или на улице.

1.2 Порядок разработки форм для проведения опроса

Опрос – это метод маркетинговых исследований, требующий определённой стандартизации, чтобы полученные данные были сопоставимы и могли быть подвергнуты анализу. Главным инструментом реализации методов наблюдения и опроса являются анкета и механические устройства, например счетчики количества людей, кино-видеокамеры.

Анкета – это ряд вопросов, на которые опрашиваемый должен дать ответ. Составлению анкеты предшествует большая исследовательская работа имеющая целью учесть психологию респондента, предугадать его реакцию на ту или иную форму вопроса, степень его искренности и возможность сформулировать недвусмысленный ответ. Совокупность ответов должна дать характеристику изучаемого явления. Анкетирование является распространенным способом опроса в маркетинге. Его преимущество заключается в том, что в результате обработки ответов может быть получена количественная, статистическая характеристика изучаемого явления, выявлены и смоделированы причинно-следственные связи. Анкета – инструмент очень гибкий в том смысле, что для получения необходимой информации могут использоваться вопросы, отличающиеся формой, формулировками и последовательностью, т.е. вопросы можно задавать множеством разных способов. Хорошая анкета должна: облегчить ответ опрашиваемого лица; сформулировать вопрос с учетом его влияния на ответ опрашиваемого; позволить легко провести анализ. При этом анкета должна быть опробована, и в ней должны быть устранены все выявленные недостатки.

В ходе разработки анкеты исследователь маркетинга отбирает вопросы, продумывает их формулирование и последовательности.

Анкета выполняет следующие функции:

1. Переводит цели исследования в вопросы.

2. Стандартизирует вопросы и форму ответов на них.
 3. Текст и последовательность вопросов способствует кооперации интервьюера с респондентами, стимулирует получение ответов на все вопросы.
 4. При автоматическом введении данных анкеты в компьютер ускоряется анализ результатов исследования.
 5. Служит целями проверки надежности и достоверности оценок.
- Перечень данных функций подчеркивает важность уделения серьезного внимания составлению анкет.

Составление анкеты - сложный исследовательский процесс, выдвижение гипотез, формулирование вопросов, разработка выборки, определение способов анкетирования и т.д. .

Составление анкет носит итеративный характер и направлен на последовательное уточнение анкеты, повышение вероятности получения достоверных ответов, исключение влияния содержания вопросов и их форматов на получаемые ответы. Кроме того, заказчику данного опроса также должно быть дано право оценить содержание анкеты, может быть, заказчик должен поставить свою подпись на экземпляре анкеты перед ее копированием. Заказчик прежде всего оценивает анкету с точки зрения целей проводимого обследования и полноты охвата исследуемой проблемы.

Анкетный вопрос может быть осуществлен в устной форме, т.е. интервьюер сам заполняет бланк со слов респондента (экспедиционный способ). Другая форма – письменная (метод саморегистрации), когда респондент заполняет собственноручно анкету, которая рассылается по почте (корреспондентский способ). Недостатком этого более дешевого метода является определенный процент неправильно заполненных анкет. Кроме того часть анкет вообще не возвращаются. Иногда даже проводятся контрольные выборочные обходы опрашиваемых. Метод анкетирования применяется также при организации панели, работе с торговыми корреспондентами. Анкеты заполняются экспертами, специалистами и т.д.

Разработка анкеты проводится в несколько этапов. Следует отметить, что последовательность этапов весьма условна, поскольку все они тесно взаимосвязаны и определяют друг друга. Некоторые исследователи могут использовать свои собственные разработки, хотя этапы, перечисленные в Приложении 1, обязательно станут частью этих схем.

Рассмотрим этапы разработки анкет.

Этап 1. Определить необходимости информации.

Основные моменты:

- Удостоверься, что информация, которую намечено получить, полностью соответствует всем компонентам проблемы маркетингового исследования.
- Подготовь набор вспомогательных таблиц.
- Составить четкое представление о целевой выборке

Первый шаг в разработке анкеты, состоящий в определении информации, которую нужно получить, является сравнительно легким, если исследователи провели предварительные стадии исследования достаточно тщательно и точно. Необходимо, чтобы исследователь обладал весомыми знаниями по теме, чтобы сформулировать некоторые

специальные гипотезы о направлении работы. Эти гипотезы определяют, какая информация будет собираться и от кого, какие именно взаимосвязи будут изучаться, т.е. определяют характер анкеты.

Если исследователи уже составили макеты таблиц для занесения результатов анализа, их работа по определению характера собираемой информации практически в основном завершена.

Макет таблицы – это таблица, созданная для регистрации информации, которая будет собираться. Она совпадает с таблицами, которые будут использованы в процессе реальной работы, но на данной ранней стадии она еще не заполнена цифрами. На основе макетов таблиц составляется черновой список вопросов (в виде тезисов), еще далеких от идеала.

Исследователи должны собрать информацию о переменных, указанных в макетах таблиц, чтобы проверить выдвинутые гипотезы. Конечно, подготовка анкеты может сама по себе способствовать выдвижению новых гипотез и выявлению других отношений, которые могли бы быть исследованы при небольших дополнительных усилиях и затратах. Если эти новые гипотезы, в самом деле, жизненно важны для понимания явления, то, безусловно, необходимо их использовать при разработке анкеты. С другой стороны, включение интересных, но не жизненно важных вопросов, просто удлиняет анкету, вызывает дополнительные проблемы в процессе ее заполнения и анализа, а также часто увеличивает уровень отказов отвечать на вопросы.

Этап 2. Метод проведения вопроса и вид анкеты

Основные моменты:

- Составить вид анкеты
- Выбрать метод опроса
- Проверить выбранный метод опроса

На данном этапе принимаются решения о виде анкеты и о методе проведения опроса. Эти решения касаются степени стандартизации и открытости анкеты, а также методов, которыми она будет заполняться, - по почте, по телефону, при личной встрече или через Internet. В ходе личного интервью респонденты видят анкету и могут общаться с интервьюером. Следовательно, можно задавать разнообразные с использованием достаточно длинных оценочных шкал вопросы. В телефонных интервью респонденты разговаривают с интервьюером, но не видят анкеты. Это ограничивает выбор возможных вопросов, т.к. в этом случае они должны быть краткими и простыми. Анкеты, присланные по почте, заполняются самостоятельно, поэтому вопросы в них должны быть простыми с приложением подробных инструкций. Вопросы с произвольным вариантом ответа могут не подойти для данного вида опроса. При опросе через Internet легко можно применять сложные модели порядка ответов на вопросы, предусматривающих их пропуск и смешение вопросов.

Определение метода опроса зависит от выделенного бюджета, от времени проведения, а также от национальных особенностей. Тот метод, который наиболее приемлем, будет определяться главным образом решениями о степени стандартизации и открытости. Если исследователь решает использовать закрытую нестандартизованную форму, при которой участникам опроса показывают картинку, и просят составить по ней рассказ, телефонное интервью не подойдет.

Таким образом, исследователь должен точно определить, какая первичная информация ему нужна, как эти данные могут быть собраны, какую степень стандартизации и открытости он использует, и как будет проводиться опрос .

Этап 3. Содержание отдельных вопросов

Основные моменты:

- Необходим ли вопрос?
- Нужно ли использовать несколько вопросов вместо одного для получения однозначной информации?
- имеет ли респондент необходимую для ответа информацию?
- Не использовать двойных вопросов.

Определив необходимую информацию и метод опроса, приступают к определению содержания отдельных вопросов, т.е. какие именно вопросы должны быть включены в анкету, при этом обращают внимание на следующие моменты:

Каждый вопрос в анкете должен предназначаться для получения конкретной необходимой информации или служить определенной цели. Если ответ на вопрос не несет в себе важной информации, его следует исключить из анкеты. Однако в некоторых ситуациях можно задавать вопросы, напрямую не связанные с получением необходимой информации. Например, в начале анкеты полезно помещать нейтральные вопросы для установления контакта и взаимосвязи с респондентом. Такого рода вопросы также могут задаваться, чтобы завуалировать цель исследования.

Часто встречаются ситуации, в которых необходимо задавать несколько вопросов вместо одного. Например, на вопрос «Почему Вы используете зубную пасту «Новый жемчуг»?», один респондент может ответить: «Потому что мне рекомендовал мой дантист», а другой – «Чтобы сократить количество дырок в зубах». Очевидно, что применены два разных обоснования при ответе на один и тот же вопрос. Поэтому лучше разбить этот вопрос на две части, которые будут отражать возможные направления ответа. Например: «Почему Вы в первый раз использовали зубную пасту «Новый жемчуг»?» и «В чем основная причина того, что Вы пользуетесь ею?».

Этап 4. Преодоления невозможности и нежелания отвечать.

- Достаточно ли информирован респондент?
- Для проверки информированности респондентов перед вопросами, непосредственно касающихся темы, необходимо задать фильтрующие вопросы, чтобы выяснить осведомленность, знание о применении продукта, предшествующий опыт.
- Может ли респондент вспомнить событие?
- Нет ли в анкете ошибок сокращения времени или придумывания.
- Есть ли вопросы, содержащие скрытые альтернативы, которые могут завесить оценки вероятности наступления события?
- Может ли респондент сформулировать ответ?
- Свести к минимум усилия, требуемые от респондентов.
- Задаются ли вопросы в соответствующем контексте?
- Пояснить причины сбора информации.
- Если информация затрагивает чувства респондента:

Исследователь должен тщательно проверить каждый вопрос с точки зрения того, располагает ли типичный респондент той информацией, которую необходимо получить

исследователю. Поэтому нужно задавать респонденту те вопросы, которые для него имеют смысл. Это означает, что респондент должен быть проинформирован в отношении предмета, о котором проводится опрос, и респондент должен помнить эту информацию.

В ситуациях, когда можно предположить, что не все респонденты знакомы с исследуемой темой, полезно использовать фильтрующие вопросы. Они задаются перед основными вопросами, чтобы определить располагает ли человек на самом деле необходимой информацией.

Исследуемый не только должен что-то знать о предмете исследования, но и помнить эту информацию. Часто невозможность вспомнить ведет к ошибкам пропусков, сокращения времени или придумывания. Разработчик анкеты должен учитывать тот факт, что наша способность запоминать отдельные события определяется не только событием самим по себе, но и его важностью для нас, временем, прошедшим с момента его свершения.

Даже когда респонденты в состоянии ответить на вопрос, они иногда не хотят делать этого.

Большинство исследуемых не любят отвечать на вопросы, требующие больших умственных усилий. Когда подобные затраты велики, респондент может дать только приблизительный ответ или игнорировать вопрос вообще. Подобные вопросы могут вызвать у опрашиваемого недовольство и уменьшить желание сотрудничать в оставшейся части опроса. Поэтому от исследователя может потребоваться большое количество творческих усилий для разработки механизма, который позволил бы респонденту сформулировать свой мнения. Например, интервьюер может демонстрировать картинки, образцы товаров и т.д.

Разработчику анкеты следует учесть и то, что респонденты не любят давать информацию, цели получения которой, они не понимают. Также опрашиваемые не склонны давать информацию, затрагивающую их чувства, поскольку она может вызвать смущение или отрицательно повлиять на престиж или самооценку опрашиваемого.

И все же когда должны быть заданы деликатные вопросы, полезно использовать средства, которые помогают сделать их менее угрожающими. Они заключаются в следующем:

1) поместить деликатный вопрос среди группы других, более нейтральных. Дойдя до него, респондент уже не будет ощущать первоначального недоверия, установится взаимопонимание с интервьюером, определятся цели проекта, и опрашиваемый согласится предоставить информацию.

2) использование успокаивающих заявлений (например, «Последние исследования показали, что большинство белорусов имеют долги»), способствует преодолению потенциального замешательства в поведении респондентов.

3) формулировка вопроса в отношении третьих лиц и о том, как они могут действовать или что чувствовать. Например: «Не кажется ли Вам, что многие девушки сейчас курят? Почему?». Когда вопрос задается в подобной манере, есть большая уверенность в том, что респондент может приоткрыть свое истинное отношение к проблеме, по сравнению с вероятностью отказа отвечать на вопрос.

4) формулировка ответа в виде ряда категорий, чтобы респондент мог бы просто выбрать подходящий вариант

Этап 5. Выбор структуры вопроса.

- Открытые вопросы полезны при поисковом исследовании и как начальные вопросы.

- При каждой возможности использовать структурированные вопросы

- В многовариантных вопросах ответ должен включать набор всех возможных взаимоисключающих вариантов.

- Если ожидается, что большинство респондентов на альтернативный вопрос ответят нейтрально, необходимо добавить нейтральный вариант ответа.

- Для уменьшения искажения ответов на многовариантные и альтернативные вопросы существует возможность раздельного голосования.

- Если количество вариантов слишком велико, можно добавить еще один вопрос, что бы уменьшить нагрузку по анализу большого количества информации.

Определяя содержание вопросов, необходимо учесть следующие обстоятельства.

Вопрос должен быть сфокусирован на единственной проблеме или теме. Например, не стоит задавать вопрос типа: «В каком отеле Вы обычно останавливаетесь, когда осуществляете поездки?» Сфокусированный вопрос в этом случае звучит как «Когда вы находитесь с семьей на отдыхе и останавливаетесь в отеле в месте отдыха, какой тип отеля Вы обычно используете?».

Вопрос должен быть кратким. Следует избегать неопределенности и многословности формулировок. Сложные, длинные вопросы рассредоточивают внимание респондентов на отдельных частях вопроса, и вместо ответа на весь вопрос он может дать ответ только на одну его часть.

Все респонденты должны понимать заданный вопрос одинаковым образом и отвечать на один и тот же вопрос, а не на свои варианты его домысливания. Для этого следует использовать четкую терминологию и очень конкретно формулировать вопросы.

Надо избегать формулировок в одном предложении двух вопросов. Например, «Вы знаете, что фирма «Намбо» продает электронные игрушки и является единственным их продавцом в этом городе?». Данный вопрос следует разбить на два вопроса.

Следует использовать повседневный язык респондентов, термины, понятные каждому потенциальному респонденту, исключая жаргон.

Кроме того, следует помнить, что даже если респондент готов и желает ответить на вопросы, он может испытывать при этом определенные проблемы. Ответы на ряд вопросов предполагают выработку определенных оценок, а следовательно, использование неких критериев. Однако иногда такие критерии не являются очевидными, и поэтому респондент может использовать другие критерии, нежели предполагал исследователь. Вопрос не должен выходить за рамки опыта респондентов. Наверное, бессмысленно спрашивать подростка о том, какой тип семейного автомобиля он предпочтет в будущем. Если вопрос касается прошлого, то следует помнить, что далеко не все обладают хорошей памятью (далеко не все помнят, что купили вчера вечером). Если вопросы касаются будущего, то стоит помнить, что человек часто меняет свое мнение в зависимости от обстоятельств.

Следует относиться очень внимательно к включению в вопрос каких-то примеров, поскольку респондент может сосредоточить свое внимание только на них. Например, вопрос: «Можете ли вы вспомнить какую-нибудь рекламу «Панасоник»,

распространенную в течение последней недели, скажем, в виде вкладыша в вашей газете?» - может сосредоточить внимание только на рекламе в газетных вкладышах.

Не следует склонять респондента делать обобщения, выходящие за рамки опыта. Например, вопрос: «Беспокоитесь ли вы о свежести молока, покупая молоко в магазине?» принуждает респондента отвечать утвердительно, выходить за рамки его личного опыта. Более правильно задать следующий вопрос: «Сколько раз во время последних пяти покупок молока вы беспокоились о его свежести?».

Вопросы следует формулировать в нейтральной тональности, без некой положительной или отрицательной оценки рассматриваемой проблемы. Например, на вопрос: «Сколько бы вы заплатили за солнцезащитные очки, предохраняющие ваши глаза от вредных ультрафиолетовых лучей, приводящих к потере зрения?» респондент скорее ответит, сколько он заплатил бы за что-то, что предохраняет его от потери зрения. Более правильной формулировкой является: «Сколько бы вы заплатили за солнцезащитные очки, предохраняющие ваши глаза от ультрафиолетовых лучей?».

Формулировка вопросов не должна склонять к ответу, желаемому для исследователя. Например, при проведении опроса относительно воздушных мешков для автомобиля был задан вопрос: «Не будите ли вы беспокоиться о безопасности автомобиля до тех пор, пока воздушные мешки не станут элементом его стандартного оборудования?». Формулировка данного вопроса предполагает положительный ответ. Более корректной формулировкой является следующая: «Должны ли производители автомобилей включать воздушные мешки в стандартное оборудование автомобиля?».

Нельзя в закрытом вопросе излагать неполный перечень возможных ответов, один из которых для большинства респондентов заведомо является неприемлемым.

Надо противостоять «синдрому жадности» и не ставить лишних вопросов, без которых можно обойтись. В то же время переупрощение проблемы, постановка ограниченного числа вопросов дает возможность интерпретировать полученные результаты в желаемом направлении.

Постоянно задавайте себе вопрос: «Имеет ли респондент данные, необходимые для ответа на поставленные вопросы?»

При определении числа вопросов следует руководствоваться тезисом: чем их меньше, тем больше шансов получить на них ответы.

Желательно, чтобы вопросы задавались в определенной логической последовательности. [1, стр. 202-203]

Существует три основных формата задаваемых вопросов:

- Открытые вопросы
- Закрытые вопросы
- Вопросы со шкалой ответов

Открытые вопрос – вопрос анкеты, с помощью которой собирается первичная маркетинговая информация; он позволяет опрашиваемому на вопрос отвечать своими словами, что дает ему возможность чувствовать себя при ответе на вопрос достаточно свободно, приводить примеры, иллюстрации. Открытые вопросы приводятся в начале анкеты для «разминки» респондентов. Примером открытого вопроса является вопрос: «Что вы думаете о...?» В таких вопросах отсутствует предвзятость, стремление навязать определенный ответ. Однако ответы на открытые вопросы требуют достаточно больших

затрат времени. Кроме того, полученные ответы могут интерпретироваться по-разному. [1, 200]

Принципиальный недостаток таких вопросов – большая зависимость ответов от объективности и опыта интервьюера. Информация может искажаться, если интервьюер только конспектирует основные мысли опрашиваемого, а не дословно записывает ответы.

Еще одним существенным недостатком неструктурированных вопросов является сложность и дороговизна кодирования ответов.

Закрытый вопрос – вопрос анкеты, с помощью которой собирается первичная маркетинговая информация; он включает все возможные варианты ответов, из которых опрашиваемый делает свой выбор. Существует два варианта таких вопросов:

1. Дихотомический, типа: «Имеете ли вы счет в банке?» В данном случае имеется только два варианта ответа: да или нет.

Дихотомические вопросы предполагают наличие только двух вариантов ответа (например, «да», «нет» или «более дорогой», «менее дорогой»).

Дихотомический вопрос часто может быть преобразован в многовариантный вопрос, и наоборот. Они оба обладают теми же преимуществами и недостатками, которые характерны для обсуждавшихся ранее стандартизированных вопросов. Дихотомический вопрос чрезвычайно прост при кодировке и обработке результатов

Пример: «Имеете ли вы счет в банке?» В данном случае имеется только два варианта ответа: да или нет.

2. Многовариантного выбора,

Многовариантный вопрос. Респондента просят выбрать из нескольких возможных вариантов ответа тот, который наиболее точно отражает его собственное мнение о предмете. Варианты ответов должны включать все возможные альтернативы. Но предусмотреть все варианты иногда просто не возможно. Категория ответа «Другое (пожалуйста, укажите, что именно)» пытается решить данную проблему.

Варианты ответов должны быть взаимоисключающими. Кроме того, респонденты должны быть в состоянии выбрать, если исследователь не предусмотрел возможности выбора нескольких. Большое количество вариантов ответов необходимо пересмотреть и уменьшить, чтобы не перегружать респондентов работой с большим количеством данных

Пример: «Где вы храните свои сбережения?» со следующими, скажем, вариантами ответов: в банке, в страховой компании, в строительной фирме, дома; из которых респондент может выбрать один или несколько ответов.

Использование данного вида вопросов активизирует деятельность респондентов по заполнению анкет, облегчает процесс ввода полученных данных.

Многовариантные вопросы свободны от многих недостатков открытых вопросов, поскольку уменьшается возможность искажения данных интервьюером и ускоряется процесс заполнения анкеты. Но при их разработке также возникают некоторые проблемы:

1) следует ли включать вариант ответа «не знаю»? Это зависит от конкретного вопроса. Если разработчик анкеты уверен, что маловероятен тот факт, чтобы респондент по-настоящему был нейтрален в этом вопросе, то такой вариант ответа можно опустить. Но с другой стороны, принуждение респондента делать определенный выбор при условии смутных или несуществующих предпочтений просто привносит ошибку в результаты

опроса. К тому же, это может раздражить респондента, и он откажется от дальнейшего участия в исследовании.

2) ошибка расположения, заключается в том, что опрашиваемые имеют тенденцию отмечать первое или последнее утверждение в списке, причем чаще первое. Для ряда чисел (количество или цена) наблюдается смещение в сторону срединных значений.

Недостатки вопросов с многовариантным выбором являются:

1. Трудности формирования всех возможных вариантов ответов, характеристик или факторов.

2. Трудности, обусловленные необходимостью использовать общепринятую терминологию, что необходимо для того, чтобы все респонденты одинаково понимали заданные вопросы.

3. Трудность измерения относительной важности отдельных альтернатив, характеристик или факторов.

Практическое занятие

Тема занятия: Разделение покупателей по сегментам рынка по признакам: доход, образование, профессия, место жительства, количество членов семьи, пол, возраст.

Составление анкет по сегментации рынка и их обработка

Цель работы: научиться проводить опросы и анализировать их результаты, применять методы ФОСТИСС.

Вариант 1

Задание 1. Какие критерии сегментирования следует использовать предприятиям:

- а) производящим мороженое;
- б) реализующих овощи;
- в) реализующих морозильные камеры.

Задание 2. Компания планирует реализовывать замороженные полуфабрикаты. Предложите для компании 5 целевых сегментов. Обоснуйте свой ответ.

Задание 3. Составьте анкету по сегментам рынка.

Исходные данные:

В содержании анкет использовать следующие параметры:

- сегмент рынка должен быть определяемым, а именно определены признаки сегмента рынка: доход; образование; профессия, место жительства, количество членов семьи, пол и возраст.

Задание 4. Компания приняла решение о диверсификации своей деятельности. Эксперты оценили степень привлекательности двух новых для компании сегментах рынка. Проведите сравнительный анализ, воспользовавшись данными таблицы, и определите, какой сегмент рынка стоит выбрать компании.

Критерий оценки сегмента рынка	Вес критерия	Экспертная оценка	
		Сегмент 1	Сегмент 2
1. Размер сегмента	0,4	8	5
2. Стабильность сегмента	0,15	5	8
3. Наличие конкурентов	0,15	5	6
4. Прибыльность	0,3	6	7
Итого	1,0	24	26

Вариант 2

Задание 1. Какие критерии сегментации значимы для предприятий:

- а) реализующих торты;
- б) реализующих детское питание;
- в) производящим полуфабрикаты

Задание 2. Компания планирует продавать готовые холодные закуски. Предложите для компании 5 целевых сегментов. Обоснуйте свой ответ.

Задание 3. Составьте анкету по сегментам рынка.

Исходные данные:

В содержании анкет использовать следующие параметры:

- сегмент рынка должен быть определяемым, а именно определены признаки сегмента рынка: доход; образование; профессия, место жительства, количество членов семьи, пол и возраст.

Задание 4. Фирма перепозиционирует свой товар. В результате исследования была оценена степень привлекательности двух сегментов рынка. Проведите сравнительный анализ, воспользовавшись данными таблицы, и определите, какой сегмент рынка является более привлекательным для фирмы.

Критерий оценки сегмента рынка	Вес критерия	Экспертная оценка	
		Сегмент 1	Сегмент 2
1. Ёмкость сегмента рынка	0,25	7	6
2. Скорость роста	0,2	4	7
3. Наличие конкурентов	0,15	6	5
4. Прибыльность	0,4	5	6
Итого	1,0	22	24

При решении практических ситуаций студенты могут использовать следующие теоретические материалы:

Сегментация рынка — процесс разбивки потребителей или потенциальных потребителей на рынке на различные группы (или сегменты), в рамках которых потребители имеют схожие или аналогичные запросы, удовлетворяемые определенным комплексом маркетинга. Критически важный аспект маркетинга, предназначенный для превращения различий между товарами в стоимостные различия, которые могут быть сохранены на протяжении всего жизненного цикла продукта.

Сегментирование рынка обычно проводится в два этапа, соответствующих различным уровням деления рынка:

Макросегментирование - его цель - идентификация «товарных рынков».

Микросегментирование - на каждом из этих товарных рынков выявляются потребительские «сегменты».

Существуют две основные причины сегментации рынка:

- единственная, по-настоящему выгодная позиция для любой компании на любом рынке - лидирующая;
- единственный способ стать лидером - выбрать тот сегмент рынка (выгодный сегмент), где это возможно.

Сегментирование рынка товара или услуги представляет собой многоплановое, т.е. произведённое по самым разным характеристикам, деление всех потенциальных потребителей конкретного рынка на достаточно большие группы таким образом, что каждая из них предъявляет особые, существенно отличные и устойчивые требования к данному товару или услуге, в сравнении с другими потребителями. Следовательно, сегментирование рынка представляет собой деятельность по классификации потребителей производимых и реализуемых предприятием товаров в соответствии с качественными особенностями их спроса. Другими словами, осуществляя

сегментирование, предприятие делит рынок на отдельные сегменты, которые, вероятнее всего, будут характеризоваться одинаковой реакцией на стимулы маркетинга

Главная цель сегментирования рынка - обеспечить адресность разрабатываемому, производимому (выпускаемому) и реализуемому товару. Посредством сегментирования рынка реализуется основной принцип маркетинга, суть которого состоит в том, что фирма строит работу на сочетании своих интересов с интересами рынка, ориентируется при выработке решений на потребности рынка, достигает своих целей через удовлетворение его требований.

Сегментируя рынок предприятия (компания, фирма) преследует следующие цели:

- наилучшее удовлетворение нужд и потребностей людей, (максимальный учёт предпочтений потребителей и их желаний);
- повышение эффективности маркетинговых стратегий предприятия (компании, фирмы);
- уклонение от конкурентной борьбы путём перехода в неосвоенный сегмент рынка (уход в свободные от конкурентов сегменты);
- оптимизацию затрат предприятия (компании, фирмы);
- обеспечение конкурентных преимуществ товара (услуги) и предприятия (компании, фирмы).

Сегментация рынка - разбивка рынка на чёткие группы потребителей, для каждой из которых могут потребоваться отдельные товары и (или) комплексы маркетинга. предприятие определяет разные способы сегментации рынка, составляет профили полученных сегментов и оценивает степень привлекательности каждого из них.

Выбор целевых сегментов рынка - оценка и отбор одного или нескольких сегментов рынка для выхода на них со своими товарами.

Позиционирование товара на рынке - обеспечение товару конкурентного предложения на рынке и разработка детального комплекса маркетинга.

Всё это не что иное, как планирование стратегии сегментации. При осуществлении всех мероприятий необходимо учитывать то, что результаты исследований маркетинговой деятельности, статистическая обработка социологической информации, как для деятельности предприятий-производителей, так и торговых фирм, самих потребителей, позволили вывести закон, который носит название закона Парето. Смысл его заключается в том, что только 20% потребителей покупают 80% продукции, представленной на данном сегменте рынка (о нём я писала в начале I главы). Конечно, эти цифры не являются жёсткими, хотя этот закон и называют 20/80, тут может быть и 18, и 25%, но суть закона не меняется. Он касается, как потребительской продукции, так и продукции производственно-технического назначения.

Особо следует отметить, что:

- сегментирование рынка применяется исключительно к потребителям (покупателям) определённого вида товара или услуги. Сегмент - это всегда какая-то особая группа. При этом не имеет значения, идёт ли речь о потребителях часов, станков с программным управлением или бухгалтерских консультационных услуг;
- сегментирование не следует путать с делением рынков. Отличие очевидно: рынок характеризуется особым видом товара (рынок тракторов, телевизоров или стиральных машин). Сегмент же предъявляет требования к каким-то особым типам, модификациям товара внутри данного вида, поскольку появляются потребители огородных тракторов, малогабаритных телевизоров или дорогих автоматических стиральных машин. Соответственно, фирма может менять свою товарную стратегию за счёт работы в разных сегментах, но оставаться внутри хорошо знакомого ей рынка. Совсем иное дело - выход на новый рынок со всеми сопутствующими этому трудностями - от новой технологии до новых систем сбыта;
- многомерность, или использование целого ряда различных характеристик для сегментирования, конечно, не является обязательной. Нередко ведь сегмент может базироваться на одном признаке, например, уровне дохода на семью или на религиозной принадлежности потребителя. В то же время практика рынка показывает, что грамотное многомерное сегментирование расширяет перспективные возможности почти для любой фирмы;
- конечно, сегментирование - атрибут рынков изобилия (рынков покупателя), поскольку именно борьба фирм за деньги покупателя заставляет их всё глубже и глубже проникать в особые потребности тех, кто платит деньги. Для экономики в условиях дефицита (рынок продавца), естественно, характерны «усреднённые товары», и сегментирование здесь почти не используется. Нужно, однако, помнить, что после «переходного периода» рынок продавца может весьма быстро

превратиться в рынок покупателя, то есть любой деловой человек и служба маркетинга фирмы во всех случаях должны владеть основами сегментирования рынка.

При формировании сегмента рынка могут быть использованы следующие критерии:

- различия между потребителями, позволяющие объединить сегмент;
- сходство между потребителями, формирующее устойчивость предпочтений данной группы потребителей к товару;
- наличие показателей, позволяющих измерить характеристики и требования потребителей, определить ёмкость рынка;
- возможность выстоять в конкурентной борьбе;
- достаточность объёма продаж для обеспечения покрытия расходов и получения прибыли;
- доступность сегмента для предприятия (каналов сбыта и транспортирования).

Количественные границы - к ним относится ёмкость сегмента, то есть ответ на вопрос, сколько товаров и какой стоимости могут быть на нём реализованы, скольким реальным и потенциальным потребителям, какова площадь сегмента, какие ресурсы надо будет задействовать для работы в данном сегменте. Исходя из этих параметров, предприятие должно определить, какие производственные мощности следует ориентировать на данный сегмент, каковы должны быть размеры сбытовой сети.

Практика маркетинга свидетельствует, что сегментация рынка:

- позволяет в максимальной степени удовлетворить потребности покупателей в разнообразных товарах;
- обеспечивает рационализацию и оптимизацию затрат предприятия на разработку, выпуск и реализацию товаров;
- помогает выработать эффективную маркетинговую стратегию, основанную на анализе и понимании поведения потенциальных покупателей;
- способствует установлению реалистичных и достижимых целей фирмы;
- даёт возможность повышать уровень принимаемых решений, обеспечивая их обоснование информацией о поведении покупателей на рынке в настоящее время и прогнозами их поведения в будущем;
- обеспечивает повышение конкурентоспособности, как товара, так и фирмы (усиление конкурентных преимуществ);
- позволяет уклониться или снизить степень конкурентной борьбы путём перехода на неосвоенный сегмент рынка;
- предполагает увязку научно-технической политики фирмы с запросами чётко выявленных конкретных потребителей;

В зависимости от типа потребителя товара или услуг различают сегментацию потребителей товаров потребительского спроса и потребителей товаров производственно-технического назначения (НТП). Принципиально аспекты сегментации рынка товаров производственного назначения практически не отличается от используемых на потребительском рынке, однако рынок машин, приборов и аппаратов находится в меньшей зависимости от условий их потребления. Основными признаками сегментации здесь выступают: отрасль хозяйства и промышленности, использование товара, технология производства, используемая потребителем, экономические возможности покупателя, специфика организации закупки товаров, форма расчётов и характеристика лиц, принимающих решение о покупке.

Существуют различные способы сегментации рынка. Они (способы) представляют собой наборы показателей, по которым покупатели характеризуются общностью отношений к тому или иному товару. Рассматриваются, например, сегментация по социально-экономическим переменным, сегментация по признаку культуры, сегментация по географическим факторам, сегментация по адаптации потребителем к новому товару, сегментация по каналам получения продуктов, сегментация по первичности покупки, сегментация по степени использования товара.

Единого метода сегментации рынка нет. Предприятию необходимо опробовать различные варианты сегментации на основе разных параметров. Для сегментации потребительского рынка используют географический, демографический, психографический, поведенческий принципы.

Сегментация по географическому принципу: предполагает разбивку рынка на различные географические регионы - города, районы, области, республики, т.е. дифференциация стратегий маркетинга для городских и сельских потребителей, для различных регионов и районов страны.

Сегментация по демографическому принципу (сегментация по социально-экономическим переменным) представляет собой разделение потребителей рынка на группы (на сегменты) по таким факторам как: пол, возраст или этап жизненного цикла семьи, размер семьи, уровень доходов, род занятий, образование, национальность. При всех слабостях такой способ сегментации является достаточно понятным и имеет универсальный характер.

Сегментация по психографическому принципу предусматривает принадлежность к общественному классу - по образу жизни, характеристике личности, т.е. объединяет целый комплекс характеристик покупателя. Понятие «образ жизни» представляет собой, по сути, модель жизни личности, которая выражается в увлечениях, поступках, интересах, мнениях, иерархии потребностей, доминирующем типе отношений с другими людьми и т.п. Такие факторы, как стиль жизни, личные качества потребителей, более точно отражают возможную реакцию покупателей на тот или иной товар, чем точные количественные оценки сегментов рынка по географическому или демографическому признакам.

Сегментация по поведенческому принципу предусматривает распределение покупателей на группы в зависимости от их знаний о товаре, отношений к товару, характера его использования: Поводы для совершения покупки (возникновение идеи совершения покупки или использования товара); искомые выгоды (классификация покупателей на основе тех выгод, которые они ищут в торговле), т.е. мотивы потребителей (причины совершения покупок). Сегментирование по выгодам: ему внутренне присущ учёт товарной категории и системы ценностей человека. Например, выбор потребителем одновременно самого дешёвого холодильника и самого дорогого телевизора только потому, что ему нравится дизайн последнего.

Статус пользователя: многие рынки можно сегментировать как не пользующиеся товаром, бывшие пользователи, потенциальные пользователи, пользователи - новички, регулярные пользователи. Крупные предприятия, стремящиеся заполучить большую долю рынка, особенно заинтересованы в привлечении потенциальных покупателей, а более мелкие фирмы стремятся завоевать регулярных пользователей. Интенсивность потребления: рынки можно разбивать по группам слабых, умеренных и активных потребителей товара. Активные пользователи часто составляют небольшую часть рынка, однако на их долю приходится большой процент общего объёма потребления товара. Степень приверженности: приверженность потребителя к торговой марке может отсутствовать, быть определённой или полной. Если она отсутствует, то потребитель ничего не предпочитает, его привлекают распродажи, он часто меняет торговые марки и готов пробовать новые товары или услуги. Если существует определённая приверженность, то потребитель предпочитает несколько марок, его привлекают скидки, он редко меняет марки и обычно не стремится апробировать новые. При полной приверженности потребитель настаивает на одной марке, его не привлекают скидки по другим, он никогда не меняет марки и не будет пробовать новую.

Поведенческие принципы сегментации являются важной основой для формирования сегментов рынка. Описательное сегментирование: основано на социально-демографических характеристиках покупателя вне зависимости от товарной категории. Например: женщины - мужчины - дети; домашние хозяйки - работающие женщины; семьи с разным количеством детей; жизненный цикл семьи.

Сегментация рынка товаров производственного назначения чаще всего проводится по разновидностям конечных потребителей товара. Разные конечные потребители часто ищут в товаре и разные выгоды. А значит, по отношению к ним можно применять разные комплексы маркетинга. Ещё одной переменной, которую можно использовать для сегментирования рынка товаров промышленного назначения, является весомость заказчика.

Анализ данных сегментации рынка. Рынок состоит из потребителей, имеющих схожие потребности. Однако совокупность покупателей никогда не бывает однородной. Они различаются по своим желаниям, сумме денег, которую готовы заплатить за товар, требуемому его количеству и источникам получения информации. Следовательно, целесообразно разделить рынок на сегменты, а затем выбрать один или несколько

Промежуточная аттестация

Контрольные вопросы для экзамена.

1.Опишите главную задачу экономики.

2.Перечислите из чего состоят материальные блага общества, что относится к естественным благам.

3.Что такое потребности и какие они бывают.

4.Что входит в круговорот экономических благ.

5. Напишите, что относится к факторам производства

6. Дайте понятие рынок. Перечислите основные элементы рынка.

7.В чем сущность стимулирующей функции рынка.

8 Дайте понятие конкуренция. Какие виды конкуренции Вы знаете.

9.Дайте понятие монополия. В чем ее позитивное влияние на предприятие.

10.Дайте понятие спрос, опишите его зависимость от цены

11.Дайте понятие предложение. Опишите факторы влияющие на предложение.

12. Дайте определение, что такое предприятие, наличие каких признаков для него характерны

13. Дайте определение предприятия общественного питания.

14. Каким предприятиям общественного питания присваиваются классы.

15.По каким признакам делятся предприятия общественного питания.

16.Перечислите организационно-правовые формы предприятий

17.Понятие собственность ,виды собственности.

18.Дайте понятие производственной программы, из каких разделов она состоит.

19. Какие показатели содержит план производства в натуральном выражении

20. Какие показатели содержит план производства в стоимостном выражении

21.Дайте понятие валовой продукции.

22. Что такое прибыль?

23. Виды прибыли.

24. Какое предприятие является рентабельным?

25. Как рассчитывается рентабельность продукции?

26. Как рассчитывается рентабельность производственных фондов

27.Понятие менеджмент

28.История развития менеджмента в России

29.Функции менеджмента

30.Понятие цели и миссии предприятия.

31.Дайте понятие функции координации

32.Дайте понятие функции мотивации

33 . Контроль ,виды контроля

34. Что такое потребность их виды, расскажите на примере пирамиды Маслоу.
35. В чем сущность концепции современного менеджмента
36. Дайте понятие конфликт и какие они бывают.
37. Перечислите позитивные функции конфликта
38. Что такое стресс и причины его возникновения.
39. Дайте понятие делового общения.
40. В чем отличие вербального от невербального общения.
41. Перечислите основные формы общения. 1. Дайте понятие маркетинг.
42. Назовите основные комплексные функции маркетинга.
43. Что представляет собой производственная функция.
44. Каково основное содержание функции управления
45. Какие подразделения входят в состав службы маркетинга.
46. Из каких элементов состоит комплекс маркетинга.
47. Какие показатели характеризуют товарный ассортимент.
48. Ахарктеризуйте каналы сбыта в системе распределения.
49. Понятие жизненный цикл товара.
50. Опешите стадию роста жизненного цикла товара.
51. Каковы составляющие коммуникационной политики предприятия.
52. Понятие реклама, составляющие рекламу.
53. Каковы цели рекламы.
54. Понятие продвижение товара на рынке.
55. Перичислите цели продвижения товара.
56. В чем смысл прямых продаж.
57. Виды, формы и методы мотивации персонала. Использование материального стимулирования.
58. Дайте понятие должностная инструкция, с какой периодичностью она пересматривается. Какие дисциплинарные меры воздействия может применить работодатель к работнику.
59. Что такое издержки производства. Какие издержки относятся к постоянным и переменным?

Критерии оценивания практической работы.

Отметка "5"

Практическая работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работали полностью самостоятельно: подобрали необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показали

необходимые для проведения практических и самостоятельных работ теоретические знания, практические умения и навыки.

Работа оформлена аккуратно, в оптимальной для фиксации результатов форме.

Отметка "4"

Практическая или самостоятельная работа выполнена студентами в полном объеме и самостоятельно. Допускается отклонение от необходимой последовательности выполнения, не влияющее на правильность конечного результата (перестановка пунктов типового плана, последовательность выполняемых заданий, ответы на вопросы). Используются указанные источники знаний. Работа показала знание основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы.

Допускаются неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Отметка "3"

Практическая работа выполнена и оформлена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено много времени (дана возможность доделать работу дома). Студент показал знания теоретического материала, но испытывали затруднения при самостоятельной работе со статистическими материалами.

Отметка "2"

Выставляется в том случае, когда студент оказался не подготовленным к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Обнаружено плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__

учебный год

По ОП.01 ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга по профессии «43.02.015 / Поварское и кондитерское дело», группа _____

(общее количество часов: 80 часов аудиторной нагрузки, 8 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.				2
2.	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. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Эластичность спроса и предложения.				2
3.	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. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.				3
4.	Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия.				3

	Организация учета на предприятии питания: объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Права и обязанности главного бухгалтера предприятия общественного питания				
5.	Практические занятия. Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа.				2
6.	Ресурсы организации. Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. НМА. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования ресурсов.				4
7.	Товарные запасы, их виды и роль в общественном питании. Источники снабжения сырьём, продуктами и тарой. Понятие товарооборачиваемости. Продуктовый баланс ПОП				4
8.	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета. Понятие себестоимости				4

	продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в издержки производства и обращения.				
9.	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.				6
10.	Практические занятия. Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.				2
11.	Практические занятия. Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовые предприятия общественного питания, документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.				2
12.	Практические занятия. Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных запасов (товарооборачиваемости).				2
13.	Практические занятия. Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.				2
14.	Практические занятия. Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и				2

	заработной плате на предприятиях общественного питания.				
15.	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса				4
16.	Практические занятия. Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек				2
17.	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение. Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов				2
18.	Практические занятия. Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.				2
19.	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность				4

20.	Практические занятия. Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину.				2
21.	Сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование				3
22.	Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность банкротства, его причины и признаки, способы предотвращения				3
23.	Инновационная деятельность и инвестиционная политика организации: понятие, цели и задачи. Использование кредитов банков в хозяйственной деятельности. Понятие и принципы кредитования. Виды кредитов, предоставляемых юридическим лицам				3
24.	Бизнес-планирование и его роль в условиях рыночной экономики. Виды бизнес-планов, структура бизнес-плана, методика составления				3
25.	Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией				4
26.	Практические занятия. Изучение источников финансирования деятельности организации				2
27.	Практические занятия. Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости инвестиций				2
28.	Практические занятия. Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды				2

29.	Практические занятия. Изучение разделов бизнес-плана				2
30.	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение и виды				4
31.	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание				2
32.	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.				2
33.	Практические занятия. Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»				2
34.	Практические занятия. Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну»				2
35.	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания.				3

	Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве.				
36.	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда				3
37.	Практические занятия. Изучение методов расчета и анализа производительности труда. Расчет показателей движения кадров.				2
38.	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.				4
39.	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации				2
40.	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация рабочего места				2
41.	Практические занятия. Деловая игра на выработку умения передавать точную информацию «ЧП на предприятии»				2

42.	Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанного бизнеса.				2
43.	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).				2
44.	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанного бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта. Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания.				2
45.	Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.				2
46.	Определение спроса и				4

	потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.				
47.	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях				4
48.	Практические занятия. Определение фазы жизненного цикла товаров(меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.				2
49.	Практические занятия. Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений				2
				Всего:	80

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА**

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 8 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

практические умения и навыки:

- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг.

учебные умения:

- использовать необходимые нормативно-правовые документы
- расспрашивать, описывать, сравнивать, исследовать, анализировать, оценивать;
- проводить самостоятельный поиск необходимой информации;

специальные учебные умения:

- осуществлять эффективный и быстрый поиск нужной информации;
- организовывать работу на компьютере;

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1. Основы экономики	Подготовить доклад на тему: «Политика государства в области оплаты труда»	4
		Подготовка доклада на тему: «Знаменитые предприниматели вложившие свой вклад в развитие экономики России»	4
Итого			8

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общ учебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;

Самостоятельная работа №1

Задание: Написать доклад по теме «Подготовить доклад на тему: «Политика государства в области оплаты труда»

Форма отчета по заданию: документ MS Word

Самостоятельная работа №2

Задание: Написать доклад по теме :«Знаменитые предприниматели вложившие свой вклад в развитие экономики России»

Форма отчета по заданию: документ MS Word

Составитель: Королева ОВ, преподаватель

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрировано Минюсте Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик:

Романовская Елена Владимировна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	18
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.06 «Правовые основы профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

–формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

-способствовать формированию представлений о нормативно-правовой базе в профессиональной сфере, использовать в своей работе и эффективно работать в команде.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	У. 1. Использовать необходимые нормативно-правовые документы; У. 2. Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным, трудовым и административным законодательством; У. 3. Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	3.1.Основные положения Конституции РФ, Трудового Кодекса; 3.2.Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; 3.3. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; 3.4.Законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности. 3.5. Организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; 3.6. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; 3.7. Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; 3.8. Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; 3.9.Право социальной защиты граждан. 3.10.Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника. 3.11.Виды административных правонарушений и административной ответственности. 3.12.Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: технологии полного усвоения, технология моделирующего обучения, здоровье сберегающее и информационные.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	44
в том числе:	
теоретическое обучение	22
Практические занятия	18
консультации	
<i>Самостоятельная работа</i>	4
Промежуточная аттестация проводится в форме: дифференцированный зачет	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП.06	3 1	3 2	3 3	34	35	36	3 7	38	3 9	3 1 0	3 11	3 1 2	У 1	У 2	У 3
Раздел 1. Основные положения Конституции РФ.		+				+				+				+	+
Раздел 2. Основы гражданского права.	+	+				+				+				+	
Раздел 3. Основы трудового права.		+	+			+					+			+	
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность	+		+			+				+			+		+
Раздел 6. Экономические споры.	+			+		+		+			+		+		+

2.2 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организации и контролю качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; должен знать: - области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и	12	По рекомендации работодателя

других категорий работников кухни; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - виды, формы и методы мотивации персонала; - способы и формы инструктирования персонала; должен уметь: - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;		

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

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
Введение	Содержание учебного материала Нормативно-правовые акты и система российского законодательства.	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Раздел 1	Основные положения Конституции РФ	2	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия.	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Раздел 2	Основы гражданского права.	8	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала Предмет, принципы и источники российского гражданского права. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые формы юридических лиц	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Фе-		

	дерации, муниципальные образования		
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
Раздел 3	Основы трудового права.	10	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения.		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения.		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений.		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора.		
	Рабочее время и отдыха.		
	Понятие «трудовой дисциплины». Термин «дисциплина труда». Понятие «производственная дисциплина».		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Решение ситуационных задач.		
	Самостоятельная работа обучающихся <i>Подготовка эссе «Почему выбрал эту специальность».</i>	4	
Тема 3.2 Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Решение ситуационных задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»		
	Практические занятия. Решение тестовых заданий по теме: Способы защиты трудовых прав работника.		
Раздел 4.	Административные правонарушения и административная ответственность	10	
Тема 4.1. Законодательство об	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Основные понятия: административные правонарушения и адми-		

административных правонарушений, его задачи и принципы	нистративная ответственность. Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Решение ситуационных задач и тестов.		
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10 ПК 6.1-6.4
	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности. Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия. Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»		
	Практические занятия. Самозанятость и образование ИП.		
Раздел 5	Экономические споры	2	
Тема 5.1. Судебный порядок разрешения споров	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.		
	Третейские суды в РФ		
Дифференцированный зачет		3	
Всего:		44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен:
Учебный кабинет № 247 «Обществоведческих дисциплин» (БТИ № 47)
Доска учебная – 1 шт.
Стол преподавателя – 1 шт.
Стул преподавателя – 1 шт.
Стол ученический – 15 шт.
Стулья ученические – 30 шт.
Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.
Компьютер – 1 шт.
Средства аудиовизуализации – 1 шт.
Мультимедийный проектор – 1 шт.
Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 3 шт.
Радиомаяк для слепых и слабовидящих SmartSound – 1 шт.
Клавиатура адаптированная с накладкой и ресивером для беспроводной связи – 2 шт.
Компьютерная мышь-очки для образовательного процесса лиц с ОВЗ – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Печатные издания

1. Гуреева, М. А., Правовое обеспечение профессиональной деятельности: для авторемонтных специальностей : учебник / М. А. Гуреева. — Москва : КноРус, 2025. — 280 с. — ISBN 978-5-406-08367-3. — URL: <https://book.ru/book/943595> (дата обращения: 22.01.2026). — Текст : электронный.
2. Гуреева, М. А., Правовое обеспечение профессиональной деятельности. : учебник / М. А. Гуреева. — Москва : КноРус, 2024. — 219 с. — ISBN 978-5-406-11342-4. — URL: <https://book.ru/book/948630> (дата обращения: 22.01.2026). — Текст : электронный.
Смоленский, М. Б., Трудовое право+ eПриложение: дополнительные материалы. : учебник / М. Б. Смоленский, С. В. Михайлов. — Москва : КноРус, 2025. — 254 с. — ISBN 978-5-406-10909-0. — URL: <https://book.ru/book/947075> (дата обращения: 22.01.2026). — Текст : электронный.
3. Румынина, В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник / В.В. Румынина. — Москва: Академия, 2024. — 224 с.

Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Яковлев, М. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: электронный образовательный ресурс / М. П. Яковлев. — Версия 1.31. — Москва: Академия-Медиа, 2023. — 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). — Текст: электронный.
2. Федорянич, О.И. Электронный учебно-методический комплекс «Правовое обеспечение профессиональной деятельности». — Москва: Академия-Медиа, 2022.
3. Филимонова, Е. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е. В. Филимонова. — Москва: КноРус, 2023. — 213 с. — ISBN 978-5-406-11659-3.
4. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. — Санкт-Петербург, 2022.
5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн

- [Электронный ресурс]. – Москва, 2022.
6. 3.Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс]: сайт. – Москва, 2022
7. 4.Электронная библиотечная система Издательства «Проспект Науки» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2022.

Дополнительные источники

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11. 1994 №51-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.10.1994) (ред. от 07.02.2022)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
2. Закон Российской Федерации от 19.04.1991 №1032-1 (ред. От 27.07.2022) «О занятости населения в Российской Федерации») // Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 №195-ФЗ (принят ГД ФС РФ 20.12.2001) (ред. От 07.02.2022) (с изменениями и дополнениями, вступившими в силу с 28.03.20011)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
4. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993 (с учетом поправок, внесенных Законами РФ о поправках к Конституции РФ от 30.12.2021 № 6 – ФКЗ, от 30.12.2021 № 7 – ФКЗ)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс];
5. Правовое регулирование профессиональной деятельности. – Учебник - (Профессиональное образование) ГРИФ/Тузов Д.О. - Аракчеев С. В. ИНФРА-М, ИД Форум. 2019 г.
6. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2021 г. № 197-ФЗ (принят ГД ФС РФ 21.12.2021) (ред. от 29.12.2021)// Консультант Плюс: Версия Проф. [Электронный ресурс].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: Основные положения Конституции Российской Федерации	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	- тестирование, - решение ситуационных задач, - подготовка рефератов, докладов и сообщений.
Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации.	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%):	- тестирование, - решение ситуационных задач, - подготовка рефератов, докладов и сообщений.

	90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	
Основные понятия в области правового регулирования профессиональной деятельности	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	- тестирование, - решение ситуационных задач, - подготовка рефератов, докладов и сообщений.
Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, в том числе профессиональной сфере	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание основных положений правового обеспечения организации предпринимательской деятельности при выполнении тестового задания, решении ситуационных задач и подготовке рефератов, докладов и сообщений.	- тестирование, - решение ситуационных задач, подготовка рефератов, докладов 3.6. Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
Организационно-правовые формы юридических лиц	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание основных организационно-правовых форм юридических лиц при выполнении тестового задания и	- тестирование, - подготовка рефератов, докладов и сообщений

	подготовке рефератов, докладов и сообщений.	
Основы трудового права	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание трудового права при выполнении тестового задания и подготовке рефератов, докладов и сообщений.	- тестирование, - подготовка рефератов, докладов и сообщений
Права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание прав и обязанностей работников сферы обслуживания автомобильного транспорта при выполнении тестового задания и подготовке рефератов, докладов и сообщений.	- тестирование, - подготовка рефератов, докладов и сообщений
Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Соблюдать порядок заключения трудового договора и основания его прекращения при решении ситуационных задач	решение ситуационных задач

	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): $90 \div 100$ «5» отлично $80 \div 89$ «4» хорошо $70 \div 79$ «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание правил оплаты труда сферы обслуживания автомобильного транспорта при выполнении тестового задания и подготовке рефератов, докладов и сообщений.	- тестирование, - решение ситуационных задач, - подготовка рефератов, докладов и сообщений
Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): $90 \div 100$ «5» отлично $80 \div 89$ «4» хорошо $70 \div 79$ «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание роли государственного регулирования в ходе выполнения тестового задания и подготовке рефератов, докладов и сообщений.	- тестирование, - подготовка рефератов, докладов и сообщений
Право социальной защиты граждан	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): $90 \div 100$ «5» отлично $80 \div 89$ «4» хорошо $70 \div 79$ «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	- тестирование, - подготовка рефератов, докладов и сообщений
Понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных	- тестирование, - подготовка рефератов, докладов и сообщений

	образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание дисциплинарной и материальной ответственности работника в ходе выполнения тестового задания и подготовки рефератов, докладов и сообщений.	
Виды административных правонарушений и административной ответственности	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание видов административных правонарушений и административной ответственности в ходе выполнения тестового задания и подготовки рефератов, докладов и сообщений.	- тестирование, - подготовка рефератов, докладов и сообщений
Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание норм защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров в ходе выполнения тестового задания, решения ситуационных задач и подготовки рефератов, докладов и сообщений.	- тестирование, - решение ситуационных задач, - подготовка рефератов, докладов и сообщений

Законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно Демонстрировать знание законодательных актов и нормативных документов, регулирующих правоотношения в профессиональной деятельности в ходе выполнения тестового задания, решения ситуационных задач и подготовки рефератов, докладов и сообщений.	- тестирование, - решение ситуационных задач, - подготовка рефератов, докладов и сообщений
Умения		
Использовать необходимые нормативно-правовые документы	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Применять необходимые нормативно-правовые документы при выстраивании карьеры в сервисном обслуживании автомобилей.	Экспертное наблюдении при решении ситуационных задач
Анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Применять документацию системы качества	Экспертное наблюдении при решении ситуационных задач

Защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным, трудовым и административным законодательством	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. Обеспечивать защиту своих прав в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным, трудовым и административным законодательством	Экспертное наблюдение при решении ситуационных задач

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине Основы товароведения продовольственных товаров представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств по дисциплине используется при проведении промежуточной и текущей аттестации студентов

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

В каждом задании по 2 вопроса (25 заданий). Каждому студенту предлагается выбрать задание по номеру. В задании второй вопрос практическая часть. Отвечает развернутым ответом на вопрос. Второй вопрос, практическая часть: решить ситуационную задачу.

Преподаватель вправе задать дополнительные вопросы, помогающие выяснить степень знаний студента в пределах учебного материала, вынесенного на зачет. Учащиеся должны внимательно прочитать задания и предлагаемые варианты ответа, отвечать только после того, как поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа. Ответ оценивается преподавателем в соответствии с критериями, информация о которых заранее доводится до сведения студента.

Критерии оценивания ответа на вопрос:

«5» - 80 - 85% правильных ответов

«4» - 70 - 80% правильных ответов

«3» - 60 - 70% правильных ответов

«2» - 59% и менее правильных ответов

2.1 Вопросы для дифференцированного зачета:

1. Конституция РФ.

2. Федеративное устройство Российской Федерации.
3. Основные права и свободы человека и гражданина в Российской Федерации.
4. Обязанности граждан Российской Федерации.
5. Понятие предпринимательского права. Предмет, метод и принципы отрасли предпринимательского права.
6. Виды юридических лиц, их права и обязанности.
7. Первичная регистрация юридических лиц.
8. Реорганизация юридических лиц.
9. Порядок ликвидации юридического лица.
10. Организационно-правовые формы коммерческих организаций.
11. Организационно-правовые формы некоммерческих организаций.
12. Правовые основы несостоятельности (банкротства) хозяйствующих субъектов.
13. Субъекты малого предпринимательства.
14. Доверенности и ее виды.
15. Гражданско-правовой договор.
16. Гражданско-правовая ответственность за нарушение обязательств.
17. Работник, как сторона трудовых правоотношений, его права и обязанности
18. Работодатель, как сторона трудовых правоотношений, его права и обязанности
19. Трудовой договор и порядок его заключения
20. Основания прекращения трудового договора
21. Рабочее время и время отдыха.
22. Дисциплинарная ответственность работника.
23. Материальная ответственность сторон трудового договора.
24. Защита трудовых прав работников. Трудовые споры.
25. Понятие административного правонарушения. Понятие административной ответственности.

Ситуация № 1

Работодатель, представляющий фирму «Орион», расторг трудовой договор до истечения срока испытания с работником, гражданином Ситновым, предупредив его об этом в

письменной форме за три дня до увольнения. Были ли соблюдены все условия расторжения договора?

Что может быть основанием для обжалования решения работодателя в суде?

Ситуация № 2

До истечения срока предупреждения об увольнении гражданка Иванова, работающая в фирме «Гендальф», отозвала своё заявление об увольнении. Но работодатель, уволил её, мотивировав это тем, что на её место уже объявлен конкурс. Имел ли право работодатель уволить гражданку Иванову? При каких условиях гражданка Иванова могла быть уволена в данной ситуации?

Ситуация № 3

Гражданин Фомичев устроился работать в фирму «Русь». Работодатель, не удовлетворённый объёмом персональных данных, полученных у самого работника, получил их с его прежнего места работы. В результате гражданин Фомичев был уволен за то, что скрыл свои политические симпатии. Персональные данные гражданина Фомичева были получены без его письменного согласия. Охарактеризуйте правомерность действий работодателя? Вправе ли был работодатель уволить гражданина Фомичева на таком основании?

Ситуация № 4

Комендант общежития Пищевой академии Самохина подала заявление о своём желании уйти с работы. По истечении двух недель администрация академии заявила, что она не может найти другого подходящего работника, и отказалась принять материальные ценности, вверенные коменданту, и выдать ей трудовую книжку. Самохина обратилась к юрисконсульту академии за разъяснением, может ли она самовольно оставить работу и куда ей следует обратиться с требованием о расторжении трудового договора? Решите данное дело.

Ситуация № 5

В связи с производственной необходимостью директор завода своим приказом перевёл инженера Павлова, технолога Зайцева, бухгалтера Сергееву, юрисконсульта Новожилова и всех работников планового отдела на работу по ликвидации стихийного бедствия. Указанные выше работники отказались от такого перевода, мотивируя это тем, что имеет место перевод на необусловленную трудовым договором на работу, и обратились в комиссию по трудовым спорам. Правомерны ли действия администрации завода?

Ситуация № 6

Приказом директора городского комбината бытовых услуг от 20 января 2021 года мастер мужской стрижки салона-парикмахерской № 29 Онищенко была провидена в салон-парикмахерскую № 15 того же комбината, расположенную в другом районе города. Онищенко от перевода отказалась и обратилась в народный суд с иском о восстановлении её на прежней работе. В исковом заявлении она указала, что работа в салоне-парикмахерской № 15 связана для неё с длительными поездками. Определите правомерность этого перевода.

Ситуация № 7

Гражданин Иванов получил травму в результате выполнения своих трудовых обязанностей. Работодателем не было оказано никакой помощи, хотя он был проинформирован об этом. Есть ли сразу нарушение законодательства?

Ситуация № 8

Работник, работающий на предприятии, обратился к работодателю с просьбой о страховании несчастных случаев, но работодатель отказал ему, сослался на то, что социальное страхование для работника не обязательно, но работник с ним не согласен. Является ли законным отказ работодателя? Обоснуйте ответ.

Ситуация № 9

Гражданин Иванов работал на предприятии по переработке полезных ископаемых. Однажды он пришел на рабочее место и обнаружил, что его рабочий станок плохо функционирует и представляет опасность для его жизни и здоровья. Гражданин Иванов оповестил об этом руководителя организации в письменной форме и отказался от выполнения работ. Имел ли право работник отказаться от выполнения работ?

Ситуация № 10

Гражданин Иванов Устроился на работу в организацию по производству мебели. Он проработал 7 месяцев и написал заявление на предоставление ему отпуска. Руководитель организации отказал гражданину Иванову в его просьбе о предоставлении отпуска. Правомерно ли действие руководителя организации?

Ситуация № 11

Гражданин Егоров, уходил в отпуск, подал заявление на имя директора с просьбой разделить отпуск на две части в связи с семейными обстоятельствами. Его просьба была

отклонена, чтобы было мотивированно не правомерностью таких действий. Прав ли руководитель организации?

Ситуация № 12

Гражданин Неговора, работающий на ЗАО "Балтика" бухгалтера, подал заявление на расторжение трудового договора. Работодатель отказался выплачивать ему денежную компенсацию за неиспользованные отпуска, мотивируя это тем, что трудовой договор расторгнут по инициативе работника.

Ситуация № 13

Работодатель, представляющий фирму «Орион», расторг трудовой договор до истечения срока испытания с работником, гражданином Ситновым, предупредив его об этом в письменной форме за три дня до увольнения. Были ли соблюдены все условия расторжения договора? Что может быть основанием для обжалования решения работодателя в суде?

Ситуация № 14

До истечения срока предупреждения об увольнении гражданка Сидорова, работающая в фирме «Гендальф», отозвала своё заявление об увольнении. Но работодатель уволил её, мотивировал это тем, что на её место уже объявлен конкурс. Имел ли право работодатель уволить гражданку Иванову? При каких условиях гражданка Иванова могла быть уволена в данной ситуации?

Ситуация № 15

Гражданин Фомичев устроился работать в фирму «Русь». Работодатель, не удовлетворённый объёмом персональных данных, полученных у самого работника, получил их с его прежнего места работы. В результате гражданин Фомичев был уволен за то, что скрыл свои политические симпатии. Персональные данные гражданина Фомичева были получены без его письменного согласия. Охарактеризуйте правомерность действий работодателя? Вправе ли был работодатель уволить гражданина Фомичева на таком основании?

Ситуация 16

В декабре 2012 г. Иванов И.В. разгласил коммерческую тайну, ставшую известной ему в связи с исполняемыми им трудовыми обязанностями. Директор фирмы уволил Иванова 29 февраля 2022 г. по ст.81 п.6 ТК РФ. Иванов подал в суд исковое заявление о восстановлении

его на работе и отмене приказа об увольнении. Как вы думаете, суд удовлетворит его иск? Почему?

Ситуация 17

В связи с производственной необходимостью директор завода своим приказом перевёл инженера Павлова, технолога Зайцева, бухгалтера Сергееву, юристконсульта Новожилова и всех работников планового отдела на работу по ликвидации стихийного бедствия. Указанные выше работники отказались от такого перевода, мотивируя это тем, что имеет место перевод на необусловленную трудовым договором на работу, и обратились в комиссию по трудовым спорам.

Правомерны ли действия администрации завода?

Ситуация 18

В связи с тем, что завод был отключен от энергоснабжения за неуплату, приказом генерального директора работники находились в простое. При этом работодатель требовал присутствия всех работников на рабочих местах. Правомерно ли требование работодателя? В каком порядке должно быть оплачено время простоя?

Ситуация № 19

Гражданин Иванов получил травму в результате выполнения своих трудовых обязанностей. Работодателем не было оказано никакой помощи, хотя он был проинформирован об этом. Есть ли сразу нарушение законодательства?

Ситуация № 20

Работник, работающий на предприятии, обратился к работодателю с просьбой о страховании несчастных случаев, но работодатель отказал ему, сославшись на то, что социальное страхование для работника не обязательно, но работник с ним не согласен. Является ли законным отказ работодателя? Обоснуйте ответ.

Ситуация № 3

Гражданин Иванов работал на предприятии по переработке полезных ископаемых. Однажды он пришел на рабочее место и обнаружил, что его рабочий станок плохо функционирует и представляет опасность для его жизни и здоровья. Гражданин Иванов оповестил об этом руководителя организации в письменной форме и отказался от выполнения работ. Имел ли право работник отказаться от выполнения работ?

Ситуация № 22

В ходе судебного рассмотрения иска Семиной о восстановлении на работе, было установлено, что ее увольнение по подпункту а) п.6 ст.81 ТК РФ было вызвано тем, что она отсутствовала на работе 3 дня, объяснив это плохим самочувствием. В медицинское учреждение она не обращалась, в качестве доказательства своих слов просила вызвать соседей по коммунальной квартире как свидетелей. Суд не принял во внимание просьбу Семиной, указав на то, что единственным доказательством болезни является больничный лист. В прошлом Семина имела ряд замечаний за опоздания на работу. Увольнение Семиной не было согласовано с профсоюзным комитетом. Дайте обоснованное заключение по данному спору.

Ситуация № 23

Гражданин Егоров, уходил в отпуск, подал заявление на имя директора с просьбой разделить отпуск на две части в связи с семейными обстоятельствами. Его просьба была отклонена, чтобы было мотивированно не правомерностью таких действий. Прав ли руководитель организации?

Ситуация № 24

Гражданин Петров, работающий на ЗАО "Балтика" в должности бухгалтера, подал заявление на расторжение трудового договора. Работодатель отказался выплачивать ему денежную компенсацию за неиспользованные отпуска, мотивируя это тем, что трудовой договор расторгнут по инициативе работника. Прав ли руководитель организации?

Ситуация № 24

Выпускник профессионального колледжа Артём нашёл новую работу. Для заключения трудового договора он принёс документы воинского учёта и трудовую книжку. Какие ещё документы, согласно Трудовому кодексу РФ, Артём должен предъявить работодателю? Запишите цифры, под которыми они указаны.

- 1) свидетельство о регистрации права собственности на жилое помещение
- 2) страховое свидетельство государственного пенсионного страхования
- 3) диплом о среднем профессиональном образовании
- 4) выписку из финансово-лицевого счёта
- 5) паспорт гражданина РФ 6) налоговое уведомление

Ответ: _____

2.2. Практическая часть

Критерии оценки	
«отлично»	- оценка «отлично»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями, с правильным и свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.
«хорошо»	- оценка «хорошо»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании, ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.
«удовлетворительно»	- оценка «удовлетворительно»: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием, со значительными затруднениями и ошибками ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.
«неудовлетворительно»	Практическое задание не выполнено или ответ на вопрос задачи дан не правильный. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования, или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные или отсутствуют.

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности по профессии «43.02.015 / Поварское и кондитерское дело», группа _____

(общее количество часов: 40 часов аудиторной нагрузки, 4 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Нормативно-правовые акты и система российского законодательства.				2
2.	Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия.				2
3.	Предмет, принципы и источники российского гражданского права. Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.				2
4.	Классификация субъектов предпринимательской деятельности				1
5.	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица. Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности				1
6.	Практические занятия. Решение ситуационных задач по теме. Тесты.				2
7.	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (фи-				2

	зические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования				
8.	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).				2
9.	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения. Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора. Рабочее время и отдыха. Понятие «трудовой дисциплины». Термин «дисциплина труда». Понятие «производственная дисциплина».				2
10.	Практические занятия. Решение ситуационных задач.				2
11.	Материальная ответственность работодателя перед работником				1
12.	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.				1
13.	Практические занятия. Решение ситуационных	27			2

	задач «Определение материальной ответственности работодателей и работников»				
14.	Практические занятия. Решение тестовых заданий по теме: Способы защиты трудовых прав работника.				2
15.	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).				2
16.	Практические занятия. Решение ситуационных задач и тестов.				2
17.	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности .Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика.				2
18.	Практические занятия. Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»				1
19.	Практические занятия. Самозанятость и образование ИП.				1
20.	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда.				1
21.	Третейские суды в РФ				1
		28		Всего:	40

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине «ОП.06 Правовое основы профессиональной деятельности» предназначены для студентов, обучающихся по программе подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 4 час.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

практические умения и навыки:

- умение правильного, грамотного изложения в письменной форме теоретических и практических вопросов;
- умения работать с информацией (поиск, обработка, представление информации).

учебные умения:

- использовать различные информационные источники;
- расспрашивать, описывать, сравнивать, исследовать, анализировать, оценивать;
- проводить самостоятельный поиск необходимой информации;
- развивать исследовательские умения.

специальные учебные умения:

- осуществлять эффективный и быстрый поиск нужной информации;
- развивать познавательные способности и активность студентов: самостоятельности, ответственности, организованности;
- формировать самостоятельность мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 2	1. Подготовка презентации «Плюсы и минусы моей профессии».	4
Итого			4

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

Разработчик: Романовская Елена Владимировна, преподаватель

- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;
- контроль выполнения ментальных карт осуществляется индивидуально;
- контроль заполнения таблиц осуществляется во время занятий.

Самостоятельная работа №1

Задание: Подготовка презентации «Плюсы и минусы моей профессии».

Форма отчета по заданию: доклад в бумажном виде, защита доклада, где автор раскрывает суть проблемы.

Составитель: Романовская ЕВ., преподаватель

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	10
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	20

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы.

Учебная дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель – приобретение обучающимися теоретических знаний и практических умений в области информационных технологий.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК 6.1	1. пользоваться современными средствами связи и оргтехнологией; 2. обрабатывать текстовую и табличную информацию; 3. использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; 4. использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; 5. обеспечивать информационную безопасность; 6. применять антивирусные средства защиты информации; 7. осуществлять поиск необходимой информации	1. основные понятия автоматизированной обработки информации; 2. общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; 3. состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; 4. методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; 5. базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности; 6. основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: проблемного обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	96
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	94
Самостоятельная работа	2
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП	31	32	33	34	35	36	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7
Раздел 1. Компоненты информационных технологий	+	+	+		+		+			+	+	+	+
Раздел 2. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность				+		+	+	+		+			+
Раздел 3. Использование в профессиональной деятельности программного обеспечения			+					+	+	+			+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Компоненты информационных технологий		20	
Тема 1.1. Введение в информационные технологии	Тематика практических занятий	2	ОК 02
	1 Понятие информационных технологий (ИТ). Средства ИТ. Виды ИТ	1	
	2 Состав, функции и основные возможности использования ИТ в профессиональной деятельности	1	
Тема 1.2. Аппаратно-техническое и программное обеспечение информационных технологий	Тематика практических занятий	12	
	1 Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации	2	
	2 Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем	2	
	3 Классификация и назначение программного обеспечения ПК в профессиональной деятельности	2	
	4 Создание ментальной карты: Классификация программного обеспечения	2	
	5 Методы защиты информации	2	
	6 Создание ментальной карты: Вирусы. Антивирусные программы	2	
Тема 1.3. Автоматизированные информационные системы	Тематика практических занятий	4	
	1 Классификация компьютерных программ, предназначенных для решения производственных задач	2	
	2 Информационное, техническое и программное обеспечение АИС.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1 Создать ментальную карту по теме: Классификация технических средств информатизации	2	
Раздел 2. Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		14	
Тема 2.1. Коммуникационные возможности Интернет	Тематика практических занятий	14	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09
	1 Сетевые технологии. Сервисы Интернета	2	
	2 Ресурсы электронного правительства	2	
	3 Создание профессионально-ориентированных web-ресурсов	2	
	4 Поиск документов на сайте gosuslugi.ru муниципального и регионального уровня	2	
	5 Поиск информации на сайте Роспотребнадзора	2	
	6 Облачные сервисы для загрузки видео файлов и их просмотра другими пользователями	2	
	7 Онлайн-сервисы для создания форм обратной связи, онлайн-тестирований и опросов	2	
Тема 2.2. Основы информационной и технической компьютерной безопасности	Тематика практических занятий	4	
	1 Информационная безопасность. Классификация средств защиты	2	
	2 Виды компьютерных вирусов. Защита от компьютерных вирусов	2	
Раздел 3. Использование в профессиональной деятельности программного обеспечения		60	
Тема 3.1. Обработка	Тематика практических занятий	24	ОК 01

текстовой информации	1	Форматирование таблиц и изображений	2	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 09 ПК 6.1
	2	Создание и форматирование формул	2	
	3	Создание документа с использованием SmartArt	2	
	4	Создание текста многоуровневыми списками, автооглавление, колонтитулы	2	
	5	Создание документа на основе шаблона	2	
	6	Оформление многостраничного документа	6	
	7	Создание буклетов профессиональной направленности	4	
	8	Создание меню блюд народов ханты и манси	2	
	9	Системы оптического распознавания документов	2	
Тема 3.2. Обработка числовой информации	Тематика практических занятий		20	
	1	Создание, заполнение и сохранение электронной таблицы	2	
	2	Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов	2	
	3	Подбор параметра и организация обратного расчета	4	
	4	Создание прайс-листа «Кондитерские изделия»	2	
	5	Автоматизированная обработка данных: сортировка, фильтрация, группировка	4	
	6	Комплексная работа в MS Excel	2	
	7	Создание калькуляционных карточек	4	
Тема 3.3. Компьютерные справочные правовые системы (СПС)	Тематика практических занятий		6	
	1	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем	2	
	2	Организация поиска нормативных документов по реквизитам документа в СПС «Консультант Плюс»	4	
Тема 3.4. Обработка мультимедийной и графической информации	Тематика практических занятий		10	
	1	Создание презентации «Кухни народов мира»	2	
	2	Создание презентации «Меню космонавтов из разных стран»	2	
	3	Поиск информации и создание презентации «Ресторанный сервис»	2	
	4	Поиск информации и создание презентации «Национальная кухня ХМАО-Югры»	2	
	5	Создание презентации с использованием нейросети	2	
Дифференцированный зачет			8	
Всего:			96 часов	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины предусмотрен Учебный кабинет (лаборатория) 207 «Инфо-коммуникационные системы» (БТИ № 24)

Доска учебная - 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

Стол ученический – 15 шт.

Стулья ученические – 30 шт.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением - 13 шт.

интерактивная панель - 1 шт.

многофункциональное устройство - 13 шт.

Маршрутизатор - 3 шт.

Коммутатор - 3 шт.

Межсетевой экран - 1 шт.

Серверная станция - 1 шт.

Программное обеспечение: MS OFFICE 2016, PHP MY Admin, Microsoft SQL Server 8.0, RAD Studio 10, VirtualBox, Autodesk Maya, Autodesk 3ds Max, Adobe Photoshop, Adobe Acrobat, Cisco Packet Tracer (Packet Tracer), Microsoft Visual Studio 2016, Python 3.7.4, Oracle Database, Microsoft Visual Studio Code

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Филимонова, Е. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е. В. Филимонова. — Москва: КноРус, 2023. — 213 с. — ISBN 978-5-406-11659-3. — URL: <https://book.ru/book/949439>. — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники

Интернет - источники:

1. <http://www.gosuslugi.ru/>

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знания: – Основные понятия автоматизированной обработки информации. – Общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем. – Состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности. – Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации. – Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности. – Основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии. Демонстрировать уверенное владение компьютерной техникой; Осуществлять поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности; Точно перечислять виды компьютерных сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам.	– устный опрос; – тестирование; – оценка результатов самостоятельной работы (докладов, метальных карт, презентаций.)
Умения: – пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; – обрабатывать текстовую и табличную информацию; – использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; – использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; – обеспечивать информационную безопасность; – применять антивирусные средства защиты информации; – осуществлять поиск необходимой информации	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.	– экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, – защите отчетов по практическим занятиям; – оценка заданий для самостоятельной работы

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1 Фонд оценочных средств для текущего контроля Тесты

1) Программно-техническая организация обмена с компьютером текстовой, графической, аудио- и видеоинформацией получила название ...

А) компьютерной графики Б) цифровой технологии

В) мультимедийной технологии

Г) текстовой обработки данных

2) Установите соответствие между клавишами и действиями, за которые они отвечают:

Клавиша	Действие
1) Пробел	а) Печать заглавной буквы в тексте
2) Enter	б) Переход на новую строку
3) Shift	в) Стирание неправильно набранных символов слева от курсора
4) Backspace	г) Служит для отказа от только что выполненного действия
	д) Установление промежутка между словами

Ответ запишите в виде 1-а

Ответ: 1-д ,2-б ,3-а, 4-в

3) Среди режимов текстового редактора укажите тот, в котором отредактированный текст записывается на диск:

А) режим ввода-редактирования Б) режим работы с файлами

В) режим поиска по контексту

Г) режим орфографического контроля

4) Команды меню Формат в текстовом процессоре MS Word позволяют осуществить действия:

А) сохранение документа Б) вставку таблицы

В) вставку рисунка

Г) выбор параметров абзаца и шрифта

5) Символ, вводимый с клавиатуры при наборе текста, отображается на экране дисплея в позиции, задающейся:

А) вводимыми координатами Б) положением курсора

В) положением предыдущей набранной буквы Г) используемым адресом

6) Выполнение команд копировать или вырезать в текстовом редакторе возможно после:

А) выполнения команды **вставить** Б) выполнения команды **удалить** В) **выделения фрагмента текста**

Г) очистки буфера обмена

7) Области, расположенные в верхнем и нижнем поле каждой страницы документа, которые обычно содержат повторяющуюся информацию:

А)сноска

Б) колонтитул

В)

эпи-

граф

Г)

фраг

мент

8) Установите соответствие:

Понятие	Определение
1)кегель	А) совокупность шрифтов одного рисунка во всех начертаниях
2)гарнитура	Б) размер шрифта, определяемый размером литеры по вертикали и исчисляемый в пунктах
3)страница	В) самостоятельный объект Word, обладающий специфическими свойствами
ОТВЕТЫ: 1) Б; 2) А; 3) В	

9) Установите соответствие между классами служебных программных

Класс служебных программных средств	Название ПО

средств и

названиями конкретных программ.

1	Диспетчеры файлов (файловые менеджеры)	А	WinZip
2	Средства сжатия данных (архиваторы)	Б	Adobe Reader
3	Средства компьютерной безопасности	В	Total Commander
4	Средства просмотра и конвертации	Г	Dr Web
		Д	Paint

Ответ запишите в форме: например 1-а

Ответ: 1-в, 2-а, 3-г 4-б

10) Как сделать так, что компьютер самостоятельно создал оглавление (содержание) в документе Microsoft Word?

А) Главная – Формат- Оглавление Б) Ссылки → оглавление - Оглавление В) Вставка → Страницы – Оглавление

Г) Разметка страницы- Параметры Страницы-Оглавление

11) Набор параметров форматирования, который применяется к тексту, таблицам и спискам, чтобы быстро изменить их внешний вид, одним действием применив сразу всю группу атрибутов форматирования – это:

А)

сти

ль

Б)ф

ор-

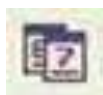
мат
В)
шаб
лон
Г)
сер-
вис

12) Какие из перечисленных действий относятся к форматированию текста?

А) копирование фрагментов текста Б) тудаление символа

В) установка режима выравнивания Г) вставка символа

13) Определите, какую кнопку в Microsoft Word нужно нажать для создания списка литературы?



А)

Б)

В)

Г)

14) Определите, как установить автоматическую расстановку переносов в документе Microsoft Word?

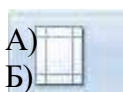
А) Сервис → расстановка переносов

Б) Сервис → параметры → расстановка переносов

В) Разметка страницы- Параметры страницы- расстановка переносов

→ авто Г) Вставка- Текст-Объект

15) Определите, какую кнопку в Microsoft Word для создания таблицы?



Г)



16) В документ MS Word можно вставить:

А) формулы

Б) программы

В)

таблиц

ы Г)

диагра

ммы Д)

рисунок
и

17) Для вычисления в таблицах MS Word используются формулы, содержащие:

- А) математические функции
- Б) константы
- В) встроенные функции
- Г) знаки математических операций
- Д) ссылки на блоки текста

18) Определите, какая кнопка используется для автоматической вставки текущей даты в документ Microsoft Word?



19) Для того, чтобы подсчитать среднее арифметическое значений ячеек в рамке, следует использовать формулу:

- А) $\text{СУММ}((A1+C3)/12)$
- Б) $\text{СРЗНАЧ}(A1:C1)$
- В) $\text{СРЗНАЧ}(A1-C3)$

	A	B	C
1	1	2	3
2	5	6	2
3	3	2	1

Г) $\text{СРЗНАЧ}(A1:C3)$

20) Выражение $3(A1+B1):5(2B1-3A2)$, записанное в соответствии с правилами, принятыми в математике, в электронной таблице имеет вид:

А) $=3*(A1+B1)/(5*(2*B1-3*A2));$

Б) $3(A1+B1)/5(2B1-3A2);$

В) $=3(A1+B1):5(2B1-3A2);$

	A	B	C	D
1	5	12	12	
2	-10	-17		
3				

Г) $3(A1+B1)/(5(2B1-3A2)).$

21) Запись формулы в электронной таблице не может включать в себя:

- А) знаки арифметических операций;
- Б) числовые выражения;
- В) имена ячеек;
- Г) текст

22) Диапазон — это:

- А) совокупность клеток, образующих в таблице область прямоугольной формы;
- Б) все ячейки одной строки;
- В) все ячейки одного столбца;
- Г) множество допустимых значений.

23) Определите, какое значение примет ячейка C2 после копирования формулы в ячейку C2?



А) 75

Б) 150

В) 50

24) Предположим, что некоторая база данных описывается следующим перечнем записей:

Иванов 1956 2400 2

Сидоров 1957 5300 3

Петров 1960 3600 4

Козлов 1952 1200

Порядок, в котором будут располагаться эти записи после сортировки по убыванию по третьему полю ...

А) 3,2,1,4

Б) 2,1,3,4

В) 1,3,4,2

Г) 2,3,1,4

25) Предположим, что некоторая база данных описывается следующим перечнем записей:

1Иванов 1956 2400 2

Сидоров 1957 5300

3 Петров 1956 3600

4 Козлов 1952 1200

Порядок, в котором будут располагаться эти записи после сортировки по возрастанию по второму полю...

А) 4,3,1,2

Б) 2,1,3,4

В) 1,3,4,2

5.2 Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Фронтальный опрос №1.

(ОК 01.-03. ОК 09.)

1. Как вы понимаете понятие информации и какое определение можно дать?

2. Какие существуют подходы к определению количества информации?

3. В чем состоит процедура дискретизации непрерывной информации?

4. Какая форма представления информации - непрерывная или дискретная приемлема для компьютеров и почему?

Фронтальный опрос №2.

(ОК 01.-03. ОК 09.)

1. Что такое информационные системы и какие их виды вы знаете? Приведите примеры.
2. Чем отличаются фактографические и документальные системы?
3. Что такое структурирование информации?
4. Какие типы могут принимать данные в информационных системах?
5. Что подразумевают под математическим и программным обеспечением ИС?

Фронтальный опрос №3.

1. В чем принципиальное отличие процессов подготовки текстов на компьютере и напечатанной машинке?
2. Каково назначение текстовых процессоров? Опишите функциональные возможности современных текстовых процессоров.
3. Охарактеризуйте возможности текстового процессора Microsoft Word.
4. Как возможно использовать Microsoft Word для ведения оперативного учёта?
5. Опишите интерфейс Microsoft Word

Фронтальный опрос №4

. Для решения каких задач предназначены табличные процессоры?

1. Какие преимущества может дать обработка информации с помощью электронных таблиц по сравнению с обработкой вручную?
2. Опишите возможности современных табличных процессоров. В каких областях применяются?
3. Назовите наиболее распространенные табличные процессоры.
4. Основные понятия MS-Excel: книга, лист, ячейка, диапазон, адрес ячейки, адрес диапазона

Фронтальный опрос №5.

(ОК 01.-03 ОК 09. ПК 1.10. ПК 2.10)

1. Что такое база данных?
2. В чем преимущества использования баз данных для организации данных?
3. Какие модели баз данных вы знаете?
4. Какими свойствами обладает реляционная таблица?
5. Чем отличаются поля и записи таблицы?
6. Какие характеристики используются для описания полей баз данных?
7. Какое поле базы данных называют ключом?

Фронтальный опрос №6.

(ОК 01.-03 ОК 09. ПК 1.10. ПК 2.10)

1. Каково назначение и функции систем управления базами данных?
2. Что такое презентация?
3. Каково назначение презентаций?
4. Каково назначение областей окна PowerPoint в обычном режиме: структуры, слайда, заметок?
5. Как вставить таблицу Word или Excel в презентацию?
6. Каковы особенности использования организационной диаграммы в PowerPoint?
7. Докажите на примерах операций с элементами презентаций единство графического интерфейса PowerPoint и других приложений Windows.

5.3 Фонд оценочных средств для промежуточного контроля

Задание 1. Набрать текст и выполнить редактирование по образцу. Установить следующие параметры документа: ориентация – книжная; поля – по 3 см; интервал – 1,15; выравнивание – по ширине; размер шрифта – 12; тип шрифта – TimesNewRoman. Создайте новый документ, скопируйте в него набранный текст и установите для нового

документа следующие параметры: ориентация – альбомная; поля – по 2,5 см; интервал – 2; выравнивание – по ширине; размер шрифта – 15; тип шрифта – CourierNew.

Сельскохозяйственные машины работают в трудных условиях. Пыль, грязь, снег попадают в трущиеся узлы, вызывают усиленный механический износ их. Неровности поля приводят к возникновению динамической нагрузки на отдельные соединения и их поломке.

В процессе работы нарушается регулировка машины, то есть изменяется взаимное расположение деталей в результате механического износа и ослабления креплений.

Смазочные вещества под действием высоких температур и попадания в них посторонних примесей теряют свои первоначальные свойства, а это увеличивает износ деталей. В системе охлаждения трактора образуется накипь, в топливных, масляных и воздушных фильтрах задерживаются загрязнения, образуется нагар на головках блоков, камерах сгорания, клапанах, что приводит также к изменению работы двигателя.

Кроме перечисленных факторов, детали машин стареют, теряют свою первоначальную прочность. Большой износ вызывает коррозия металлов, особенно когда машины длительно не используются.

В результате всех этих причин машина теряет свою работоспособность, преждевременно выходит из строя, чем наносится большой ущерб народному хозяйству.

Для уменьшения влияния всех этих факторов, продления сроков службы машин в нашей стране разработан обязательный комплекс, называемый планово-предупредительной системой обслуживания машинно-тракторного парка.

Задание 2. Набрать текст. Задайте каждому предложению свой стиль: тип, размер, цвет, размер шрифта.

Техническое обслуживание — это совокупность обязательных операций по проверке, очистке, смазке, креплению и регулировке деталей и узлов машин, имеющих целью — предупредить преждевременные износы, появление неисправностей и поломок и обеспечить работоспособное состояние машины. Техническое обслуживание является профилактическим.

Система технического обслуживания машинно-тракторного парка включает: эксплуатационную обкатку, техническое обслуживание, периодический технический осмотр, ремонт и хранение.

Эксплуатационная обкатка — это процесс приработки трущихся сопряженных деталей новой или отремонтированной машины до ввода ее в нормальную эксплуатацию. В этот период детали прирабатываются друг к другу. Как правило, после изготовления на заводе детали имеют на своей поверхности шероховатость. В процессе работы неровности одной детали ударяют по другой, выбивая в этом месте смазку. Если в этот период дать большую нагрузку, то в месте ударов могут получиться выбоины, выкрашивание, что ведет к выходу машины из строя.

Задание 3. Создайте таблицу «Сведения о студентах», состоящую из 6 строк и 5 столбцов.

Ознакомьтесь с текстом и дайте название столбцам. Заполните ее следующими сведениями:

- 1) Иванов Иван Иванович, 11.04.1996, ул. Климасенко, 13-15
- 2) Петрова Лидия Ивановна, 25.10.1997., пер. Черского, 32
- 3) Быков Алексей Ильич, 12.10.1998, ул. Кирова, 75-89
- 4) Мухин Олег Андреевич, 20.07.1995, ул. Центральная, 50-29
- 5) Григорьева Наталья Дмитриевна, 30.07.1995, ул. Батюшкова, 16-41
4. Добавьте в таблицу еще 5 строк.

5. Заполните эти строки сведениями о своих одноклассниках.
6. Выполните выравнивание ячеек – по центру.
7. Для каждой строки задайте индивидуальный цвет шрифта.

Задание 4. Создайте схему в MSWord.



Задание 5. Создайте таблицу по образцу. Заполните недостающие ячейки.

	A	B	C	D
1	Год	Приход, тыс. руб.	Расход, тыс. руб.	На конец года
2	2008	200	150	
3	2009	360	230	
4	2010	410	250	
5	2011	200	180	

Задание 6. Используя MS Excel, вычислите пустые ячейки.

№	Наименование	Цена рублях	Количество	Стоимость
1	Хлеб	9,6	2	
2	Кофе	2,5	5	
3	Молоко	13,8	2	
4	Пельмени	51,3	1	
			Итого	

Задание 7 В электронной таблице построить на листе с данными линейчатую диаграмму с вертикальными столбцами (гистограмму), позволяющую отобразить рост количества серверов Интернета по годам.

Годы	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Кол-во серверов	16	30	43	72	110	147	172	233	318	395	433

Задание 8. Постройте по таблице круговую диаграмму.

Полезные ископаемые	Обеспеченность в %
Нефть Газ Уголь	8
Железная руда Ртуть	22
Соль поваренная Цементное сырье	95
	140
	250
	150
	100

Задание 9. С помощью табличного процессора Excel создайте таблицу и высчитайте пустые ячейки.

	A	B	C	D
1	Вид расходов	Количество школьников	Цена	Общий расход
2	Билеты	6	650,00	
3	Экскурсия в музей	4	56,00	
4	Обед	6	190,00	
6			Всего:	

Задание 10. Создайте базу данных. Упорядочите по полю «Фамилия».

Код	Фамилия	Имя	Математика	Менеджмент	Информационные технологии	Пропуски по неуважительной причине	Пропуски по уважительной причине
1	Иванникова	Анна					
2	Баранова	Ирина					
3	Корнилова	Ольга					
4	Воробьев	Алексей					

Задание 11. Создайте базу данных. Упорядочите по полю «Долгота».

Код города	Название города	Широта	Долгота	Площадь	Население	Код страны	Столица
1	Берлин	52	13	892	3405259	1	Да
2	Гамбург	53	10	755	1750194	1	Нет
3	Венеция	45	12	412	271300	2	Нет
4	Милан	45	9	182	1299439	2	Нет

Задание 12 Заполните базу данными, используя форму.

Фамилия	Имя	Отчество	Год рождения	Школа	Класс	Учебная группа
Чернова	Кристина	Ивановна	1987	1	9	101
Терещенко	Инна	Алексеевна	1986	3	10	103
Сидоров	Иван	Петрович	1987	5	10	101
Бондарь	Ольга	Петровна	1987	1	9	104
Новоселов	Алексей	Иванович	1987	3	9	105

Сохраните введенные данные. Имя формы – Список. Закройте форму. Перейдите в окно таблицы и откройте таблицу Список.

Убедитесь, что в таблице появились новые записи. Сохраните и закройте таблицу.

Задание 13. Создайте презентацию PowerPoint. В окне «Создать слайд» выберите шаблон Пустой слайд. Выделите шаблон и оформите заливку фона слайда. Последовательно введите текст в шаблоны слайдов, настройте изображение. Последовательно вставьте графические объекты в шаблоны слайдов, отрегулируйте их размеры, настройте изображение. Выберите

режимы смены(перехода) слайдов на экране, задав: эффекты анимации, как самих слайдов, так и их объектов; время в автоматическом режиме. Сохраните слайд-фильм в своей рабочей папке в двух форматах

— презентации и демонстрации. Запустите на выполнение слайд-фильм в режиме презентации и отрегулируйте временные интервалы показа слайдов, эффекты анимации и звука. Запустите на выполнение слайд-фильм в режиме демонстрации.

Задание 14. Создайте презентацию на базе одного из шаблонов программы PowerPoint под названием «Основы алгоритмизации и программирования». Замените стандартный текст в слайдах шаблона текстом согласно исходной структуре. Выберите режимы смены (перехода) слайдов на экране. Сохраните слайд-фильм в своей рабочей папке в двух форматах — презентации и демонстрации.

Задание 15. Создайте презентацию по тематике вашей специальности. Основные требования: не менее 15 слайдов; переходы; анимация; объекты мультимедиа (графика, аудио. короткие видео). Дизайн выбрать на ваше усмотрение. Титульный лист должен содержать название темы, Ф.И.О. и группу обучающегося, выполнившего презентацию и Ф.И.О. преподавателя, оценивающего презентацию.

6 КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 202_ – 202_ учебный год

по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Практическое занятие. Понятие информационных технологий (ИТ). Средства ИТ. Виды ИТ				1
2	Практическое занятие. Состав, функции и основные возможности использования ИТ в профессиональной деятельности				1
3	Практическое занятие. Методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации				2
4	Практическое занятие. Общий состав и структура персональных компьютеров и вычислительных систем				2
5	Практическое занятие. Классификация и назначение программного обеспечения ПК в профессиональной деятельности				2
6	Практическое занятие. Создание ментальной карты: Классификация программного обеспечения				2
7	Практическое занятие. Методы защиты информации				2
8	Практическое занятие. Создание ментальной карты: Вирусы. Антивирусные программы				2
9	Практическое занятие. Классификация компьютерных программ, предназначенных для решения производственных задач				2
10	Практическое занятие. Информационное, техническое и программное обеспечение АИС.	Создать ментальную карту по теме: Классификация технических средств информатизации			2
11	Практическое занятие. Сетевые технологии. Сервисы Интернета				2
12	Практическое занятие. Ресурсы электронного правительства				2
13	Практическое занятие. Создание профессионально-ориентированных web-ресурсов				2
14	Практическое занятие. Поиск документов на сайте gosuslugi.ru муниципального и регионального уровня				2
15	Практическое занятие. Поиск информации на сайте Роспотребнадзора				2

16	Практическое занятие. Облачные сервисы для загрузки видео файлов и их просмотра другими пользователями				2
17	Практическое занятие. Онлайн-сервисы для создания форм обратной связи, онлайн-тестирований и опросов				2
18	Практическое занятие. Информационная безопасность. Классификация средств защиты				2
19	Практическое занятие. Виды компьютерных вирусов. Защита от компьютерных вирусов				2
20	Практическое занятие. Форматирование таблиц и изображений				2
21	Практическое занятие. Создание и форматирование формул				2
22	Практическое занятие. Создание документа с использованием SmartArt				2
23	Практическое занятие. Создание текста многоуровневыми списками, автооглавление, колонтитулы				2
24	Практическое занятие. Создание документа на основе шаблона				2
25	Практическое занятие. Оформление многостраничного документа				6
26	Практическое занятие. Создание буклетов профессиональной направленности				4
27	Практическое занятие. Создание меню блюд народов ханты и манси				2
28	Практическое занятие. Системы оптического распознавания документов				2
29	Практическое занятие. Создание, заполнение и сохранение электронной таблицы				2
30	Практическое занятие. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов				2
31	Практическое занятие. Подбор параметра и организация обратного расчета				4

32	Практическое занятие. Создание прайс-листа «Кондитерские изделия»				2
33	Практическое занятие. Автоматизированная обработка данных: сортировка, фильтрация, группировка				4
34	Практическое занятие. Комплексная работа в MS Excel				2
35	Практическое занятие. Создание калькуляционных карточек				4
36	Практическое занятие. Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем				2
37	Практическое занятие. Организация поиска нормативных документов по реквизитам документа в СПС «Консультант Плюс»				4
38	Практическое занятие. Создание презентации «Кухни народов мира»				2
39	Практическое занятие. Создание презентации «Меню космонавтов из разных стран»				2
40	Практическое занятие. Поиск информации и создание презентации «Ресторанный сервис»				2
41	Практическое занятие. Поиск информации и создание презентации «Национальная кухня ХМАО-Югры»				2
42	Практическое занятие. Создание презентации с использованием нейросети				2
43	Дифференцированный зачет				8

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

1. Пояснительная записка

Цель данных методических рекомендаций – оказать методическую помощь обучающимся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.

В соответствии с учебным планом и рабочей программой по ОП 07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» предусмотрен объём образовательной программы 96 часов, из них 94 часов аудиторных занятий, включая практические занятия - 94, и 2 часа отведено на внеаудиторную самостоятельную работу.

Внеаудиторная самостоятельная работа – это планируемая учебная, учебно- исследовательская работа, выполняемая обучающимися во внеаудиторное время по заданию и при руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- формирования общих и профессиональных компетенций;
- развитию исследовательских умений.

Организация контроля самостоятельной работы обучающихся

Контроль самостоятельной работы студентов предусматривает:

- соотнесение содержания контроля с целями обучения;
- объективность контроля;
- валидность контроля (соответствие предъявляемых заданий тому, что предполагается проверить);
- дифференциацию контрольно-измерительных материалов.

Формы контроля самостоятельной работы

- Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем.
- Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в группе.
- Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.
- Проведение письменного опроса.
- Проведение устного опроса.
- Организация и проведение индивидуального собеседования.
- Организация и проведение собеседования с группой.
- Проведение семинаров
- Защита отчетов о проделанной работе.
- Организация творческих конкурсов.
- Организация конференций.
- Проведение олимпиад

Критерии оценки результатов самостоятельной работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень освоения учебного материала;

- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении само;
- уровень сформированности общеучебных умений;
- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- обоснованность и четкость изложения материала;
- оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;
- уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
- уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Формы и виды самостоятельной работы обучающихся

- Чтение основной и дополнительной литературы. Самостоятельное изучение материала по учебной литературе.
- Работа с библиотечным каталогом, самостоятельный подбор необходимой литературы.
- Работа со словарем, справочником.
- Поиск необходимой информации через Интернет.
- Конспектирование источников.
- Составление технологических карт.
- Создание презентаций.
- Составление кроссвордов.
- Написание докладов, рефератов.
- Составление алгоритмов по данным темам.
- Составление и разработка словаря (гlossария).
- Составление таблиц, схем.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1	Создать ментальную карту по теме: Классификация технических средств информатизации	2
Итого			2

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии.

Самостоятельная работа №1

Задание: Создать ментальную карту по теме: Классификация технических средств информатизации

Форма отчета по заданию: ссылка с открытым доступом для просмотра.

4. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.1. Основные источники:

1. Филимонова, Е. В., Информатика и информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Е. В. Филимонова. — Москва: КноРус, 2023. — 213 с. — ISBN 978-5-406-11659-3. — URL: <https://book.ru/book/949439>. — Текст: электронный.

Разработчик:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 08 ОХРАНА ТРУДА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.08 «Охрана труда» » разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Вострецова Надежда Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

Начметдинов Роман Олегович преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	21
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	39

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП. 08 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП 08 «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии: ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель:

формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело»

– достижение социального эффекта, т.е. обеспечение безопасности труда, сохранение жизни и здоровья работающих, сокращение количества несчастных случаев и заболеваний на производстве.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4. ПК 2.1 ПК 3.1;ПК 3.4; ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 5.1	– соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – 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.	– требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – виды, назначение, правила безопасной

		эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.
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 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; определять необходимые источники информации; планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; выделять наиболее значимое в перечне информации; оценивать практическую значимость результатов поиска; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности

ОК 05	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. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: проблемного обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	46
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	-
практические занятия	14
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
консультации	-
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП	31	32	33	34	35	У1	У2	У3	У4	У5
Раздел 1. Правовые основы охраны труда.	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-
Раздел 2. Несчастные случаи.	-	-	-	-	-	-	+	-	+	-
Раздел 3. Факторы, влияющие на условия труда.	+	+		+	+	-	-	+	+	+
Раздел 4. Пожарная безопасность.	-	-	+	-	-	-	-	-	-	-

2.2 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, десертов, кондитерских и хлебобулочных изделий в том числе региональных; должен знать: - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении должен уметь: - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и подачи супов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, десертов, кондитерских и хлебобулочных изделий . в том числе региональных обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	14	По рекомендации работодателя

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

1.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Правовые основы охраны труда		14	
Тема 1.1 Основы трудовой деятельности	Содержание учебного материала Основные понятия в области охраны труда. Значение и содержание дисциплины. Терминологический аппарат дисциплины. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.	6	ОК 01;ОК 02;ОК 04; ОК 07
	Тематика лекционных занятий		
	1.Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины.	1	
	2.Правовые основы безопасности и охраны труда.	1	
	3.Трудовой кодекс РФ.	1	
	4.Государственное регулирование охраны труда.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия: Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Задание для самопроверки.	2	

Тема 1.2 Организационные основы охраны труда	Содержание учебного материала Права и обязанности в области охраны труда. Понятие о государственных нормативных требованиях охраны труда. Нормы российского трудового права. Государственное регулирование охраны труда. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Обучение работников предприятия безопасности труда. Схемы проверки знаний правил, норм и инструкций по охране труда.	8	ОК 01;ОК 02;ОК 04; ОК 07
	Тематика лекционных занятий		
	1. Права и обязанности работодателя в области охраны труда.	1	
	2. Права и обязанности работника в области охраны труда. Ответственность за нарушение трудового законодательства	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: «Порядок и периодичность обучения и проверки знаний по охране труда».	4	
	Самостоятельная работа обучающихся: Изучение X раздела Трудового кодекса.	2	
Раздел 2. Несчастные случаи.		9	ПК 1.1-1.4. ПК 2.1 ПК 3.1;ПК 3.4; ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01;ОК 02;ОК 04; ОК 07
Тема 2.1. Расследование и учет несчастных случаев и профессиональных заболеваний	Содержание учебного материала Особенности расследования несчастных случаев на производстве. Производственный травматизм. Предупреждение производственного травматизма. Травмоопасные производственные факторы. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Основные мероприятия по предупреждению травматизма.		
	Тематика лекционных занятий		
	1. Анализ состояния условий и охраны труда в Российской Федерации. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: «Расследование, оформление и учет несчастных случаев ведется в соответствии с требованиями Трудового кодекса РФ».	6	

	Самостоятельная работа обучающихся: Составить глоссарий терминов и определений по охране труда.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить сообщение: «Производственный травматизм, методы оценки уровня травматизма, классификация условий труда по травмобезопасности».	2	
Тема 2.2 Профессиональные заболевания.	Содержание учебного материала Понятие профессиональное заболевание. Виды профессиональных заболеваний. Причинно-следственная связь между вредными факторами производства и болезнью. основные мероприятия по предупреждению профессиональных заболеваний.	3	ПК 1.1-1.4. ПК 2.1 ПК 3.1;ПК 3.4; ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01;ОК 02;ОК 04; ОК 07
	Тематика лекционных занятий		
	1. Классификация профессиональных заболеваний. Порядок установления наличия профессионального заболевания.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся: Подготовить компьютерную презентацию: «Защита человека от вредных и опасных производственных факторов»	1	
Раздел 3. Факторы, влияющие на условия труда.		10	ПК 1.1-1.4. ПК 2.1 ПК 3.1;ПК 3.4; ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01; ОК 02;ОК 04; ОК 07
Тема 3.1. Взаимодействие человека с производственными факторами.	Содержание учебного материала Классификация СИЗ и СКЗ. Методы и средства защиты от опасностей.	6	
	Тематика лекционных занятий		
	1. Безопасность выполнения работ в цехах предприятий общественного питания. Средства индивидуальной и коллективной защиты.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: «Обеспечение средствами индивидуальной защиты работников предприятий»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить информационное сообщение: «Воздействие опасных и вредных производственных факторов на организм человека»	1	

Тема 3.2. Опасные и вредные производственные факторы.	Содержание учебного материала Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов, их воздействие на человека.	4	ПК 1.1-1.4. ПК 2.1 ПК 3.1;ПК 3.4; ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01; ОК 02;ОК 04; ОК 07
	Тематика лекционных занятий		
	1. Идентификация опасных и вредных факторов производства и оценка риска	1	
	2. Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов.	1	
	3. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.	1	
	4.Защита от инфракрасных излучений.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
Раздел 4. Пожарная безопасность и электробезопасность.		6	
Тема 4.1.	Содержание учебного материала Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях.	6	ПК 1.1-1.4. ПК 2.1 ПК 3.1;ПК 3.4; ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 5.1 ОК 01; ОК 02;ОК 04; ОК 07
	Тематика лекционных занятий		
	1. Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании. Пожарная безопасность объекта. Предотвращение пожаров в организациях. Первичные средства пожаротушения.	2	
	3. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Не предусмотрено.		
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		1	
Всего:		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Охраны труда, электробезопасности и бережливого производства» (БТИ № 3), оснащенный оборудованием: Шумомер-анализатор спектра 1 класса - 5 шт

трубка напорная модификации Пито L-образная - 5 шт

газоанализатор - 5 шт

дифференциальный манометр Testo 510 - 5 шт

калибратор акустический - 1 шт

бензиновая электростанция - 1 шт

вытяжное устройство отработанных газов Медуза-В-150 вытяжка выхлопных газов с вентилятором - 1 шт

унифицированная программа расчета загрязнений атмосферы УПРЗА «Эколог», версия 4.6. - 1 шт

Комплекс программного обеспечения для виртуальных лабораторий по направлению «общая и промышленная экология» - 1 шт

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469429>

2. Родионова, О. М. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Д. А. Семенов. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 113 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09562-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/434706>

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Сухачев, А.А., Экологические основы природопользования : учебник / А.А. Сухачев. — Москва : КноРус, 2022. — 391 с. — ISBN 978-5-406-07924-9. — URL:<https://book.ru/book/938403>— Текст : электронный.

2. Колесников, С.И., Экологические основы природопользования : учебник / С.И. Колесников. — Москва : КноРус, 2022. — 233 с. — ISBN 978-5-406-08200-3. — URL:<https://book.ru/book/940088>— Текст : электронный.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>

4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/>

3.2.4. Нормативные документы

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/>

2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс]/Режим доступа: <http://base.garant.ru/>
5. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 776н "Об утверждении Примерного положения о системе управления охраной труда"[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_403335/
6. Приказ Минтруда России от 31.01.2022 № 36 "Об утверждении Рекомендаций по классификации, обнаружению, распознаванию и описанию опасностей"[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_408713/76dbfc254f32de13e3a3959ef7e67785e9abd933/
7. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 772н "Об утверждении основных требований к порядку разработки и содержанию правил и инструкций по охране труда, разрабатываемых работодателем" [Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_401350/
8. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 773н "Об утверждении форм (способов) информирования работников об их трудовых правах, включая право на безопасные условия и охрану труда, и примерного перечня информационных материалов в целях информирования работников. [Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_403334/
9. Приказ Минтруда России от 29.10.2021 № 774н "Об утверждении общих требований к организации безопасного рабочего места"[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_401279/
10. Приказ Минтруда России от 15.09.2021 №632н "Об утверждении рекомендаций по учету микроповреждений (микротравм) работников" [Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_407362/2ff7a8c72de3994f30496a0ccbb1ddafdaddd518/
11. Приказ Минтруда России от 14.09.2021 № 629н "Об утверждении предельно допустимых норм нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную".[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_401226/
12. Постановление Правительства РФ от 24.12.2021 № 2464 "О порядке обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда" (вместе с "Правилами обучения по охране труда и проверки знания требований охраны труда" [Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_405174/
13. Приказ Минтруда России от 20 апреля 2022 г. N 223н "Об утверждении Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях, форм документов, соответствующих классификаторов, необходимых для расследования несчастных случаев на производстве"[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_418190/2ff7a8c72de3994f30496a0ccbb1ddafdaddd518/
14. Приказ Минтруда России от 31.10.2022 N 699н "Об утверждении особенностей проведения специальной оценки условий труда рабочих мест в организациях, осуществляющих отдельные виды деятельности - субъектов малого предпринимательства (включая работодателей - индивидуальных предпринимателей), которые в соответствии с федеральным законодательством отнесены к микропредприятиям"[Электронный ресурс]/Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_432533/

15. Федеральный закон "О специальной оценке условий труда" от 28.12.2013 № 426-ФЗ
[Электронный ресурс]/Режим доступа:
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_156555/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания; – виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки Критерии оценки компьютерного тестирования: 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо	Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы. Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.

	60 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 60 «2» не удовлетворительно	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – 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.	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки Критерии оценки компьютерного тестирования: 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо	Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы. Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.

	60 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 60 «2» не удовлетворительно	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Введение.

1. Дать определение понятиям «Охрана труда» и «техника безопасности».
2. Что понимают под работоспособностью?
3. Что называют производственной безопасностью?
4. Какое место можно считать рабочим?
5. Расшифровать сокращения ОПФ и ВПФ.

Раздел I. Нормативно - правовая база охраны труда

Основы законодательства об охране труда.

Устный опрос(вопросы):

1. Назовите основные НПА применяемые в охране труда?
2. Законодательство Российской Федерации об охране труда и сфера его действия?
3. Вопросы охраны труда в конституции РФ?
4. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе?
5. Расшифруйте аббревиатуру ССБТ ?

Основные термины. Основные принципы правового регулирования трудовых отношений.

Устный опрос(вопросы):

1. Дайте определение понятию «охрана труда»?
2. Дайте определению понятию производственная безопасность?
3. Какие отношения составляют предмет трудового права?
4. Что такое метод правового регулирования трудового права?
5. В чем заключаются функции и назначение трудового права?
6. Какие принципы трудового права вы знаете?
7. Каково значение принципов трудового права?
8. Что представляет собой система трудового права?
9. Как отграничить отрасль трудового права от иных отраслей?

Особенности регулирования труда отдельных категорий работников. Льготы по охране труда.

Устный опрос(вопросы):

1. Особенности регулирования труда женщин, лиц с семейными обязанностями.
2. Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет.
3. Особенности регулирования труда руководителя организации.
4. Особенности регулирования труда лиц, работающих по совместительству и других категорий работников.
5. Особенности регулирования труда лиц, избираемых в выборные органы, выполняющих государственные и общественные работы.
6. Особенности регулирования труда работников, работающих в районах крайнего Севера.
7. Особенности регулирования труда лиц, выполняющих работу с ведома и по поручению работодателя на дому (надомники).

8. Особенности работы наемных работников у физических лиц (по трудовому договору).

Ответственность за нарушения требований охраны труда.

Надзор за соблюдением законодательства об охране труда.

Устный опрос(вопросы):

1. Назовите виды ответственности за нарушение требований охраны труда?
2. Объясните ответственность в размере прямого действительного ущерба?
3. Объясните причинную связь между поведением работника и причиненным работодателю ущербом?
4. Какая бывает вина работника в причинении ущерба?
5. Назовите особенности уголовной ответственности?
6. Назовите виды надзора и контроля за безопасностью труда?

Практическая работа: Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда

Цель: сформировать умения по оформлению нормативно-технических документов на основе полученных теоретических знаний.

Оборудование, принадлежности, учебные материалы: информационный лист, тетрадь, ручка.

Указания к работе:

Прочитав предлагаемый материал, проанализируйте его и выполните практическое задание.

Обязанности работников по выполнению требований охраны труда. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий труда.

Устный опрос(вопросы):

1. Расскажите какие нормативные документы регламентирует права и обязанности работника и работодателя в области охраны труда?
2. Сформулируйте обязанности работодателя в области охраны труда?
3. Сформулируйте обязанности работника в области охраны труда?

Обучение и профессиональная подготовка по охране труда.

Предварительный и периодические медицинские осмотры рабочих и служащих.

Устный опрос(вопросы):

1. Кто подлежит обучению по охране труда?

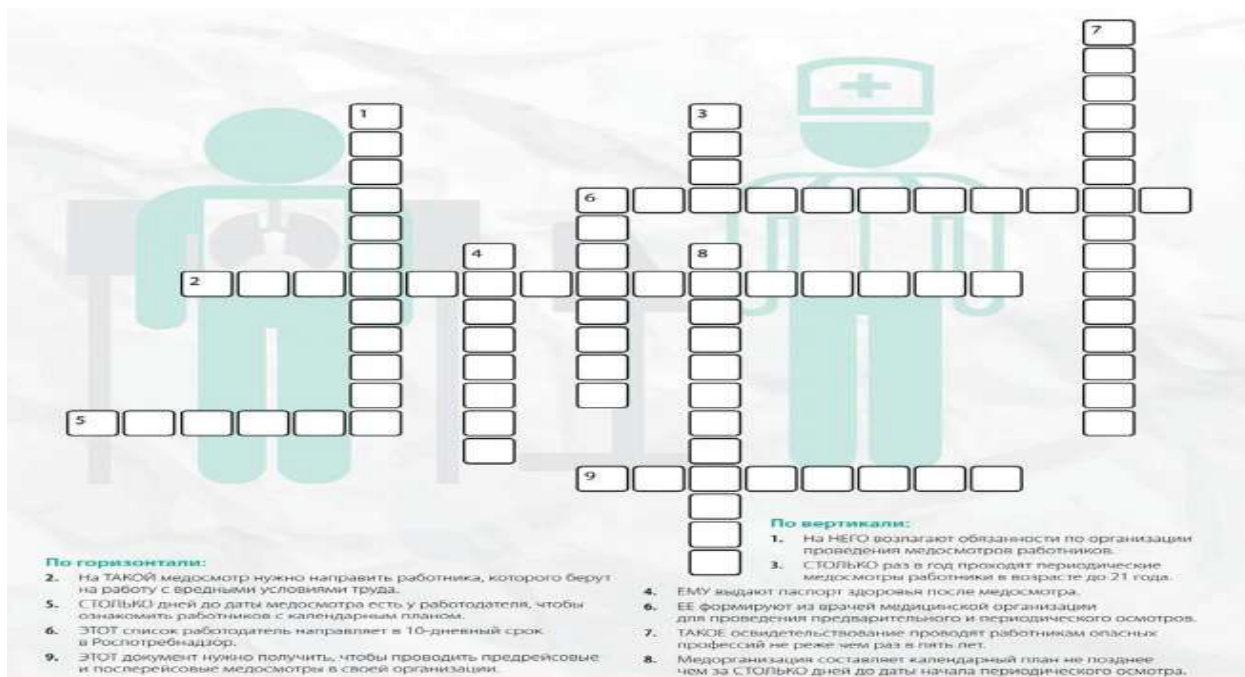
2. Назовите виды инструктажей?

3. Кто и когда проводят инструктажи (вводный, первичный на рабочем месте, повторный внеплановый, целевой)?

4. С какой периодичностью проводят инструктажи?

5. С какой периодичностью проводят обучения по охране труда?

6. Кроссворд по теме : Предварительный и периодические медицинские осмотры рабочих и служащих.



Ответы :

По горизонтали: 2.Предварительный. 5.Десять. 6.Контингента. 9.Лицензия.

По вертикали: 1.Работодатель. 3.Один. 4. Работник. 6 Комиссия. 7. Психиатрическое. 8.Четырнадцать.

Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Определение тяжести несчастных случаев.

Устный опрос(вопросы):

- 1.Обязанности работодателя по происшествии НС?
2. Порядок расследования несчастных случаев?
3. Порядок оформления акта по форме Н-1 о несчастном случае на производстве и учёта несчастного случая на производстве?
4. Какие НС расследуются и подлежат учету как НС на производстве?
5. Особенности расследования групповых НС и НС с тяжелыми последствиями?

Производственный травматизм и профессиональные заболевания.

Устный опрос(вопросы):

1. Назовите группы факторов, воздействующих на формирование условий труда?
2. Дайте характеристику форм трудовой деятельности?
3. Приведите классификацию рабочих мест?
4. Назовите основные эргономические характеристики рабочего места?
5. Приведите классификацию вредных и опасных производственных факторов?
6. Перечислите показатели тяжести трудового процесса?.
7. Перечислите показатели напряженности трудового процесса?

Практическое занятие : Составление акта о несчастном случае (форма Н-1).

Цель занятия: изучение порядка расследования несчастных случаев на производстве и приобретение практических навыков по составлению акта о несчастном случае на производстве (форма Н-1).

Задание:

1. Рассмотреть функции комиссии по расследованию и оформлению несчастного случая.

2. Рассмотреть обязанности руководителя производственного подразделения, где произошел несчастный случай.

3. Оформить документацию: объяснительные записки от пострадавшего, свидетелей и руководителя производственного участка; оформить акт по форме Н-1

1. Сотрудник предприятия «Агат» А.П. Смирнов 20 августа 2013 г. во время обеденного перерыва в 12 часов 20 мин на территории предприятия споткнулся, упал и сломал левую ногу. На территории предприятия проводилась реконструкция цеха, лежали строительные материалы, и место не было ограждено.

2. При проведении лабораторной работы на токарном станке студент ДГТУ Петров И.А., работая без защитных очков, наклонился к обрабатываемой детали и травмировал левый глаз стружкой. Время происшествия 10 часов 20 мин 27 мая 2013 г.

3. Токарь завода «Электроаппарат» Коляда Д.В. работал не в спецодежде, а в футболке с растянутыми длинными рукавами. Рукав намотался на шпиндель станка, рабочий получил травму правой руки. Произошло это 10 декабря 2013 в 16 часов.

4. Служебный автобус при перевозке сотрудников к месту работы попал в ДТП, в результате

пострадал сотрудник Ищенко В.К., он получил множественные ушибы и переломы ребра. Произошло 20 марта 2013 г в 8 часов 40 минут.

5. 12 марта 2013 г. в котельной во время осмотра ответственный за обслуживание и эксплуатацию котельной слесарь КИП и А Иванов И. С. обнаружил неисправность прибора

для измерения разряжения на котле № 2. В связи с этим было принято решение запустить в

работу котел № 1. После розжига котла слесарь Иванов И. С. пошел в контейнер, где размещалось вспомогательное оборудование котлов, чтобы отслеживать температуру воды

в котле по термометру на щите автоматики. Через 15-20 мин после розжига в результате скопления пароводяной смеси и повышения давления произошел взрыв в водотрубной конструкции котла. В этот момент рядом с местом взрыва, случайно, оказался слесарь Ерёмин А. Р., ударной волной его отбросило на расстояние около 10 м. На машине «скорой

помощи» пострадавший был отправлен в больницу, где 3 апреля 2013 г. от полученных травм скончался.

6. 30 апреля 2013 г. в котельной инженер-наладчик КИП и А Мухин А. П. производил пусконаладочные работы автоматики и сигнализации котлов. В частности, требовалось подключить паровой счетчик котла № 3, находившийся на высоте 3,4 м от уровня пола котельной. Для того чтобы добраться до счетчика Мухин А. П. использовал лежавшую на полу котельной деревянную дверь в качестве настила, положив ее на перила ограждения площадки для обслуживания котлов. Из-за того, что настил получился не устойчивым, при

проведении работ Мухин А. П. неожиданно потерял равновесие и сорвался вниз.

Пострадавший был доставлен в больницу, где от полученных травм скончался

7. На авторемонтном предприятии «Шиномонтаж» К.И. Свиридов не заблокировал колеса автомобиля перед тем, как поднял его домкратом. В результате он получил травму правой руки. Несчастный случай произошел в 14 часов 40 минут 5 февраля 2013 г.

8. В мастерской по ремонту средств вычислительной техники при ремонте источника питания системного блока техник Н.С. Кузьмин попытался его отремонтировать, не отключив от сети. В результате он получил удар электрическим током 2-й степени. Произошло это в 16 часов 30 минут 2 марта 2008 г.
9. Слесарь ремонтно-механического цеха Алексеев И.С. при разборке токарно-револьверного станка не воспользовался тельфером и уронив суппорт станка на ногу получил перелом костей стопы правой ноги. Произошло это 24 октября 2013 г. в 8 часов 50 мин.
10. Рабочая МСЦ-1 завод «Ростсельмаш» Петина И.Г., работая на протяжном станке, не применила щетку, а счищала с плиты стружку руками. В результате получила глубокий порез правой руки. Произошло это 4 апреля 2013 г. в 11 часов 40 мин.

Контрольная работа по Разделу 1.

1. Что такое травма, профзаболевание?
2. Перечислите виды инструктажей.
3. Кто ведет расследование несчастного случая на производстве?
4. Опишите порядок расследования несчастных случаев.
5. Что должно быть указано в акте формы Н-1?
6. Какие несчастные случаи расследуются и подлежат учету?
7. В течение, какого времени комиссия должна составлять акт по форме Н-1?
8. Кто не может быть включен в состав комиссии по расследованию несчастного случая?
9. Какие несчастные случаи считаются производственными?
10. Назовите время и периодичность проведения инструктажей.
11. Какие существуют виды ответственности должностных лиц за нарушение требований по безопасности труда?
12. В чем состоит экономический ущерб от производственного травматизма?
13. В каких случаях проводится внеплановый инструктаж?
14. Каков порядок регистрации инструктажей?

Раздел 2. Требования безопасности при производстве сварочных работ

Занятие 17. Средства индивидуальной защиты при производстве сварочных работ.

Устный опрос(вопросы):

1. Средства индивидуальной защиты сварщика?
2. Как уберечь лицо и органы зрения?
3. Защита рук в процессе работы?
4. СИЗ органов дыхания?
5. Рекомендации по выбору средств защиты сварщика?
6. Может ли быть разрешена выдача денежных средств взамен полагающихся средств индивидуальной защиты?
7. Чьей собственностью являются средства индивидуальной защиты, выданные работникам бесплатно?
8. Какую ответственность несут работники за выданные им средства индивидуальной защиты?

Санитарно-бытовое обеспечение работающих. Оздоровление воздушной среды.

Устный опрос(вопросы):

1. Понятие гигиены труда и производственной санитарии? Санитарные правила и нормы?
2. Нормирование и контроль параметров микроклимата производственных помещений?
3. Назовите мероприятия, обеспечивающие создание микроклимата в производственных помещениях?
4. Назовите методы защиты от воздействия вредных и опасных факторов воздушной среды?

Опасные и вредные производственные факторы при выполнении электро- и газосварочных работ. Организация безопасного производства электросварочных работ.**Устный опрос(вопросы):**

1. Воздействие на работников каких вредных и (или) опасных производственных факторов возможно при выполнении электросварочных и газосварочных работ?
2. В каком случае не применяются общеобменная и местная вентиляция?
3. Как оборудуется стационарное рабочее место, предназначенное для проведения автоматической и механизированной электросварки в защитных газах и их смесях?
4. Какие требования должны соблюдаться при организации рабочих мест на участках электросварочных поточно-механизированных линий?

Организация безопасного производства газосварочных работ.**Требования безопасности к баллонам для сжатых, сжиженных и растворенных газов.****Требования безопасности при хранении и транспортировке баллонов.****Устный опрос(вопросы):**

1. В чем необходимо убедиться перед началом выполнения электросварочных и газосварочных работ?
2. Какие принимаются меры при прокладке или перемещении сварочных проводов?
3. Каким должно быть расстояние от сварочных проводов до горячих трубопроводов и баллонов с кислородом?
4. Какие требования должны соблюдаться при выполнении ручной дуговой сварки?
5. Что обязан сделать работник, выполняющий контактную сварку перед началом выполнения работы?
6. В каком случае разрешается приступать к зачистке сварочных швов после выполнения газопламенных работ?
7. Что необходимо сделать при обратном ударе пламени?
8. Какие требования должны соблюдаться при обезжиривании свариваемых поверхностей органическими растворителями (ацетоном, уайт-спиритом, этиловым спиртом)?

Практическая работа: Идентификация потенциально вредных и (или) опасных производственных факторов

Цель занятия: Получить практические навыки определения опасных и вредных производственных факторов на рабочем месте.

Алгоритм выполнения работы

1. Ознакомиться с нормативной документацией по работе.
2. Получить задание на практическую работу (см. приложение) согласно предложенным вариантам рабочих мест (варианты заданий (цифровая часть) соответствуют порядковому номеру студента в списочном составе группы).
3. Идентифицировать опасные и вредные производственные факторы по ГОСТ 12.003-2015.

4. Оформить результаты практического задания в таблицу.

Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность

Действие электрического тока на организм человека. Действие на человека электрических и электромагнитных полей.

Устный опрос(вопросы):

1. Действие электрического тока на человека?
2. Виды поражения электрическим током?

Классификация помещений по степени опасности поражения электрическим током. Анализ опасности поражения электрическим током. Основные меры защиты от поражения.

Устный опрос(вопросы):

1. Факторы влияющие на тяжесть поражения током?
2. Условия работ в отношении опасности поражения людей электрическим током?
3. Категории персонала по электробезопасности?
4. Квалификационные группы по электробезопасности?
5. Защита работника от поражения электрическим током?
6. Организационные и технические мероприятия, обеспечивающие безопасность работ электроустановках?

Основные понятия. Классификация производственных объектов по пожаровзрывоопасности.

Пожарная безопасность объекта. Предотвращение пожаров в организациях.

Противопожарная защита объекта. Организационно-технические мероприятия по обеспечению пожарной безопасности.

Устный опрос(вопросы):

1. Температура вспышки – это
2. Какой вид горения наиболее характерен для пожара?
3. Дайте краткую характеристику существующим категориям взрывопожароопасности.
4. В каких случаях категорируются помещения и здания по взрывопожароопасности.
5. Отличие категории помещения пожарной опасности В1 и В4?
6. Каким нормативным документом определена методика расчета категории помещения?
7. Предел огнестойкости – это...
8. Назовите классы пожарной опасности строительных конструкций.
9. Перечислите виды огнезащиты. Для чего они применяются.

Первичные средства пожаротушения. Газ в быту.

Тестовое задание:

1. При использовании порошкового огнетушителя важно учитывать:

- а) Отсутствие при тушении охлаждающего эффекта, что может привести к повторному воспламенению уже потушенного;
- б) Целесообразность использования для защиты вычислительных залов, электронного оборудования, музейных экспонатов, архивов;
- в) Любой режим хранения и необязательность проверки эксплуатационных параметров.

2. К недостаткам углекислотных огнетушителей можно отнести:

- а) Возможность токсичного воздействия паров углекислоты на организм человека;

- б) Применения для тушения небольших пожаров оборудования, находящегося под напряжением;
- в) Накопление зарядов статического электричества на огнетушителе при выходе углекислоты.

3. Воздушно-пенные огнетушители предназначены для тушения:

- а) Для тушения пожаров и загораний твёрдых материалов и горючих жидкостей;
- б) Загоревшихся электрических установок и электросетей, находящихся под напряжением
- в) Щелочных металлов натрия, калия.

4. Первичные средства пожаротушения применяются:

- а) Для борьбы с пожаром;
- б) Для борьбы с загоранием;
- в) Чтобы противостоять развившемуся пожару.

5 Запрещается использование пожарного инвентаря:

- а) Для хозяйственных и производственных нужд;
- б) Для использования при ликвидации стихийных бедствий и катастроф
- в) Для обучения персонала и добровольных противопожарных формирований

6. Первичные средства пожаротушения (огнетушители) должны размещаться:

- а) В специальных местах доступных только для пожарных – профессионалов;
- б) В легкодоступных местах и не должны быть помехой и препятствием при эвакуации;
- в) В тумбах и пожарных шкафах и быть доступны для пользования.

7 На ровной поверхности тушение начинают:

- а) С задней стороны очага;
- б) Не имеет значения;
- в) С передней стороны очага.

8. Горючие жидкости тушат:

- а) Снизу вверх;
- б) Сверху вниз;
- в) Не имеет значения.

9. Горящую стену тушат:

- а) Снизу вверх;
- б) Сверху вниз;
- в) Не имеет значения.

10 При наличии нескольких огнетушителей:

- а) Применяют сначала порошковые, а затем углекислотные;
- б) Применяют только один огнетушитель;
- в) Применяют все одновременно.

11. После применения огнетушителя:

- а) Его возвращают на место нахождения;
- б) Его следует отвезти для повторного заполнения;
- в) Его утилизируют.

12 .Если загорелся утюг или телевизор:

- а) Сразу же, не задумываясь, заливаем горящий электроприбор водой;
- б) Только отключенный от питания электроприбор тушим при помощи воды, после чего проветриваем помещение;

в) Сначала открываем все окна, двери и форточки.

13.Если загорелся обед на плите:

- а) Накрываем сковороду или кастрюлю крышкой и мокрой тряпкой поверх, чтобы затушить пламя;
- б) Выливаем горящее в раковину или заливаем его водой;
- в)Пытаемся быстро снять с плиты разгоревшуюся посуду голыми руками.

14. Если горит квартира:

- а) Попытаться тушить самостоятельно, не вызывая пожарную охрану;
- б) Ожидая прибытия пожарных, начинаем с помощью соседей тушить пожар подручными средствами;
- в) Открываем окна, двери и разбиваем стекла.

15 Для приведения в действие ручных порошковых огнетушителей необходимо:

- а) Выдернуть чеку, резко до упора нажать рукой на рычаг запуска и направить струю порошка в огонь;
- б) Как можно быстрее покинуть место возникновения пожара для встречи пожарных подразделений;
- в) Поднести огнетушитель к очагу пожара, встряхнуть его, затем выдернуть чеку, нажать рычаг запуска и направить струю порошка в огонь, учитывая при этом направление ветра. Для прекращения подачи струи порошка достаточно отпустить рычаг. Допускается многократное пользование и прерывистое действие.

Ответы на вопросы:

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Ответ	а.б	а.в	а	а.б	а	б.в	в	б	а	в	б	б	а	б	в

Раздел 4. Первая помощь при несчастных случаях

Универсальная схема оказания первой помощи на месте происшествия.

Транспортировка пострадавшего.

Устный опрос(вопросы):

- 1.Кому оказывается первая помощь в РФ?
- 2.Кто обязан её оказывать по закону или по специальному правилу?
- 3.Что означает оставление в опасности?
- 4.Назовите перечень мероприятий по оказанию первой помощи?
- 5.Какую информацию необходимо передать оператору для вызова бригады скорой медицинской помощи?
- 6.Каков порядок осмотра пострадавшего?
- 7.Перечислите виды транспортных положений пострадавших?
- 8.Какие Вы знаете способы переноски пострадавших?
- 9.Перечислите табельные средства индивидуальной медицинской защиты.

. Первая помощь при поражении электрическим током. Первая помощь при ранениях.

Тестовое задание:

1.Основные причины смерти при ударе током?

- а) остановка дыхания и остановка сердца
- б) потеря сознания
- в) поражение внутренних органов

2. От чего зависит характер повреждений при поражении электрическим током?

- а) от повреждения на теле
- б) от вида и силы тока
- в) от напряжения тока

3. Выберите из списка средства защиты от поражения электрическим током?

- а) резиновые перчатки
- б) галоши и коврики диэлектрические
- в) хлопковая одежда
- г) предупреждающие знаки и плакаты
- д) кепка или каска

4. В бытовых сетях используют переменный ток напряжением:

- а) 200V
- б) 220V
- в) 260V

5. Что можно увидеть на коже человека при поражении его электрическим током?

- а) раны
- б) кровь
- в) ожоги

6. Расположите этапы оказания первой помощи человеку при поражении электрическим током-если нет сознания, но есть пульс на сонной артерии:

- а) Наложите на раны и места ожогов стерильные повязки, салфетки или чистую ткань, смоченную водкой;
- б) Дайте понюхать нашатырный спирт;
- в) Вызовите «Скорую медицинскую помощь»
- г) Разотрите тело;
- д) Приложите холод к голове;
- е) Убедитесь в наличии пульса;
- ж) Ослабьте стесняющую одежду, поверните на живот, очистите рот от слизи и рвотных масс;
- з) При переломах - наложите шины.

7. Как необходимо передвигаться по земле к пострадавшему, чтобы самому не получить удар эл.током?

- а) попеременно поднимая вверх каждую ногу
- б) скользя, не отрывая подошвы от земли
- в) пряжками с отрывом одной ноги от другой

8. Представьте ситуацию: Вы видите человека лежащего на земле и рядом с ним провод под напряжением. Отключить электричество нет возможности. Как известно шаговое напряжение 8 м, где земля будет проводить электрический ток. Как вы будете действовать в данной ситуации? Выберите из предложенных вариантов ответа правильный.

- а) Не отрывая ног от земли приближусь к пострадавшему, возьму его за обе руки и оттащу на безопасное расстояние более 10 м.
- б) Не отрывая ног от земли приближусь к пострадавшему, возьму его за сухую одежду и оттащу на безопасное расстояние более 8 м.

- в) Не отрывая ног от земли приближусь к пострадавшему, возьму его на руки и отнесу его на безопасное расстояние более 6 м.

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8
Ответ	а	б	а,б,г	б	в	е,б,ж,д,а,з,г,в	б	б

5.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Тестовое задание и ситуационная задача.

1 вариант

- Какой организации предоставляется право устанавливать заключительный диагноз хронического профессионального заболевания?
 - Учреждению здравоохранения по месту жительства пострадавшего работника.
 - Центру профессиональной патологии, а также специализированным лечебно-профилактическим учреждениям, имеющим соответствующую лицензию
 - Медицинскому работнику организации
- На что имеет право каждый работник:
 - На сохранение места работы и среднего заработка в случае приостановления работ вследствие нарушения требований охраны труда не по вине работника
 - На дополнительные компенсации при низком уровне травматизма и профзаболеваний в организации
 - На ежегодный медицинский осмотр за счёт средств работодателя
- Что должен делать специалист по охране труда на предприятии?
 - Проведение специальной оценки условий труда
 - Стирка и ремонт средств индивидуальной защиты
 - Извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае на производстве
- Какие люди и когда проводят с работниками первичный инструктаж на рабочем месте?
 - Работодатель проводит инструктаж в течение трех дней со дня трудоустройства работника
 - Непосредственный руководитель работ, прошедший обучение и проверку знаний требований охраны труда, проводит инструктаж с работником до начала самостоятельной работы
 - Специалист (инженер) по охране труда проводит инструктаж в сроки, установленные локальным нормативным актом организации (предприятия)

5. О состоянии условий труда на рабочем месте и полагающихся ему компенсаций и льготах кто обязан информировать работника?
- а. Работодатель
 - б. Профсоюзный орган
 - в. Служба охраны труда предприятия
6. Когда проводится повторный инструктаж?
- а. Ежегодно
 - б. Один раз в два года
 - в. Не реже одного раза в шесть месяцев
7. Сколько можно непрерывно работать на компьютере без регламентированных перерывов?
- а. Не более 4 часов
 - б. Не более 2 часов
 - в. Не более 3 часов
8. Кто из работников организаций должен проходить противопожарный инструктаж?
- а. Все работники организаций должны допускаться к работе только после прохождения противопожарного инструктажа в порядке, установленном работодателем
 - б. Только работники взрывопожароопасных и пожароопасных производств
 - в. Только члены пожарно-технической комиссии

Ситуационная задача: Электромонтеры по ремонту и обслуживанию электрооборудования Шоков А. И. и Иванов С. А. производили расчистку трассы высоковольтной линии от деревьев. Произошел обрыв токоведущего провода, в результате чего Шоков А. И. был поражен электрическим током. Приняв меры предосторожности, Иванов С. А. вытянул пострадавшего из опасной зоны. При осмотре пострадавшего он выявил открытый перелом правой голени, ожог 3 степени правого предплечья.

Как называется опасная зона, в которой находился пострадавший? Какие меры предосторожности необходимо было предпринять Иванову С. А.? Какую помощь необходимо оказать пострадавшему работнику?

2 вариант

9. Инструкции по охране труда для работников организации кем разрабатываются, с кем согласуются и утверждаются?
- а. Разрабатываются отделом (специалистом), охраны труда, согласуются с руководителем подразделения, утверждаются работодателем
 - б. Разрабатываются мастером, согласовываются с начальником цеха и утверждаются начальником отдела охраны труда
 - в. Разрабатываются руководителем подразделения, согласуются с соответствующим профсоюзным органом, утверждаются руководителем организации

- 10.** Огнетушители, применяемые для тушения электроустановок и приборов, находящихся под током:
- а. Жидкостные
 - б. Пенные
 - в. Порошковые
 - г. Углекислотные
- 11.** В каком положении суставы обязательно фиксируются при наложении повязок?
- а. В присогнутом состоянии
 - б. Только под прямым углом
 - в. В котором находится пораженный сустав
 - г. Под углом в 45°
- 12.** Продолжительность рабочей недели для подростков в возрасте 16-18 лет не должна превышать
- а. 18 часов
 - б. 24 часа
 - в. 35 часов
 - г. 40 часов
- 13.** Включается ли, перерыв для отдыха в рабочее время?
- а. Да
 - б. Нет
 - в. По решению работодателя
 - г. По решению общего собрания
- 14.** На кого возлагаются действующим законодательством обязанности по обеспечению охраны труда?
- а. Органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации
 - б. Профсоюзы
 - в. Работодателя
 - г. Главного инженера
- 15.** Для тушения каких пожаров предназначены пенные огнетушители?
- а. Для тушения загоревшихся различных веществ и материалов
 - б. Любых пожаров, за исключением загоревшихся щелочных металлов и электроустановок, находящихся под напряжением
 - в. Загоревшихся электроустановок
 - г. Только деревянных конструкций
- 16.** Что считается прогулом:
- а. Отсутствие на рабочем месте без уважительных причин в течение всего рабочего дня
 - б. Отсутствие на рабочем месте без уважительных причин более двух часов подряд в течение рабочего дня.
 - в. Отсутствие на рабочем месте без уважительных причин более четырех часов подряд в течение рабочего дня
 - г. Опоздание

Ситуационная задача: На строительной площадке, при производстве погрузочно-разгрузочных работ, каменщик Алиев, не имея удостоверения стропальщика начал подавать сигналы крановщице для перемещения груза. Во время перемещения он находился под грузом. Груз упал ему на ногу. Алиев получил увечье, которое повлекло за собой временную утрату трудоспособности менее 60 дней.

Какие нарушения были допущены? Как какой категории относится вышеуказанный несчастный случай? Каков порядок расследования данного несчастного случая?

3 вариант

17. В РФ действуют законодательные акты, регулирующие использование и охрану отдельных природных ресурсов:

- а. Социальный кодекс
- б. Земельный кодекс
- в. Уголовный кодекс
- г. Пищевой кодекс

18. Что предусматривает дисциплинарная ответственность за нарушение законодательных и нормативных актов по безопасности труда должностными лицами?

- а. Наложение штрафа
- б. Объявление дисциплинарного взыскания
- в. Исправительные работы
- г. Лишение свободы

19. Какими из перечисленных огнетушителей нельзя тушить электроустановки?

- 1) порошковый огнетушитель ОП-5
- 2) углекислотный огнетушитель ОУ-8
- 3) воздушно-пенный огнетушитель ОВП-50

20. Какие устройства применяются для защиты от поражения электрическим током в случае повреждения изоляции?

- а. Автоматическое отключение
- б. Защитное заземление
- в. Защитное отключение
- г. Все здесь указанные

21. Основной задачей охраны труда является:

- а. Созидание и постоянное поддержание здоровых и безопасных условий труда
- б. Обеспечение безопасности на производстве
- в. Ликвидация несчастных случаев на производстве
- г. Обеспечение выполнения законов об охране труда

23. Кто подлежит обучению по охране труда и проверке знаний требований охраны труда?

- а. Все работники организации, в т.ч. руководитель
- б. Только работники, занятые на работах повышенной опасности
- в. Только работники службы охраны труда и руководители подразделений

г. Инженеры по охране труда

24. В какие сроки проводится повторный инструктаж на рабочем месте?

- а. Не реже одного раза в 6 месяцев, а для работников занятых на работах с повышенной опасностью раз в три месяца
- б. Для работников занятых на работах с повышенной опасностью ежеквартально, для остальных ежегодно
- в. Ежегодно для руководителей организации и раз в полгода для специалистов и служащих
- г. Данный вид инструктажа не проводится

Ситуационная задача:

Гражданка Нечаева Наталья Ивановна (28.10.1970) пришла устраиваться на работу сторожем в ООО «Импульс».

Какие виды инструктажей необходимо провести Нечаевой? Каков допуск к самостоятельной работе? Зарегистрируйте инструктажи в соответствующих журналах (дата проведения инструктажа текущая).

4 вариант

25. Установите правильную характеристику условий труда работников:

1	Вредные	А	Условия труда, при которых на работника не воздействуют опасные и вредные производственные факторы
2	Опасные	Б	Условия труда, при которых на работника воздействуют вредные производственные факторы, в пределах предельно-допустимых уровней
3	Оптимальные	В	Условия труда, при которых уровни воздействия вредных и опасных производственных факторов превышают ПДУ
4	Допустимые	Г	Условия труда, при которых на работника воздействуют вредные и опасные производственные факторы, которые в течение рабочего дня представляют угрозу жизни работника

Запишите ответ:

26. Установите соответствие между факторами и названиями классов факторов:

1	Недостаточная освещенность рабочей зоны	А	Физический фактор
2	Токсическое воздействие на организм человека	Б	Химический фактор
3	Воздействие на организм	В	Биологический фактор

	патогенных микроорганизмов и продуктов их деятельности		
4	Физические и нервные перегрузки	Г	Психофизиологический фактор

Ситуационная задача: При проведении огневых работ на строительной площадке, электрогазосварщик Исаев И. И. неоднократно допускал нарушения трудовой дисциплины, за что не раз привлекался к ответственности. Прораб Иванов П. И. решил провести Исаеву И. И. инструктажи по безопасности труда.

К какому виду ответственности привлекался работник? Какие наказания соответствуют данному виду ответственности? Какие виды инструктажей должен провести прораб вышеуказанному работнику? Зарегистрируйте их в журналах регистрации инструктажей (дата проведения инструктажа текущая).

Ответы

1	б	13	а
2	А,в	14	в
3	в	15	б
4	б	16	в
5	а	17	б
6	в	18	б
7	б	19	в
8	а	20	г
9	в	21	а
10	В,г	23	а
11	в	24	а
12	в	25	1-в; 2-г; 3-А; 4-Б
		26	1-а; 2-б; 3-в; 4-г

Критерии оценки

Отметка "5":

Обучающийся

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определенное языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" ставится, если обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" ставится, если обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных обучающимся на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы обучающегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике.

Критерии оценки тестов:

Более 84%- оценка 5
от 71-83 %- оценка 4
от 61-70% - оценка 3
менее 60% - оценка 2

Критерии оценки решения ситуационной задачи:

- 5 «отлично» - комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, правильный выбор тактики действий;
- 4 «хорошо» - комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога;
- 3 «удовлетворительно» - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; неполный ответ, требующий наводящих вопросов педагога; выбор тактики действий, в соответствии с ситуацией, возможен при наводящих вопросах педагога,
- 2 «неудовлетворительно» - неверная оценка ситуации; неправильный ответ на вопрос к иллюстративному материалу; неправильно выбранная тактика действий, приводящая к ухудшению ситуации.

Критерии оценивания практической работы.

Отметка "5"

Практическая работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающиеся работали полностью самостоятельно: подобрали необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показали необходимые для проведения практических и самостоятельных работ теоретические знания, практические умения и навыки.

Работа оформлена аккуратно, в оптимальной для фиксации результатов форме.

Отметка "4"

Практическая или самостоятельная работа выполнена студентами в полном объеме и самостоятельно. Допускается отклонение от необходимой последовательности выполнения, не влияющее на правильность конечного результата (перестановка пунктов типового плана, последовательность выполняемых заданий, ответы на вопросы). Используются указанные источники знаний. Работа показала знание основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы.

Допускаются неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Отметка "3"

Практическая работа выполнена и оформлена с помощью преподавателя. На выполнение работы затрачено много времени (дана возможность доделать работу дома). Студент показал знания теоретического материала, но испытывали затруднения при самостоятельной работе со статистическими материалами.

Отметка "2"

Выставляется в том случае, когда студент оказался не подготовленным к выполнению этой работы. Полученные результаты не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Обнаружено плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений.

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
85 ÷ 100	5	отлично
75 ÷ 84	4	хорошо
74 ÷ 55	3	удовлетворительно
Менее 55	2	не удовлетворительно

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год
по учебной дисциплине ОП.08 «Охрана труда»_по специальности 43.02.15
«Поварское и кондитерское дело», группа_____

(общее количество часов: 36 часов аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины.				1
2	Правовые основы безопасности и охраны труда.				1
3	Трудовой кодекс РФ.	Задание для самопроверки.			1
4	Государственное регулирование охраны труда.	Задание для самопроверки.			1
5	Права и обязанности работодателя в области охраны труда.				1
6	Права и обязанности работника в области охраны труда. Ответственность за нарушение трудового законодательства	Изучение X раздела Трудового кодекса.			1
7	Практическое занятие: «Порядок и периодичность обучения и проверки знаний по охране труда».				4
8	Анализ состояния условий и охраны труда в Российской Федерации. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве	Составить глоссарий терминов и определений по охране труда.			2
9	Практическое занятие: «Расследование, оформление и учет несчастных случаев ведется в соответствии с требованиями Трудового кодекса РФ».				6
10	Классификация профессиональных заболеваний. Порядок установления наличия профессионального заболевания.	Подготовить компьютерную презентацию: «Защита человека от вредных и опасных производственных факторов»			2
11	Безопасность выполнения работ в цехах предприятий общественного питания.. Средства индивидуальной и коллективной защиты.	Подготовить компьютерную презентацию: «Защита человека от вредных и опасных производственных факторов»			1

12	Практическое занятие: «Обеспечение средствами индивидуальной защиты работников предприятий»				4
13	Идентификация опасных и вредных факторов производства и оценка риска	Подготовить компьютерную презентацию: «Защита человека от вредных и опасных производственных факторов»			1
14	Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов.				1
15	Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания.				1
16	Защита от инфракрасных излучений.				1
17	Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании. Пожарная безопасность объекта. Предотвращение пожаров в организациях. Первичные средства пожаротушения.				2
18	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)				2
19	Дифференцированный зачет				1

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП 08. ОХРАНА ТРУДА**

2023 г.

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по ОП 08. «Охрана труда» для обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработаны в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования и рабочей программой.

Учебным планом и рабочей программой по ОП 08. «Охрана труда» предусмотрен объём образовательной программы 46 часов, из них 36 часов аудиторных занятий, включая практические занятия, 10 часов отведено на внеаудиторную самостоятельную работу.

Продолжительность занятия указывается в каждой работе.

Внеаудиторная самостоятельная работа – это планируемая учебная, учебно-исследовательская работа, выполняемая обучающимися во внеаудиторное время по заданию и при руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Целью внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся:

- является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками, опытом творческой, исследовательской деятельности. Такая работа способствует развитию самостоятельности, инициативности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, самосовершенствованию и самореализации.

Выполнение обучающимися самостоятельных работ направлено на:

- систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Методические рекомендации включают в себя:

- цель задания;
- содержание заданий;
- время выполнения заданий;
- требования к форме и содержанию отчетных материалов;
- рекомендации по выполнению заданий;
- критерии оценки качества выполнения работы.

В качестве форм и методов контроля самостоятельной работы обучающихся являются письменные работы, экспресс-опросы на аудиторных занятиях, заслушивание сообщений или просмотр презентаций, представление исследовательских работ.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1. Правовые основы охраны труда.	Задание для самопроверки.	2
		Изучение X раздела Трудового кодекса.	2
2	Раздел 2. Несчастные случаи.	Составить глоссарий терминов и определений по охране труда.	2
		Подготовить сообщение: «Производственный травматизм, методы оценки уровня травматизма, классификация условий труда по травмобезопасности».	2
		Подготовить компьютерную презентацию: «Защита человека от вредных и опасных производственных факторов»	1
3	Раздел 3. Основные виды и принципы природопользования. Формы передачи природных ресурсов в пользование.	Подготовить информационное сообщение: «Воздействие опасных и вредных производственных факторов на организм человека»	1
Итого			10

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Внеаудиторная самостоятельная работа: Задание для самопроверки.

Задание для самопроверки

1. Ответьте на вопросы (письменно):

1.1. Назовите основные законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране труда?

1.2. На кого распространяется действие трудового законодательства?

1.3. Перечислите основные принципы государственного правового регулирования трудовых отношений?

Критерии оценивания:

«5»:

- 1) полно излагает изученный материал, дает правильные определения понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;

«4»: дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1—2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1—2 недочета в последовательности излагаемого.

«3»: обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки.

«2»:

обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Внеаудиторная самостоятельная работа: Изучение X раздела Трудового кодекса.

Ответы на устные вопросы по X разделу Трудового кодекса.

При оценке ответа надо руководствоваться следующими критериями:

- 1) полнота и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Критерии оценивания:

«5»:

- 1) полно излагает изученный материал, дает правильные определения понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные.

«4»: дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для оценки «5», но допускает 1—2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1—2 недочета в последовательности излагаемого.

«3»: обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

«2»:

обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Внеаудиторная самостоятельная работа: Составить глоссарий терминов и определений по охране труда.

Методические рекомендации по составлению глоссария.

Глоссарий - это словарь определенных понятий или терминов, объединенных общей специфической тематикой.

Вам понадобятся:

1. Учебная литература,
2. Тетрадь
3. Карандаш и линейка
4. Выделители текста.

Этапы работы над глоссарием:

1. Для начала внимательно прочитайте и ознакомьтесь со своей работой. Наверняка, вы встретите в ней много различных терминов, которые имеются по данной теме.
2. После того, как вы определили наиболее часто встречающиеся термины, вы должны составить из них список. Слова в этом списке должны быть расположены в строго алфавитном порядке, так как глоссарий представляет собой не что иное, как словарь специализированных терминов.

3. После этого начинается работа по составлению статей глоссария. Статья глоссария - это определение термина. Она состоит из двух частей:

1. точная формулировка термина в именительном падеже;
2. содержательная часть, объемно раскрывающая смысл данного термина.

.При составлении глоссария важно придерживаться следующих правил:

- стремитесь к максимальной точности и достоверности информации;
- старайтесь указывать корректные научные термины и избегать всякого рода жаргонизмов.

В случае употребления такового, давайте ему краткое и понятное пояснение;

- излагая несколько точек зрения в статье по поводу спорного вопроса, не принимайте ни одну из указанных позиций. Глоссария - это всего лишь констатация имеющихся фактов;
- также не забывайте приводить в пример контекст, в котором может употребляться данный термин;

- при желании в глоссарий можно включить не только отдельные слова и термины, но и целые фразы

Цель выполнения задания: ознакомиться с основными терминами «Экологических основ природопользования», научиться ими оперировать при построении устной и письменной речи.

Методические указания к выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы.

Составить глоссарий терминов и определений по охране труда..

В данной самостоятельной работе должны быть даны определения таким основным понятиям как:

- Авария;
- Аккредитация;
- Анализ риска;
- Безопасная зона;
- Безопасное расстояние;
- Безопасные условия труда;
- Взрывопожароопасность объекта защиты;
- Время отдыха;
- Гарантии;
- Гигиена труда;
- Гигиенические нормативы условий труда;
- Государственные санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
- Дисциплина труда;
- Допустимые условия труда;
- Защитное заземление;

- Идентификация риска;
- Инструктаж.

Для составления глоссария вы можете использовать словари и учебники из internet. Для получения высокой оценки выписывается несколько вариантов определения и возможный пример.

Форма отчетности: глоссарий (словарь)

Критерии оценки:

«5»- все слова присутствуют в словаре, определения четкие полные, есть сноски на то, откуда взят текст, присутствуют примеры.

«4»- все термины определены, есть легкая небрежность в оформлении, нет списка используемых словарей и сносок, недостаточно много примеров.

«3»- даны определения 50-70% слов, определения формальные, неточные, не отражающие всю сущность понятия.

«2»- работа выполнена менее чем наполовину, определения нелогичны, работа не оформлена.

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов: проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить сообщение: «Производственный травматизм, методы оценки уровня травматизма, классификация условий труда по травмобезопасности».

Методические рекомендации по подготовке сообщения.

В ходе подготовки к сообщению необходимо:

1. Выбрать тему и определить цель выступления. остановитесь на теме, которая вызывает у вас большой интерес; определите цель выступления; подумайте, достаточно ли вы знаете по выбранной теме или проблеме и сможете ли найти необходимый материал?
2. Осуществить сбор материала к выступлению начинайте подготовку к сообщению заранее; обращайтесь к справочникам, энциклопедиям, научной литературе по данной проблеме; записывайте необходимую информацию на отдельных листах или тетради.
3. Организовать работу с литературой. При подборе литературы по интересующей теме определить конкретную цель поиска: что известно по данной теме? что хотелось бы узнать? для чего нужна эта информация? как ее можно использовать в практической работе?
4. Во время изучения литературы следует: записывать вопросы, которые возникают по мере ознакомления с источником, а также ключевые слова, мысли, суждения; представлять наглядные примеры из практики.
5. Обработать материал. учитывайте подготовку и интересы слушателей; излагайте правдивую информацию; все мысли должны быть взаимосвязаны между собой.

При подготовке сообщения особо необходимо обратить внимание на следующее.

Подготовка сообщения начинается с изучения источников, рекомендованных к соответствующему разделу дисциплины, а также специальной литературы для докладчика, список которой можно получить у преподавателя. Важно также ознакомиться с имеющимися по данной теме монографиями, учебными пособиями, научными информационными статьями, опубликованными в периодической печати. Относительно небольшой объем текста сообщения и лимит времени, отведенного для публичного выступления, обуславливает потребность в тщательном отборе материала, умелом выделении главных положений в содержании доклада, использовании наиболее доказательных фактов и убедительных примеров, исключении повторений и многословия. Решить эти задачи помогает составление развернутого плана. План сообщения должен содержать следующие главные компоненты: краткое вступление, вопросы и их основные тезисы, заключение, список литературы. После составления плана можно приступить к написанию текста. Во вступлении важно показать актуальность проблемы, ее практическую значимость и место в деятельности будущих педагогических кадров. При изложении вопросов темы раскрываются ее основные теоретические положения.

Материал содержания вопросов полезно располагать в таком порядке:

- тезис;
- доказательство тезиса;
- вывод и т. д.

Тезис - это главное основополагающее утверждение. Он обосновывается путем привлечения необходимых цитат, цифрового материала, ссылок на статьи. При изложении содержания вопросов особое внимание должно быть обращено на раскрытие причинно-следственных связей, логическую последовательность тезисов, а также на формулирование окончательных выводов.

Выводы должны быть краткими, точными, достаточно аргументированными всем содержанием сообщения. В процессе подготовки сообщения обучающийся может получить консультацию у преподавателя, а в случае необходимости уточнить затем отдельные положения.

Форма отчетности: сообщение студента по теме.

Критерии оценки сообщения:

«5» Учебный материал освоен в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы.

Сообщение носит исследовательский характер. Речь характеризуется эмоциональной выразительностью, четкой дикцией, стилистической и орфоэпической грамотностью.

«4» По своим характеристикам сообщение соответствует характеристикам отличного ответа, но обучающийся может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении.

«3» Обучающийся испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки.

«2» Сообщение не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации либо не соответствует теме.

Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить компьютерную презентацию: «Защита человека от вредных и опасных производственных факторов»

Методические рекомендации по подготовке презентации

Электронная (учебная) презентация — это логически связанная последовательность слайдов, объединенная одной тематикой и общими принципами оформления. Мультимедийная презентация представляет сочетание компьютерной анимации, графики, видео, музыки и звукового ряда, которые организованы в единую среду.

Вам понадобятся:

- 1.Компьютер
- 2.Программа PowerPoint
- 3.Фотоматериал
- 4.Электронные карты
- 5.Диаграммы
- 6.Конспект учебной лекции

Рекомендации по созданию презентации

Общие требования к презентации:

- Презентация не должна быть меньше 10 слайдов.
- Первый лист — это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название проекта; фамилия, имя, отчество автора; наименование колледжа,
- Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации. Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание.

- Дизайн -эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.
- В презентации необходимы импортированные объекты из существующих цифровых образовательных ресурсов.
- последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

Практические рекомендации по созданию презентаций

Создание презентации состоит из трех этапов:

I. Планирование презентации – это многошаговая процедура, включающая определение целей, изучение аудитории, формирование структуры и логики подачи материала. Планирование презентации включает в себя:

1. Определение целей.
2. Сбор информации об аудитории.
3. Определение основной идеи презентации.
4. Подбор дополнительной информации.
5. Планирование выступления.
6. Создание структуры презентации.
7. Проверка логики подачи материала.
8. Подготовка заключения.

II. Разработка презентации – методологические особенности подготовки слайдов презентации, включая вертикальную и горизонтальную логику, содержание и соотношение текстовой и графической информации.

III. Репетиция презентации – это проверка и отладка созданной презентации.

Требования к оформлению презентаций

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов:

Стиль	- Соблюдайте единый стиль оформления - Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. - Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
Фон	Для фона предпочтительны холодные тона
Использование цвета	- На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. - Для фона и текста используйте контрастные цвета. - Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). Таблица сочетаемости цветов в приложении.

Анимационные эффекты	- Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. - Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Представление информации:

Содержание информации	- Используйте короткие слова и предложения. - Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. - Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	- Предпочтительно горизонтальное расположение информации. - Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. - Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	- Для заголовков – не менее 24. - Для информации не менее 18. - Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. - Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. - Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. - Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).
Способы выделения информации	Следует использовать: - рамки; границы, заливку; - штриховку, стрелки; - рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	- Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. - Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: - с текстом; - с таблицами; - с диаграммами.

Форма отчетности: защита презентации

Критерии оценивания компьютерных презентаций:

«5»- работа демонстрирует глубокое понимание описываемых процессов, дизайн логичен и очевиден, хорошо подобрана, соответствует содержанию, обогащает содержание, нет ошибок: ни грамматических, ни синтаксических

«4»- работа почти полностью сделана, отражены наиболее важные компоненты работы, имеются постоянные элементы дизайна, дизайн соответствует содержанию, графика соответствует содержанию, минимальное количество ошибок

«3» - в работе не все важнейшие компоненты выполнены, параметры шрифта недостаточно хорошо подобраны, могут мешать восприятию, графика мало соответствует содержанию, есть ошибки, мешающие восприятию.

«2»-работа сделана фрагментарно и с помощью преподавателя, параметры не подобраны, делают текст трудночитаемым.

Виды контроля самостоятельной работы студентов: -просмотр презентаций на занятиях.

Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить информационное сообщение:«Воздействие опасных и вредных производственных факторов на организм человека».

Методические рекомендации по подготовке сообщения.

В ходе подготовки к сообщению необходимо:

1. Выбрать тему и определить цель выступления. остановитесь на теме, которая вызывает у вас большой интерес; определите цель выступления; подумайте, достаточно ли вы знаете по выбранной теме или проблеме и сможете ли найти необходимый материал?
2. Осуществить сбор материала к выступлению начинайте подготовку к сообщению заранее; обращайтесь к справочникам, энциклопедиям, научной литературе по данной проблеме; записывайте необходимую информацию на отдельных листах или тетради.
3. Организовать работу с литературой. При подборе литературы по интересующей теме определить конкретную цель поиска: что известно по данной теме? что хотелось бы узнать? для чего нужна эта информация? как ее можно использовать в практической работе?
4. Во время изучения литературы следует: записывать вопросы, которые возникают по мере ознакомления с источником, а также ключевые слова, мысли, суждения; представлять наглядные примеры из практики.
5. Обработать материал. учитывайте подготовку и интересы слушателей; излагайте правдивую информацию; все мысли должны быть взаимосвязаны между собой.

При подготовке сообщения особо необходимо обратить внимание на следующее.

Подготовка сообщения начинается с изучения источников, рекомендованных к соответствующему разделу дисциплины, а также специальной литературы для докладчика, список которой можно получить у преподавателя. Важно также ознакомиться с имеющимися по данной теме монографиями, учебными пособиями, научными информационными статьями, опубликованными в периодической печати. Относительно небольшой объем текста сообщения и лимит времени, отведенного для публичного выступления, обуславливает потребность в тщательном отборе материала, умелом выделении главных положений в содержании доклада, использовании наиболее доказательных фактов и убедительных примеров, исключении повторений и многословия. Решить эти задачи помогает составление развернутого плана. План сообщения должен содержать следующие главные компоненты: краткое вступление, вопросы и их основные тезисы, заключение,

список литературы. После составления плана можно приступить к написанию текста. Во вступлении важно показать актуальность проблемы, ее практическую значимость и место в деятельности будущих педагогических кадров. При изложении вопросов темы раскрываются ее основные теоретические положения.

Материал содержания вопросов полезно располагать в таком порядке:

- тезис;
- доказательство тезиса;
- вывод и т. д.

Тезис - это главное основополагающее утверждение. Он обосновывается путем привлечения необходимых цитат, цифрового материала, ссылок на статьи. При изложении содержания вопросов особое внимание должно быть обращено на раскрытие причинно-следственных связей, логическую последовательность тезисов, а также на формулирование окончательных выводов.

Выводы должны быть краткими, точными, достаточно аргументированными всем содержанием сообщения. В процессе подготовки сообщения обучающийся может получить консультацию у преподавателя, а в случае необходимости уточнить затем отдельные положения.

Форма отчетности: сообщение студента по теме.

Критерии оценки сообщения:

«5» Учебный материал освоен в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Речь характеризуется эмоциональной выразительностью, четкой дикцией, стилистической и орфоэпической грамотностью.

«4» По своим характеристикам сообщение соответствует характеристикам отличного ответа, но обучающийся может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении.

«3» Обучающийся испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки.

«2» Сообщение не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации, либо не соответствует теме.

Разработчики:

Вострецова Надежда Владимировна, преподаватель высший квалификационной категории
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель высший квалификационной категории
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП. 09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2026

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчики:

Вострецова Надежда Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

Начметдинов Роман Олегович преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	22
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1; ОК 4, ОК 6; ОК 7

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель:

- формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- способствовать формированию знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера, о здоровье и здоровом образе жизни, о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени, об обязанностях граждан по защите государства.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1- 5.3.	контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; требований к безопасности готовой продукции; контролировать соблюдение	системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,

	правил техники безопасности, контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения.	инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила утилизации отходов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.
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; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; 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 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 06	описывать значимость своей профессии(специальности); применять стандарты	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;

	антикоррупционного поведения.	значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности); стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности) осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона.	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.

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: развивающего обучения; проблемного обучения; коллективная система обучения; технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых и других видов обучающих игр; обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии; здоровьесберегающие технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	72
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы	-
практические занятия	46
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	3 1	3 2	3 3	3 4	3 5	3 6	3 7	3 8	3 9	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	У 8
Раздел 1. Введение	-	+	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Раздел 2. Нормативно-правовая база	-	-	+	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-	-	-
Раздел 3. Чрезвычайные ситуации и защита от них.	-	-	-	+	+	+	-	-	-		+	+	+	+	+	+	+
Раздел 4. Безопасность и гражданская оборона.	+	+	-	+	+	+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	+
Раздел 5. Основы здорового образа жизни.	-	-	-	-	-	-	-	-	+		-	-	-	-	-	-	-
Раздел 6. Первая помощь.	-	-	-	-	-	-	+	+	-		-	-	-	-	-	-	-

2.2 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, десертов, кондитерских и хлебобулочных изделий в том числе региональных; должен знать: - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении должен уметь: - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и подачи супов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, десертов, кондитерских и хлебобулочных изделий. в том числе региональных обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	4	По рекомендации работодателя

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

1.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Введение		4	
Тема 1.1. Введение в дисциплину.	Содержание учебного материала Общие особенности предметной области «Безопасность жизнедеятельности», основные понятия и классификация.	4	ОК 1; ОК 4, ОК 6; ОК 7
	Тематика лекционных занятий		
	1. Общие особенности предметной области знаний «Безопасности жизнедеятельности».	1	
	2. Основные понятия области знаний «Безопасности жизнедеятельности».	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Решение ситуационных задач.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Раздел 2. Нормативно-правовая база		12	
Тема 2.1. Нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской	Содержание учебного материала Анализ нормативно-правовой базы, регулирующей сферу безопасности жизнедеятельности на территории Российской Федерации. Основные положения и статьи Конституции РФ, Стратегии национальной безопасности и иных федеральных законов в области обеспечения жизнедеятельности личности.	4	ОК 1; ОК 4, ОК 6; ОК 7
	Тематика лекционных занятий		

Федерации.	1. Нормативные документы и правовые акты.	1	
	2.Международные организации, обеспечивающие безопасность.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: «Изучение и применение законодательных актов в области гражданской обороны и защиты от чрезвычайных ситуаций»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 2.2. Единая государственная система предупреждения и ликвидаций чрезвычайных ситуаций.	Содержание учебного материала Краткая история становления, структура и основные задачи Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях(РСЧС). Основные функции и задачи органов управления системы РСЧС.	6	ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
	Тематика лекционных занятий		
	1. Основные задачи Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях.	1	
	2. Силы и средства Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях. Информационное обеспечение.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Органы управления системы РСЧС.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить доклад «Потенциально-опасные производственные объекты (предприятия) на территории Ханты-Мансийского автономного округа-Югры»	2	
Тема 2.3. Социальные и психологические основы безопасности.	Содержание учебного материала Структура формирования субъективного представления индивида о собственной безопасности, факторы, оказывающие влияние на специфику поведения в ЧС, особенности поведения людей, оказавшихся в экстремальной ситуации и способы оказания первой психологической помощи пострадавшим.	2	ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Структура безопасности личности.	1	
	2. Психологическая помощь в чрезвычайных ситуациях	1	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Раздел 3. Чрезвычайные ситуации и защита от них.		10	ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
Тема 3.1. Чрезвычайные ситуации природного характера и защита от них.	Содержание учебного материала Виды, источники, механизмы чрезвычайных ситуаций. Объекты и субъекты воздействия, а так же способы защиты. Алгоритмы действия населения при угрозе ЧС.	4	
	Тематика лекционных занятий		
	1. Общие понятия, классификации ЧСПХ.	1	
	2. Геологические опасные явления (экзогенные геологические явления).	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Определение первичных и вторичных поражающих факторов ЧС природного характера.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 3.2. Чрезвычайные ситуации техногенного характера и защита от них.	Содержание учебного материала Виды, источники, механизмы чрезвычайных ситуаций техногенного характера. Объекты и субъекты воздействия, а так же способы защиты. Алгоритмы действия населения при угрозе ЧСТХ.	3	ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
	Тематика лекционных занятий		
	1. Общие понятия, классификация ЧСТХ.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Сбор информации о ЧС природного и техногенного характера, катастрофах, авариях и составление перечня.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 3.3. Чрезвычайные	Содержание учебного материала Виды, источники, механизмы чрезвычайных ситуаций социального характера.	3	. ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4;

ситуации социального характера и защита от них.	Объекты и субъекты воздействия, а так же способы защиты. Алгоритмы действия населения при угрозе ЧССХ.		4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
	Тематика лекционных занятий		
	1. Социальная безопасность. Классификация чрезвычайных ситуаций социального характера по различным признакам.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Чрезвычайные ситуации военного характера.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Раздел 4. Безопасность и гражданская оборона.		16	ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
Тема 4.1. Экологическая безопасность.	Содержание учебного материала Теоретические и правовые основы экологической безопасности. Глобальные проблемы человечества и основы экологического мониторинга.	4	
	Тематика лекционных занятий		
	1. Экологическая безопасность. Экологический мониторинг.	1	
	2. Экологические проблемы человечества.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие : Изучение Федеральных законов : от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды», от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 4.2. Информационная безопасность.	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
	Тематика лекционных занятий Сущность и содержание понятия «информационная безопасность». Категории и виды информационной опасности и угроз. Вопросы обеспечения информационной безопасности личности, общества и государства.		
	1. Информационные опасности и угрозы. Информационный терроризм и информационные перегрузки.	1	

	2.Обеспечение информационной безопасности в Российской Федерации.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Анализ рисков информационной безопасности.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 4.3. Гражданская оборона.	Содержание учебного материала История становления ГО. Структура, основные задачи ГО. Основные функции и задачи органов управления системы ГО.	8	ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
	Тематика лекционных занятий		
	1. Гражданская оборона в современных условиях.	1	
	2. Защитные сооружения гражданской обороны. Использование средств индивидуальной защиты.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Решение ситуационных задач.	4	
	Практическое занятие: Источники опасности, которые могут воздействовать на человека при производственной деятельности и в быту.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Раздел 5. Основы здорового образа жизни.		6	ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1-5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7
Тема 5.1. Здоровый образ жизни как основа безопасности жизнедеятельности.	Содержание учебного материала Индивидуальное здоровье человека, его физическая и духовная сущность. Репродуктивное здоровье как общая составляющая здоровья человека и общества. Особенности физического развития человека; особенности психического развития человека; развитие и укрепление чувства зрелости, развитие волевых качеств. Социальное развитие человека и его взаимоотношения с окружающими людьми.	6	
	Тематика лекционных занятий		
	1. Здоровье человека и окружающая среда. Социально-гигиенический мониторинг.	1	
	2. Профилактика девиантного поведения. Формирование ценностных установок и	1	

	мотивации поведения.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Расчет основных показателей общественного здоровья населения и индивидуального здоровья человека с использованием различных методик.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить информационное сообщение: человек разных профессий, ведущий ЗОЖ.	2	
Раздел 6. Первая помощь.		22	
Тема 6.1. Оказание первой помощи.	Содержание учебного материала Структура и объем первой помощи. Основные положения Российского законодательства в вопросах оказания первой помощи и ответственность за оставление в опасности. Алгоритмы оказания первой помощи при различных видах травм.	22	
	Тематика лекционных занятий		
	1. Нормативно-правовая база.	1	
	2. Структура и объем первой помощи.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие: Первая помощь при травматическом шоке.	4	
	Практическое занятие: Первая помощь при кровотечениях.	2	
	Практическое занятие: Первая помощь при ранах.	2	
	Практическое занятие: Первая помощь при переломах костей.	2	
	Практическое занятие: Первая помощь при ожогах.	2	
	Практическое занятие: Первая помощь при обморожениях.	4	
	Практическое занятие: Первая помощь при терминальных состояниях.	4	
	Практическое занятие: Первая помощь при утоплении.	2	
	Практическое занятие: Первая помощь при электротравмах.	2	
			ПК 1.1; 2.3;3.1; 3.4; 4.1; 4.4-4.5; 5.1- 5.3. ОК 1; ОК 4,ОК 6;ОК 7

	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		2	
Всего:*		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет Учебный кабинет № 242 «Основ безопасности и защиты Родины» (БТИ № 38), оснащенный оборудованием: Доска учебная – 1 шт. Стол преподавателя – 1 шт. Стул преподавателя – 1 шт. столы ученические – 15 шт. стулья ученические – 30 шт. шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт. компьютер – 1 шт. мультимедийный проектор – 1 шт. многофункциональный комплекс преподавателя – 1 шт. наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения) – 20 шт. тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде – 1 шт. имитаторы ранений и поражений – 7 шт. образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО) – 7 шт. средства индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7 – 7 шт. респиратор Р-2 – 1 шт. защитный костюм Л-1 – 7 шт. общевойсковой защитный костюм – 7 шт. общевойсковой прибор химической разведки – 1 шт. компас-азимут – 15 шт. дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности) – 7 шт. учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности – 1 шт. образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 – 7 шт. жгут кровоостанавливающий – 7 шт. аптечка индивидуальная АИ-2 – 7 шт. комплект противоожоговый – 1 шт. индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 – 1 шт. сумка санитарная – 1 шт. носилки плащевые – 1 шт. образцы средств пожаротушения (СП) – 1 шт. макеты: встроенного убежища – 1 шт. быстровозводимого убежища – 1 шт. противорадиационного укрытия – 1 шт. макеты местности, зданий и муляжи – 1 шт. макет автомата Калашникова – 3 шт. электронный стрелковый тренажер – 3 шт. обучающие и контролируемые программы по темам дисциплины – 30 шт. комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности – 20 шт. Сейф оружейный – 1 шт. Система хранения тренажеров – 2 шт. Интерактивные пособия для ОБЗР и ВП – 5 шт. Комплект учебных видеофильмов (по предметной области) – 5 шт. Таблицы по ОБЗР и военной подготовке, основам военных знаний – 2 шт. Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ) – 4 шт. Планшетный компас с ценой деления 2 градуса – 1 шт. Общевойсковой защитный комплект ОЗК – 1 шт. Легкий защитный костюм Л-1 – 1 шт. Макет БПЛА – 1 шт. Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки – 1 шт. Измеритель электропроводности, кислотности и температуры – 1 шт. Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности и защиты Родины (ОБЗР) – 1 шт. Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей – 1 шт. Базовый набор учебного беспилотного летательного аппарата с возможностью обучения основам блочного программирования и пилотирования с помощью пульта управления или смартфона/планшета – 1 шт. библиотечный фонд – 30 шт. технические средства обучения: информационно-коммуникативные средства – 15 шт. экранно-звуковые пособия – 15 шт. тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-легочной и мозговой реанимации с индикацией правильности выполнения действий на экране компьютера и пульте контроля управления — роботы-тренажеры типа «Гоша» – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.] ; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

02041-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/511659>

.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности : учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17400-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/533016>
2. 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>

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. <https://spas-extreme.mchs.gov.ru/> Портал детской безопасности МЧС России Спас экстрим.
2. <http://www.obzh.ru/> Федеральный образовательный портал по Основам безопасности жизнедеятельности
3. <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)
4. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)

3.2.4. Нормативные документы

3.2.2. Дополнительные источники

1. "Конституция Российской Федерации" (принята всенародным голосованием 12.12.1993 с изменениями, одобренными в ходе общероссийского голосования 01.07.2020) https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_28399/
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации». https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_140174/
4. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5295/
5. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_45914/492eda9f08b2b56e284a2ab0b4c8d3719f3a2585/
6. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_129862/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: нормативно-правовых актов Российской Федерации в сфере информационной безопасности; общие понятия и определения и терминологию дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»; основные нормативно-правовые акты, регулирующие сферу безопасности жизнедеятельности на территории РФ; наиболее характерные чрезвычайные ситуации природного, техногенного и социального характера, их причины и возможные последствия для населения; систему организации гражданской обороны, ее предназначение и задачи по обеспечению защиты населения и территорий от опасностей, возникающих в мирное и военное время; основные государственные структуры, обеспечивающие безопасность населения и порядок обращения к ним в различных опасных и чрезвычайных ситуациях; алгоритмы действия населения при угрозе возникновения (или при непосредственном возникновении) чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и социального характера; знания ведения ЗОЖ; основные правила оказания помощи пострадавшим в чрезвычайных ситуациях	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки Критерии оценки тестов: 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не	Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы. Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.

мирного и военного времени; основные права и обязанности граждан в области безопасности жизнедеятельности; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; виды, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и производственного инвентаря; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила утилизации отходов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных	удовлетворительно	

изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: обеспечивать информационную безопасность деятельности организации; пользоваться средствами индивидуальной и коллективной защиты, объяснять правила применения средств индивидуальной и коллективной защиты третьим лицам; классифицировать чрезвычайные ситуации по различным видам и признакам; соблюдать основные правила безопасного поведения на улице, в общественных местах, в местах большого скопления людей, при возникновении криминогенных и террористических опасностей и угроз; соблюдать меры безопасности на различных видах транспорта; определить последовательность действий в различных чрезвычайных ситуациях; соблюдать последовательность эвакуационных действий; соблюдать основные правила поведения в различных опасных ситуациях природного, техногенного и социального характера. контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; контролировать своевременность текущей	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки Критерии оценки тестов: 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы. Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.

уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы; требований к безопасности готовой продукции; контролировать соблюдение правил техники безопасности, контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения.		

5.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Правила выполнения проверочных работ

В процессе проведения проверочных занятий по учебной дисциплине СГ.03 «Безопасность жизнедеятельности» обучающиеся:

- 1) находят подтверждение теоретических положений, убеждаются в наличии определенных закономерностей и алгоритмов поведения;
- 2) формируют практические умения и навыки организации и проведения спасательных мероприятий, вырабатывают умение сравнивать, анализировать, обрабатывать теорию, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, оформлять результаты исследования.

Типичными заданиями для практических занятий по Безопасности жизнедеятельности являются:

- индивидуальные задания;
- групповые задания;
- групповая дискуссия;
- деловая игра, моделирующая профессиональные задачи.

Состав заданий для занятия планируется с таким расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть качественно выполнены большинством обучающимися. Для эффективного использования времени, отводимого на практические занятия, подобраны дополнительные задания для обучающихся, работающих в более быстром темпе.

План занятия включает в себя следующие пункты:

- 1) внеаудиторная самостоятельная подготовка обучающихся к занятию;
- 2) проверка преподавателем теоретической подготовленности обучающихся к занятию;
- 3) инструктирование обучающихся по проведению ими практической работы;
- 4) выполнение практических заданий;
- 5) обсуждение итогов выполнения работы;
- 6) оформление отчета о проделанной работе;
- 7) оценка преподавателем выполненных заданий и степени овладения обучающимися соответствующими умениями.

Оценки за выполнение работы могут выставляться в форме зачета или дифференцированно.

Практические работы выполняются каждым обучающимся самостоятельно в полном объеме и согласно содержанию методических указаний.

Методика проведения проверочных занятий

Порядок выполнения проверочных занятий включает:

1. Краткое сообщение преподавателя о целях проверочного занятия, порядке его проведения и оформления отчета.
2. Выдачу вариантов задания.
3. Выполнение задания обучающимися.
4. Индивидуальные консультации преподавателя в ходе проведения проверочного занятия.
5. Подведение итогов проверочного занятия преподавателем.
6. Информацию о следующих проверочных занятиях.

Правила оформления проверочного работ:

1. Работа выполняется в рабочей тетради тетради.
2. Таблицы, рисунки, схемы чертят простым карандашом с помощью линейки.

3. Работы выполняются аккуратно, разборчивым почерком.

4. Работа выполняется в аудитории.

Отчет о выполненной работе должен содержать:

1. Тему.
2. Исходные данные в соответствии с заданным вариантом.
3. Выполненное задание.
4. Ответы на контрольные вопросы.

Критерии оценки:

«5» - правильно, грамотно выполненные задания и ответ на контрольные вопросы.

«4» - правильно и грамотно выполненные задания.

«3» - выполнено не менее 60 % задания.

«2» - выполнено менее 60% задания.

Оповещение и информирование населения в условиях ЧС.

Отработка действий работающих и населения при эвакуации.

Цель: Закрепление теоретических знаний по планированию и организации выполнения эвакуационных мероприятий на объекте и приобретение практических умений по эвакуационным мероприятиям

Материально-техническое обеспечение: инструкционная карта, тетрадь,

Методика выполнения

Задание:

1. Выписать в тетрадь основные термины и определения по теме.
2. Изучить и законспектировать в тетрадь ход эвакуации населения.
3. Составить список вещей, которые необходимо взять с собой эвакуируемым.
4. Отчет о выполненной практической работе оформить в виде ответов на контрольные вопросы.

Эвакуация - комплекс мероприятий по организованному выводу и (или) вывозу персонала и населения из зон чрезвычайной ситуации, а также жизнеобеспечение эвакуированных в районе размещения. Иными словами, *эвакуация* - это организованный вывоз или вывод из городов и других населенных пунктов и размещение в загородной зоне остального населения, а также вывоз или вывод населения из зон возможного затопления. В отличие от рассредоточения эвакуированные постоянно проживают в загородной зоне до особого распоряжения.

План эвакуации: Заранее разработанный план (схема), в котором указаны пути эвакуации, эвакуационные и аварийные выходы, установлены правила поведения людей, порядок и последовательность действий в условиях чрезвычайной ситуации.

Эвакуационный выход: Выход, используемый для эвакуации людей и ведущий наружу или в безопасную зону. Эвакуационные выходы могут быть как основными, постоянно функционирующими для входа и выхода людей в обычной (штатной) ситуации, так и запасными, используемыми в условиях чрезвычайной ситуации.

Аварийный выход: Выход, не отвечающий требованиям, предъявляемым к эвакуационным выходам, но который может быть использован для спасения людей в условиях чрезвычайной ситуации.

Путь эвакуации: Безопасный при эвакуации людей путь к эвакуационному выходу или месту размещения спасательных средств.

Тупик: Путь, который не заканчивается эвакуационным выходом и не ведет к эвакуационному выходу или месту размещения спасательных средств.

Система оповещения и управления эвакуацией (СОУЭ) – комплекс организационных и технических средств, предназначенный для своевременного сообщения людям информации о возникновении пожара и(или) необходимости и путях эвакуации.

Эвакуация может проводиться либо при угрозе возникновения, либо в условиях возникновения чрезвычайной ситуации.

В первом случае проводится *упреждающая эвакуация* персонала объектов и населения из опасных районов. Основанием для ее проведения является краткосрочный прогноз возникновения чрезвычайной ситуации, которая выдается на период от нескольких десятков минут до нескольких часов и уточняется в течение этого срока.

Во втором случае при возникновении чрезвычайной ситуации проводится экстренная эвакуация персонала объектов и населения из зон бедствия и их выход из этих зон осуществляется в минимальные сроки. Эти сроки могут составлять от нескольких минут до нескольких часов. Одной из особенностей экстренной эвакуации является то, что она может завершаться в условиях воздействия различных поражающих факторов на эвакуируемых людей.

Локальная эвакуация проводится в случае, если в зоне чрезвычайной ситуации зона возможного поражения (заражения) ограничена пределами отдельных городских микрорайонов или сельских населенных пунктов

Местная эвакуация проводится в случае, если в зону чрезвычайной ситуации попадают средние города, отдельные районы крупных и крупнейших городов, сельские районы.

Рассредоточение и эвакуация рабочих, служащих и членов их семей организуется и проводится по производственному принципу, а эвакуация населения - по территориальному принципу. Рассредоточение и эвакуацию организуют и проводят после получения распоряжения об их проведении начальники и штабы ГО объектов и эвакуационные комиссии.

Действия населения начинаются при сигнале: «ВНИМАНИЕ ВСЕМ!» Сигнал «ВНИМАНИЕ ВСЕМ!» подается путем включения городских и производственных сирен, производственных и транспортных гудков, а также другими сигнальными средствами.

Услышав сигнал необходимо включить телевизор или радиоприемник и прослушать экстренное сообщение о сложившейся обстановке и порядке действия населения.

В местах, где из-за удаленности не слышно звука сирен и нет громкоговорителей центрального радиовещания, сигнал «ВНИМАНИЕ ВСЕМ» и речевую информацию будут передавать специальные автомобили, оснащенные системой громкоговорящей связи. Полностью прослушав и поняв речевую информацию, необходимо выполнить все рекомендации. Передача информации повторяется.

В первую очередь необходимо взять с собой документы, деньги и по возможности запас еды и питьевой воды, запакованный в водонепроницаемую упаковку или пакет. Проинформируйте соседей - возможно, они не слышали передаваемой информации. Пресекайте немедленно любые проявления паники и слухи.

Экстренная эвакуация проводится при быстротечных чрезвычайных ситуациях, при недостатке времени. Время – вот важнейший фактор в данной ситуации.

Получив извещение о начале эвакуации, каждый гражданин обязан: собрать все необходимые документы (паспорт, военный билет, документы об образовании и специальности, трудовую книжку, свидетельства о браке и рождении детей, страховые полисы, деньги), комплект верхней одежды и обуви по сезону (в летнее время необходимо взять и теплые вещи), трехдневный запас продуктов питания и воды, необходимые медикаменты; детям младшего возраста пришить бирки из белой материи (с внутренней

стороны одежды под воротником) с указанием фамилии, имени и отчества ребенка, года его рождения, места жительства и места работы отца и матери.

Вес багажа, берущегося с собой, должен быть в пределах 50 кг на одного члена семьи. К каждому месту багажа прикрепить бирку с указанием фамилии и адреса.

Необходимо заблаговременно уточнить номер сборного эвакуационного пункта, его адрес, номер телефона, способ эвакуации.

Следуя на сборный пункт после получения извещения об эвакуации, необходимо: закрыть окна, форточки, газовые и водопроводные запорные вентили, отключить электроэнергию.

По прибытии на сборный пункт необходимо пройти регистрацию, уточнить: способ эвакуации, время отправления в конечный пункт назначения, кто является старшим колонны. Узнать место посадки на транспорт, место формирования колонны частного автотранспорта или построения колонны и маршрут движения.

На посадку следовать организованно под руководством старших. В пути следования: При следовании в пешем порядке или на транспорте выполнять правила поведения и следовать указаниям старших, соблюдать дисциплину марша во время движения и меры безопасности.

При следовании транспортом, соблюдать меры безопасности, не выходить из него без разрешения старшего.

По прибытии в пункт эвакуации: Пройти регистрацию на приемном пункте и в сопровождении старшего убыть к пункту размещения. Эвакуируемые не имеют права самостоятельно без разрешения местных эвакуационных органов выбирать пункты и места для жительства и перемещаться из одного района в другой.

В пути следования необходимо соблюдать установленный порядок, неукоснительно выполнять распоряжения старшего группы, быстро и грамотно действовать по сигналам оповещения.

Рассредоточение и эвакуация проводятся всеми видами транспорта, а также пешим порядком. Автомобильным транспортом вывоз населения производится на небольшие расстояния. Определенная часть населения, подлежащая эвакуации, может выводиться пешим порядком.

Для организованного движения пеших колонн разрабатывают схему их маршрута, на которой указывают состав колонн, маршрут движения, исходный пункт, пункты регулирования движения и время их прохождения; районы и продолжительность привалов; медицинские пункты и пункты обогрева; промежуточный пункт эвакуации; порядок и сроки вывода (вывоза) колонны из этого пункта в район постоянного размещения; сигналы управления и оповещения.

Рассредоточение и эвакуация населения проводится через сборные эвакуационные пункты (СЭП). СЭП создаются по территориальному признаку приказом начальника управления ГО и ЧС города.

Население о начале эвакуации оповещается через предприятия, учреждения, учебные заведения, ДЭЗ, милицию, радиотрансляционную сеть и местное телевидение. Население, подлежащее эвакуации, прибывает на СЭП, где формируются колонны для эвакуации и где населению выдаются средства индивидуальной защиты. Туда же, на СЭП, прибывает транспорт, которым будет эвакуироваться население. На каждое средство эвакуации назначается старший маршрута.

Движение пеших колонн осуществляется по заранее установленным маршрутам протяженностью на один суточный переход (10-12 ч движения). Численность пеших колонн от 500 до 1000 человек. Скорость движения колонн не более 5 км/ч. Через каждые 1-1,5 часа делают малые привалы длительностью 10-15 мин, в начале второй половины суточного перехода устраивают большой привал 1-2 часа.

Для приема рассредоточиваемого и эвакуируемого населения создаются приемные эвакуационные комиссии и приемные эвакуационные пункты (ПЭП) сельских районов.

Первые двое суток люди должны питаться запасами продуктов, привезенных или принесенных с собой.

Эвакуированное население привлекают для работы в сельской местности и на предприятиях, вывезенных из города и продолжающих работу в загородной зоне.

Контрольные вопросы:

1. Что означает термин "эвакуация населения"?
2. В каких случаях осуществляется эвакуация населения?
3. Каков порядок эвакуации населения?
4. Что необходимо брать с собой во время эвакуации?
5. На какой срок рассчитывается запас продуктов и питья?

Общие правила оказания первой помощи пострадавшим. Приемы искусственной вентиляции легких и непрямого массажа сердца.

Цель: Ознакомиться с приемами СЛР и непрямого массажа сердца, составить алгоритм реанимационных мероприятий.

Материально-техническое обеспечение: тетрадь, раздаточный материал

Методика выполнения

Задание:

1. Изучить приемы искусственной вентиляции легких. Составить алгоритм проведения искусственной вентиляции легких.
2. Изучить приемы непрямого массажа сердца. Составить алгоритм проведения непрямого массажа сердца.
3. Отчет о работе оформить в виде ответов на контрольные вопросы.

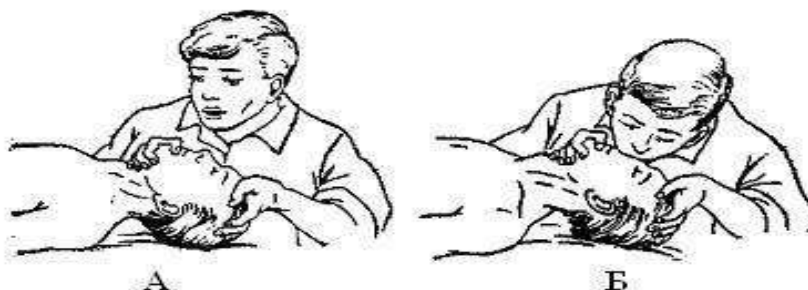
Основные задачи при возвращении к жизни человека (реанимации), находящегося в клинической смерти, заключаются в обеспечении проходимости дыхательных путей, поддержания вентиляции легких и кровообращения.

Экстренное восстановление проходимости верхних дыхательных путей состоит из нескольких приемов.

Прежде всего, больного укладывают горизонтально на спину. Голову максимально запрокидывают назад, под плечевой пояс подкладывают валик из ткани или кусок дерева (бревна), или спасатель подкладывает одну руку под шею, а другую помещает на лоб больного.

Необходимость проведения этого приема связана с тем, что в бессознательном состоянии у человека происходит расслабление мышц шеи и головы. В результате этого происходит западение корня языка и надгортанника и закупорка дыхательных путей.

Это явление возникает при горизонтальном положении больного на спине (даже на животе), а при наклоне головы пострадавшего вперед (иногда несведущие люди, оказывающие помощь, даже подкладывают под голову подушку) закупорка наступает в 100% случаев. Хорошо известно, что значительная часть людей, впавших в бессознательное состояние, погибает от удушья собственным языком. При запрокидывании головы назад язык отодвигается вперед и освобождает дыхательные пути.



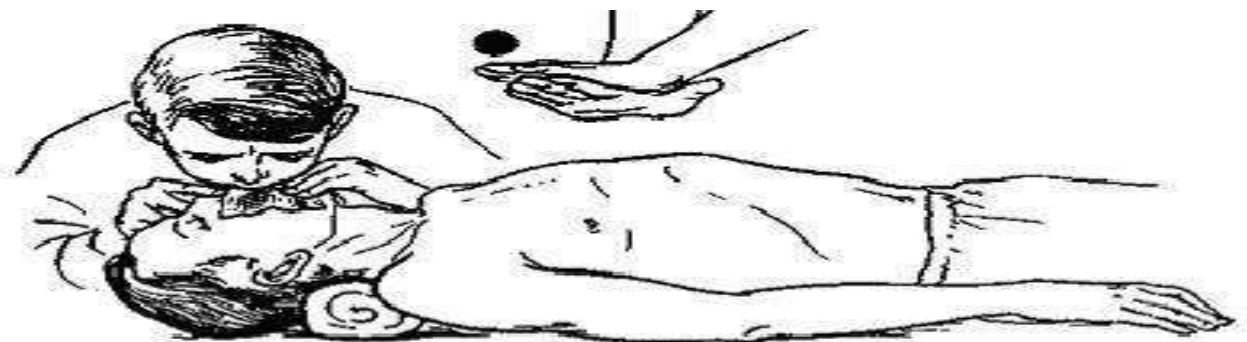
После запрокидывании головы делается пробный вдох «ото рта ко рту» (техника излагается ниже). В случае неэффективности пробного вдоха максимально выдвигают нижнюю челюсть вперед и вверх. Для этого либо поднимают подбородок одной рукой, помещая один палец в рот пострадавшего, либо захватывают нижнюю челюсть двумя руками у основания, зубы нижней челюсти должны располагаться впереди линии зубов верхней челюсти.

Оптимальные условия для обеспечения проходимости верхних дыхательных путей создаются при одновременном запрокидывании головы, предельном выдвижении нижней челюсти и раскрытии рта больного.

Причиной закупорки воздухоносных путей кроме корня языка могут быть инородные тела (зубные протезы, сгустки крови, слизь). Их необходимо быстро убрать при помощи платка на пальце или салфетки, затрачивая на эту манипуляцию минимальное время. Голова пострадавшего в это время должна быть повернута набок, чтобы предупредить попадание инородных тел в дыхательные пути.

Прежде чем проводить искусственную вентиляцию легких, необходимо подумать о собственной безопасности. Для этого можно использовать специальные маски для ИВЛ (если под рукой есть аптечка, н-р, автомобильная), лицевые пленки, салфетки или носовой платок, кусок бинта. Можно использовать обычный целлофановый пакетик, пробив пальцем дырку для прохода воздуха.

Самый естественный способ оживления - путем вдыхания воздуха в нос или в рот больного. Ученые подсчитали, что воздух, выдыхаемый спасателем, дает больному вполне достаточно кислорода. При возможности выбора способа лучше использовать метод «изо рта в рот», т.к. узость носовых ходов создает повышенное сопротивление на выдохе, кроме того, они часто бывают забиты слизью и кровью.



1. Встать сбоку от пострадавшего.
2. Положить одну руку на лоб пострадавшего, а другую под затылок, произвести запрокидывание головы больного, при этом рот, как правило, открывается. Если рот не открывается, то надо выдвинуть нижнюю челюсть.
3. Спасатель делает глубокий вдох, слегка задерживает выдох, и, нагнувшись к пострадавшему, полностью герметизирует своими губами область его рта, создавая как бы непроницаемый для воздуха купол над ротовым отверстием больного. При этом ноздри больного надо зажать 1-ым и 2-ым пальцами руки, лежащей на лбу. Отсутствие герметичности - частая ошибка при реанимации. Утечка воздуха через нос или углы рта пострадавшего сводит на нет все усилия спасателя.
4. После герметизации нужно сделать быстрый выдох, вдувая воздух в дыхательные пути пострадавшего. Эта процедура должна длиться около 1 секунды. Объем вдуваемого воздуха должен быть не менее 1-1,5 литра, что необходимо для стимуляции дыхательного центра. Спасатель должен обратить внимание на то, как поднимается грудная клетка

больного при искусственном вдохе. Если амплитуда движения грудной клетки небольшая, то это значит, что мал объем воздуха, либо западает язык.

5. После окончания вдоха спасатель разгибается и освобождает рот пострадавшего, ни в коем случае не прекращая переразгибания его головы, т.к. иначе язык западет и будет препятствовать спонтанному вдоху пострадавшего, происходящему за счет эластичности легких. Выдох пострадавшего длится около двух секунд. Надо следить, чтобы выдох был в 2 раза продолжительнее вдоха.

6. В период выдоха пострадавшего спасатель делает 1-2 коротких вдоха-выдоха для себя.

7. Цикл повторяется сначала, частота таких циклов - 12-15 в минуту.

Следует иметь в виду, что при вдувании воздуха часть его попадает в желудок, вздутие которого затрудняет оживление. Поэтому периодически надо надавливать на подложечную область пострадавшего с целью освобождения желудка от воздуха.

Техника искусственной вентиляции легких методом «изо рта в нос»:

1. Положив одну руку на лоб пострадавшего, а другую - на его подбородок, разгибают голову и одновременно прижимают нижнюю челюсть к верхней.

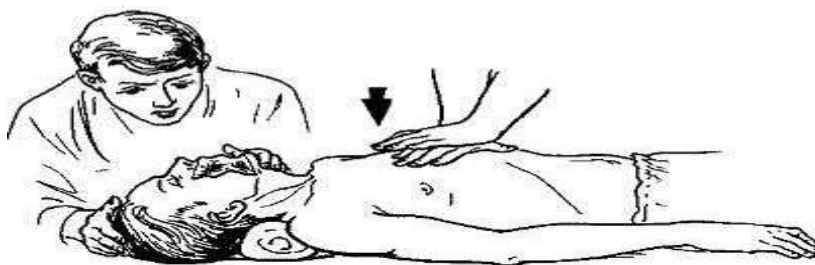
2. Пальцами руки, поддерживающей подбородок, нужно прижать нижнюю губу, герметизируя тем самым рот.

3. После глубокого вдоха губами накрывают нос пострадавшего, создавая над ним непроницаемый для воздуха купол.

4. Производят короткое сильное вдувание воздуха через ноздри (1-1,5 л), следя при этом за движением грудной клетки. После окончания искусственного вдоха нужно обязательно освободить не только нос, но и рот больного; мягкое нёбо может препятствовать выходу воздуха через нос и тогда при закрытом рте выдоха вообще не будет. При оживлении детей вдувание воздуха производят одновременно через нос и рот.

Начиная с 60-х годов прошлого столетия, при клинической смерти стали применять непрямой или закрытый массаж сердца. При остановке сердца прекращается кровообращение, и кислород не поступает в ткани.

Главной задачей является немедленное восстановление кровотока. Восстановление кровообращения производится с помощью непрямого массажа сердца. Сердце находится между двумя костными образованиями: грудиной и позвоночником. Если человека в состоянии клинической смерти положить позвоночником на жесткое основание (пол, жесткую кушетку) и на нижнюю треть грудины нажать двумя руками с такой силой, чтобы грудина прогибалась на 4-5 см, то сердце сдавливается между двумя костными поверхностями - происходит искусственное сжатие сердца. Это систола, во время которой кровь из сердечных полостей выталкивается в крупные сосуды. Стоит отпустить грудину, как сердце за счет своей эластичности возвращается к первоначальному объему и кровь из крупных вен заполняет его полости - происходит диастола (расслабление). Частота надавливаний на грудину должна соответствовать естественной частоте сокращений сердца - 60-70 раз в минуту.



Техника непрямого массажа сердца:

1. Больной должен находиться на спине, на жесткой основе (земля, пол). Массаж на мягком основании неэффективен и опасен (можно повредить печень). Расстегивают поясной ремень или аналогичную часть одежды, стягивающую верхнюю часть живота, чтобы избежать травмы печени. Расстегивают на груди верхнюю одежду.

2. Зона приложения силы рук спасателя находится строго по средней линии на нижней трети грудины, на три-четыре поперечных пальца выше места прикрепления к груди мечевидного отростка. Любое другое место приложения рук спасателя - слева от грудины, выше средней линии, на уровне мечевидного отростка - совершенно недопустимо. Надо нажимать на грудину, а не на область сердца.

3. Спасатель становится с любой стороны больного, кладет одну ладонь на другую и производит надавливание на грудину. Руки спасателя выпрямлены в локтевых суставах, давление производит только запястье, пальцы обеих рук приподняты и не касаются грудной клетки.

Руки спасателя должны быть перпендикулярны по отношению к поверхности грудной клетки пострадавшего. Компрессия грудной клетки производится за счет тяжести туловища спасателя.

Только при соблюдении этих условий можно добиться смещения грудины по направлению к позвоночнику на 4-5 см и вызвать сдавливание сердца.

4. Продолжительность одного сдавливания грудной клетки - 0,5 сек. Интервал между сжатиями - 0,5-1 сек. Темп массажа – 10-120 массажных движений в 1 минуту.

В интервалах руки с грудины не снимают, пальцы остаются приподнятыми, руки полностью выпрямлены в локтевых суставах.

При проведении реанимации одним человеком после двух быстрых вдуваний воздуха в легкие пострадавшего приходится 10-12 надавливаний грудной клетки, т.е. соотношение вентиляции и массажа равняется 2:12. Если в реанимации участвуют два человека, то это соотношение составляет 1:5.

Детям до 10 лет массаж проводят одной рукой, а младенцам - двумя пальцами (2-ым и 3-им) с частотой 100-120 надавливаний в минуту.

При проведении непрямого массажа возможно осложнение в виде перелома ребер, что определяется по характерному хрусту во время надавливаний. Это само по себе неприятное осложнение ни в коей мере не должно служить основанием для прекращения массажа.

Обязательным условием проведения массажа сердца является постоянный контроль за его эффективностью.

Критериями эффективности массажа следует считать:

1. Изменение цвета кожи, она начинает розоветь.
2. Появление пульсового толчка на сонной и бедренной артериях, иногда на лучевой артерии.
3. Сужение зрачков и появление реакции на свет.
4. Иногда - появление самостоятельных дыхательных движений. Если в течение 25-30 минут признаки эффективности не появляются, то мероприятия по оживлению следует считать мало перспективными. И все же реанимацию лучше не прекращать до прихода врача.

Всегда следует помнить, что жизнь человека с внезапной остановкой кровообращения в руках того, кто увидит его первым.

Контрольные вопросы:

1. Что является основной задачей СЛР?
2. Зачем пострадавшему запрокидывают голову при СЛР?
3. Как спасатель может защитить себя при проведении СЛР?
4. Техника искусственной вентиляции легких методом «изо рта в рот» ?

5. Техника искусственной вентиляции легких методом «изо рта в нос» ?
6. Техника непрямого массажа сердца?
7. Каковы критерии успешной СРЛ?

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Критерии оценки тестов:

90 ÷ 100 «5» отлично

70 ÷ 89 «4» хорошо

60 ÷ 69 «3» удовлетворительно

менее 60 «2» не удовлетворительно

Тестирование.

QR-код для прохождения компьютерного тестирования.



Дифференцированный зачет проводится в форме компьютерного тестирования с использованием информационного ресурса: <https://urait.ru/viewer/bezopasnost-zhiznedeyatelnosti-511659#page/400>

Ссылка на размещение теста: <https://urait.ru/quiz/final-test/1046492>

1. Социальная безопасность определяется:

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) качеством факторов окружающей среды
- б) экономической стабильностью
- в) половозрастным составом населения
- г) удовлетворенностью людьми своей жизнью
- д) безопасностью жизни населения

Баллов: 2

2. Какой степени обморожения соответствует мумификация омертвевших мягких тканей?

Выберите один правильный ответ

- а) II степень
- б) IV степень
- в) III степень
- г) I степень

Баллов: 1

3. Как называется использование и управление информацией с целью получения конкурентного превосходства над противником?

Выберите один правильный ответ

- а) информационная опасность

- б) информационный терроризм
- в) информационная угроза
- г) информационная война

Баллов: 1

4.Что относится к поражающим факторам?

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) заражение окружающей среды аварийно химически опасными веществами
- б) злоупотребление пищей
- в) заражение окружающей среды бактериальными средствами
- г) температурный фактор
- д) психоэмоциональное воздействие
- е) ударная волна

Баллов: 2

5.В каком году приняли Федеральный закон № 390-ФЗ «О безопасности»?

Выберите один правильный ответ

- а) 2008
- б) 2010
- в) 2020
- г) 2012

Баллов: 1

6.Установите рекомендуемый порядок действий при травматическом шоке:

Расставьте в правильном порядке

- а) Обеспечить свободное дыхание
- б) Наложить повязку, выполнить иммобилизации
- в) Остановить кровотечение
- г) Дать обильное питье
- д) Обеспечить безопасность пострадавшему, себе и окружающим

Баллов: 3

7.Какое определение здоровья приведено в Уставе ВОЗ?

Выберите один правильный ответ

- а) отсутствие у человека жалоб на состояние организма
- б) состояние полного физического, душевного (психического) и социального благополучия, а не только отсутствие болезней
- в) отсутствие болезней
- г) состояние полного физического, душевного (психического) и социального благополучия

Баллов: 1

8.Как называется часть пространства, в котором происходит подготовка горючих веществ к горению и собственно горение?

Выберите один правильный ответ

- а) площадь пожара
- б) зона теплового воздействия
- в) зона горения
- г) зона задымления

Баллов: 1

9.К какому классу опасности относится бенз(а)пирен?

Выберите один правильный ответ

- а) 4
- б) 2
- в) 1
- г) 3

Баллов: 1

10.К числу источников внешних угроз государства в сфере информационной безопасности относятся:

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) политика ряда стран, направленная на доминирование в информационной сфере и противодействующая доступу России к новейшим информационным технологиям
- б) снижение уровня общей образованности граждан России
- в) технологическое отставание отечественной электронной промышленности от промышленности развитых стран мира в области производства информационной и телекоммуникационной техники
- г) преступная деятельность международных террористических групп, организаций и отдельных лиц в информационной сфере
- д) разработка рядом государств концепций информационной войны

Баллов: 2

11.Что относится к территориальным подсистемам РСЧС?

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) силы и средства министерств и ведомств
- б) органы управления
- в) комиссии по ЧС

Баллов: 2

12.Какие вопросы рассматривает Совет безопасности в рамках своей деятельности?

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) вопросы внутренней и внешней политики РФ в области обеспечения безопасности
- б) вопросы обеспечения стабильности и правопорядка
- в) вопросы охраны здоровья населения
- г) стратегические проблемы государственной, экономической, общественной, оборонной, информационной, экологической и иных видов безопасности
- д) вопросы прогнозирования, предотвращения чрезвычайных ситуаций и преодоления их последствий
- е) вопросы охраны здоровья крупного рогатого скота и прочих сельскохозяйственных животных

Баллов: 2

13.Выделите основные положения безопасности жизнедеятельности:

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) опасности — это то, что угрожает отдельному человеку
- б) деятельность человека всегда потенциально опасна
- в) безопасность — это приемлемый риск
- г) опасности — это то, что угрожает как отдельному человеку, так и обществу и государству в целом

- д) безопасность — это не риск
- е) деятельность человека не всегда потенциально опасна

Баллов: 2

14. В чем выражается экономическая функция системы социальной защиты?

Выберите один правильный ответ

- а) выравнивание социального уровня различных слоев населения
- б) в оказании материальной поддержки граждан в трудной жизненной ситуации
- в) стимулирование роста народонаселения страны
- г) удовлетворение потребностей престарелых и нетрудоспособных граждан

Баллов: 1

15. Кто создает и содержит в целях гражданской обороны запасы материально-технических, продовольственных, медицинских и иных средств?

Выберите один правильный ответ

- а) президент РФ
- б) граждане РФ
- в) правительство РФ
- г) федеральные органы

Баллов: 1

16. Человек, едущий в транспорте, должен соблюдать некоторые меры предосторожности, способные уменьшить опасность получения травмы в случае ДТП. Укажите верные варианты:

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) не засыпать во время движения
- б) при падении раскинуть руки в стороны и поднять голову высоко
- в) при ДТП открыть двери кнопкой аварийного открытия дверей, и если это не удастся, ждать помощи без лишних действий
- г) если в салоне возник пожар, немедленно сообщить об этом водителю
- д) выбравшись из горящего салона, помогать другим

Баллов: 2

17. В каких климатических зонах может эксплуатироваться противогаз ГП-9?

Выберите один правильный ответ

- а) во всех климатических зонах при температуре от -40 до $+40^{\circ}\text{C}$ и влажности до 98%
- б) во всех климатических зонах России при температуре от -50 до $+50^{\circ}\text{C}$ и влажности до 80%
- в) во всех климатических зонах России при температуре от -30 до $+30^{\circ}\text{C}$ и влажности до 90%

Баллов: 1

18. Как называется выводной канал, по которому магма поднимается к поверхности?

Выберите один правильный ответ

- а) жерло
- б) кратер
- в) конус
- г) магматический очаг

Баллов: 1

19. Координационным органом РСЧС на муниципальном уровне является:

Выберите один правильный ответ

- а) комиссия по предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций и обеспечению пожарной безопасности организации
- б) комиссия по предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций и обеспечению пожарной безопасности органов местного самоуправления
- в) Правительственная комиссия по предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций и обеспечению пожарной безопасности
- г) комиссия по предупреждению и ликвидации чрезвычайных ситуаций и обеспечению пожарной безопасности органов исполнительной власти субъекта РФ

Баллов: 1

20. Как называется крупная авария, повлекшая за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью людей, разрушение либо уничтожение объектов, материальных ценностей в значительных размерах, а также приведшая к серьезному ущербу окружающей природной среды?

Выберите один правильный ответ

- а) чрезвычайная ситуация
- б) авария
- в) катастрофа
- г) риск

Баллов: 1

21. Укажите формулу озона:

Выберите один правильный ответ

- а) CO_3
- б) O_2
- в) O_3
- г) CO_2

Баллов: 2

22. По результатам экологического мониторинга в Российской Федерации основными химическими загрязнителями питьевой воды являются:

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) гербициды
- б) свинец
- в) диоксид азота
- г) ДДТ
- д) формальдегид
- е) хлороформ

Баллов: 2

23. Как называется приверженность крайним взглядам, и в особенности, мерам?

Выберите один правильный ответ

- а) фашизм
- б) терроризм
- в) аскетизм
- г) экстремизм

Баллов: 1

24. Что относят к физическим средствам защиты?

Выберите все правильные ответы (один или несколько)

- а) информирование населения
- б) одежда
- в) оружие
- г) применение знаний на практике
- д) стратегии совладания со стрессовыми ситуациями

Баллов: 1

Эталоны ответов.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б,г,д	б	г	а,в,г,д,е	б	д,в,а,б,г	б	в	в	а,г,д
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
б,в	а,б,в,г,е	б	в	г	а,в,г,д	а	а	б	в
21	22	23	24						
в	а,б,д	а,б,д,е	б,в						

6.КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По учебной дисциплине ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности» по профессии
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» группа _____

наименование дисциплины

код, наименование профессии/ специальности

номер группы

(общее количество часов: 72 часа аудиторной нагрузки, 10 часов внеаудиторной
самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Общие особенности предметной области знаний «Безопасности жизнедеятельности».				1
2	Основные понятия области знаний «Безопасности жизнедеятельности».				1
3	Практическое занятие: Решение ситуационных задач.				2
4	Нормативные документы и правовые акты.				1
5	Международные организации, обеспечивающие безопасность.				1
6	Практическое занятие: «Изучение и применение законодательных актов в области гражданской обороны и защиты от чрезвычайных ситуаций»				2
7	Основные задачи Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях.				1
8	Силы и средства Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях. Информационное обеспечение.				1
9	Практическое занятие: Органы управления системы РСЧС.	Подготовить доклад «Потенциально-опасные производственные объекты (предприятия) на территории Ханты-Мансийского автономного округа-Югры»			2
10	Структура безопасности личности.				1
11	Психологическая помощь в чрезвычайных ситуациях				1
12	Общие понятия, классификации ЧСПХ.				1
13	Геологические опасные явления (экзогенные геологические явления).				1
14	Практическое занятие: деление первичных и вторичных факторов ЧС природного тера.				2

15	Общие понятия, классификация ЧСТХ.				1
16	Практическое занятие: Сбор информации о ЧС природного и техногенного характера, катастрофах, авариях и составление перечня.				1
17	Социальная безопасность. Классификация чрезвычайных ситуаций социального характера по различным признакам.				1
18	Практическое занятие: Чрезвычайные ситуации военного характера.				2
19	Экологическая безопасность. Экологический мониторинг.				1
20	Экологические проблемы человечества.				1
21	Практическое занятие : Изучение Федеральных законов : от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды», от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».				2
	Информационные опасности и угрозы. Информационный терроризм и информационные перегрузки.				1
	Обеспечение информационной безопасности в Российской Федерации.				1
	Гражданская оборона в современных условиях.				1
	Защитные сооружения гражданской обороны. Использование средств индивидуальной защиты.				1
	Практическое занятие: Решение ситуационных задач.				4
	Практическое занятие: Источники опасности, которые могут воздействовать на человека при производственной деятельности и в быту.				2
	Здоровье человека и окружающая среда. Социально-гигиенический мониторинг				1
	Профилактика девиантного поведения. Формирование ценностных установок и мотивации поведения.				1
	Практическое занятие: Расчет основных показателей общественного здоровья населения и индивидуального здоровья человека с использованием различных методик.	Подготовить информационное сообщение: человек разных профессий, ведущий ЗОЖ.			2
	Нормативно-правовая база.				1

	Структура и объем первой помощи.				1
	Практическое занятие: Первая помощь при травматическом шоке.				4
	Практическое занятие: Первая помощь при кровотечениях.				2
	Практическое занятие: Первая помощь при ранах.				2
	Практическое занятие: Первая помощь при переломах костей.				2
	Практическое занятие: Первая помощь при ожогах.				2
	Практическое занятие: Первая помощь при обморожениях.				4
	Практическое занятие: Первая помощь при терминальных состояниях.				4
	Практическое занятие: Первая помощь при утоплении.				2
	Практическое занятие: Первая помощь при электротравмах.				2

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП 09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2026 г.

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по ОП 09. «Безопасность жизнедеятельности» для обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработаны в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования и рабочей программой.

Учебным планом и рабочей программой по ОП 09. «Безопасность жизнедеятельности» предусмотрен объём образовательной программы 72 часов, из них 68 часов аудиторных занятий, включая практические занятия, 2 часа отведено на внеаудиторную самостоятельную работу.

Продолжительность занятия указывается в каждой работе.

Внеаудиторная самостоятельная работа – это планируемая учебная, учебно-исследовательская работа, выполняемая обучающимися во внеаудиторное время по заданию и при руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Целью внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся:

- является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками, опытом творческой, исследовательской деятельности. Такая работа способствует развитию самостоятельности, инициативности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, самосовершенствованию и самореализации.

Выполнение обучающимися самостоятельных работ направлено на:

- систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Методические рекомендации включают в себя:

- цель задания;
- содержание заданий;
- время выполнения заданий;
- требования к форме и содержанию отчетных материалов;
- рекомендации по выполнению заданий;

- критерии оценки качества выполнения работы.

В качестве форм и методов контроля самостоятельной работы обучающихся являются письменные работы, экспресс-опросы на аудиторных занятиях, заслушивание сообщений или просмотр презентаций, представление исследовательских работ.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1. Нормативно-правовая база	Подготовить доклад «Потенциально-опасные производственные объекты (предприятия) на территории Ханты-Мансийского автономного округа-Югры»	2
2	Раздел 5. Основы здорового образа жизни.	Подготовить информационное сообщение: человек разных профессий, ведущий ЗОЖ.	2
Итого			4

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить доклад «Потенциально-опасные производственные объекты (предприятия) на территории Ханты-Мансийского автономного округа-Югры»

Методические рекомендации по подготовке сообщения.

В ходе подготовки к сообщению необходимо:

1. Выбрать тему и определить цель выступления. остановитесь на теме, которая вызывает у вас большой интерес; определите цель выступления; подумайте, достаточно ли вы знаете по выбранной теме или проблеме и сможете ли найти необходимый материал?
2. Осуществить сбор материала к выступлению начинайте подготовку к сообщению заранее; обращайтесь к справочникам, энциклопедиям, научной литературе по данной проблеме; записывайте необходимую информацию на отдельных листах или тетради.
3. Организовать работу с литературой. При подборе литературы по интересующей теме определить конкретную цель поиска: что известно по данной теме? что хотелось бы узнать? для чего нужна эта информация? как ее можно использовать в практической работе?
4. Во время изучения литературы следует: записывать вопросы, которые возникают по мере ознакомления с источником, а также ключевые слова, мысли, суждения; представлять наглядные примеры из практики.
5. Обработать материал. учитывайте подготовку и интересы слушателей; излагайте правдивую информацию; все мысли должны быть взаимосвязаны между собой.

При подготовке сообщения особо необходимо обратить внимание на следующее.

Подготовка сообщения начинается с изучения источников, рекомендованных к соответствующему разделу дисциплины, а также специальной литературы для докладчика, список которой можно получить у преподавателя. Важно также ознакомиться с имеющимися по данной теме монографиями, учебными пособиями, научными информационными статьями, опубликованными в периодической печати. Относительно небольшой объем текста сообщения и лимит времени, отведенного для публичного выступления, обуславливает потребность в тщательном отборе материала, умелом выделении главных положений в содержании доклада, использовании наиболее доказательных фактов и убедительных примеров, исключении повторений и многословия. Решить эти задачи помогает составление развернутого плана. План сообщения должен содержать следующие главные компоненты: краткое вступление, вопросы и их основные тезисы, заключение, список литературы. После составления плана можно приступить к написанию текста. Во вступлении важно показать актуальность проблемы, ее практическую значимость и место в деятельности будущих педагогических кадров. При изложении вопросов темы раскрываются ее основные теоретические положения.

Материал содержания вопросов полезно располагать в таком порядке:

- тезис;
- доказательство тезиса;
- вывод и т. д.

Тезис - это главное основополагающее утверждение. Он обосновывается путем привлечения необходимых цитат, цифрового материала, ссылок на статьи. При изложении содержания вопросов особое внимание должно быть обращено на раскрытие причинно-следственных связей, логическую последовательность тезисов, а также на формулирование окончательных выводов.

Выводы должны быть краткими, точными, достаточно аргументированными всем содержанием сообщения. В процессе подготовки сообщения обучающийся может получить консультацию у преподавателя, а в случае необходимости уточнить затем отдельные положения.

Форма отчетности: сообщение студента по теме.

Критерии оценки сообщения:

«5» Учебный материал освоен в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Речь характеризуется эмоциональной выразительностью, четкой дикцией, стилистической и орфоэпической грамотностью.

«4» По своим характеристикам сообщение соответствует характеристикам отличного ответа, но обучающийся может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении.

«3» Обучающийся испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки.

«2» Сообщение не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации либо не соответствует теме.

Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить компьютерную презентацию: «Защита человека от вредных и опасных производственных факторов»

Методические рекомендации по подготовке презентации

Электронная (учебная) презентация — это логически связанная последовательность слайдов, объединенная одной тематикой и общими принципами оформления. Мультимедийная презентация представляет сочетание компьютерной анимации, графики, видео, музыки и звукового ряда, которые организованы в единую среду.

Вам понадобятся:

- 1.Компьютер
- 2.Программа PowerPoint
- 3.Фотоматериал
- 4.Электронные карты
- 5.Диаграммы
- 6.Конспект учебной лекции

Рекомендации по созданию презентации

Общие требования к презентации:

- Презентация не должна быть меньше 10 слайдов.
- Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название проекта; фамилия, имя, отчество автора; наименование колледжа,
- Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации. Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание.
- Дизайн -эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.
- В презентации необходимы импортированные объекты из существующих цифровых образовательных ресурсов.
- последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

Практические рекомендации по созданию презентаций

Создание презентации состоит из трех этапов:

I. Планирование презентации – это многошаговая процедура, включающая определение целей, изучение аудитории, формирование структуры и логики подачи материала. Планирование презентации включает в себя:

1. Определение целей.
2. Сбор информации об аудитории.
3. Определение основной идеи презентации.
4. Подбор дополнительной информации.
5. Планирование выступления.
6. Создание структуры презентации.
7. Проверка логики подачи материала.

8. Подготовка заключения.

II. Разработка презентации – методологические особенности подготовки слайдов презентации, включая вертикальную и горизонтальную логику, содержание и соотношение текстовой и графической информации.

III. Репетиция презентации – это проверка и отладка созданной презентации.

Требования к оформлению презентаций

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов:

Стиль	- Соблюдайте единый стиль оформления - Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. - Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
Фон	Для фона предпочтительны холодные тона
Использование цвета	- На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. - Для фона и текста используйте контрастные цвета. - Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). Таблица сочетаемости цветов в приложении.
Анимационные эффекты	- Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. - Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Представление информации:

Содержание информации	- Используйте короткие слова и предложения. - Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. - Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	- Предпочтительно горизонтальное расположение информации. - Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. - Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	- Для заголовков – не менее 24. - Для информации не менее 18. - Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. - Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. - Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. - Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).
Способы выделения информации	Следует использовать: - рамки; границы, заливку; - штриховку, стрелки;

	- рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	- Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. - Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: - с текстом; - с таблицами; - с диаграммами.

Форма отчетности: защита презентации

Критерии оценивания компьютерных презентаций:

«5»- работа демонстрирует глубокое понимание описываемых процессов, дизайн логичен и очевиден, хорошо подобрана, соответствует содержанию, обогащает содержание, нет ошибок: ни грамматических, ни синтаксических

«4»-работа почти полностью сделана, отражены наиболее важные компоненты работы, имеются постоянные элементы дизайна, дизайн соответствует содержанию, графика соответствует содержанию, минимальное количество ошибок

«3» -в работе не все важнейшие компоненты выполнены, параметры шрифта недостаточно хорошо подобраны, могут мешать восприятию, графика мало соответствует содержанию, есть ошибки, мешающие восприятию.

«2»-работа сделана фрагментарно и с помощью преподавателя, параметры не подобраны, делают текст трудночитаемым.

Виды контроля самостоятельной работы студентов: -просмотр презентаций на занятиях.

Внеаудиторная самостоятельная работа: Подготовить информационное сообщение: человек разных профессий, ведущий ЗОЖ.

Методические рекомендации по подготовке сообщения.

В ходе подготовки к сообщению необходимо:

1. Выбрать тему и определить цель выступления. остановитесь на теме, которая вызывает у вас большой интерес; определите цель выступления; подумайте, достаточно ли вы знаете по выбранной теме или проблеме и сможете ли найти необходимый материал?

2. Осуществить сбор материала к выступлению начинайте подготовку к сообщению заранее; обращайтесь к справочникам, энциклопедиям, научной литературе по данной проблеме; записывайте необходимую информацию на отдельных листах или тетради.

3. Организовать работу с литературой. При подборе литературы по интересующей теме определить конкретную цель поиска: что известно по данной теме? что хотелось бы узнать? для чего нужна эта информация? как ее можно использовать в практической работе?

4. Во время изучения литературы следует: записывать вопросы, которые возникают по мере ознакомления с источником, а также ключевые слова, мысли, суждения; представлять наглядные примеры из практики.

5. Обработать материал. учитывайте подготовку и интересы слушателей; излагайте правдивую информацию; все мысли должны быть взаимосвязаны между собой.

При подготовке сообщения особо необходимо обратить внимание на следующее.

Подготовка сообщения начинается с изучения источников, рекомендованных к соответствующему разделу дисциплины, а также специальной литературы для докладчика, список которой можно получить у преподавателя. Важно также ознакомиться с имеющимися по данной теме монографиями, учебными пособиями, научными информационными статьями, опубликованными в периодической печати. Относительно небольшой объем текста сообщения и лимит времени, отведенного для публичного выступления, обуславливает потребность в тщательном отборе материала, умелом выделении главных положений в содержании доклада, использовании наиболее доказательных фактов и убедительных примеров, исключении повторений и многословия. Решить эти задачи помогает составление развернутого плана. План сообщения должен содержать следующие главные компоненты: краткое вступление, вопросы и их основные тезисы, заключение, список литературы. После составления плана можно приступить к написанию текста. Во вступлении важно показать актуальность проблемы, ее практическую значимость и место в деятельности будущих педагогических кадров. При изложении вопросов темы раскрываются ее основные теоретические положения.

Материал содержания вопросов полезно располагать в таком порядке:

- тезис;
- доказательство тезиса;
- вывод и т. д.

Тезис - это главное основополагающее утверждение. Он обосновывается путем привлечения необходимых цитат, цифрового материала, ссылок на статьи. При изложении содержания вопросов особое внимание должно быть обращено на раскрытие причинно-следственных связей, логическую последовательность тезисов, а также на формулирование окончательных выводов.

Выводы должны быть краткими, точными, достаточно аргументированными всем содержанием сообщения. В процессе подготовки сообщения обучающийся может получить

консультацию у преподавателя, а в случае необходимости уточнить затем отдельные положения.

Форма отчетности: сообщение студента по теме.

Критерии оценки сообщения:

«5» Учебный материал освоен в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Речь характеризуется эмоциональной выразительностью, четкой дикцией, стилистической и орфоэпической грамотностью.

«4» По своим характеристикам сообщение соответствует характеристикам отличного ответа, но обучающийся может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении.

«3» Обучающийся испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки.

«2» Сообщение не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации, либо не соответствует теме.

Разработчики:

Вострцова Надежда Владимировна, преподаватель высший квалификационной категории
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель высший квалификационной категории
Ф.И.О., ученая степень, звание, должность

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 10. «Калькуляция и учет» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	15
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 «Калькуляция и учет» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ОП.10 «Калькуляция и учет» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.1 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.1 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 02 ОК 03 ОК 04	-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 планменю, 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; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; -принимать оплату наличными деньгами; -принимать и оформлять	-виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; -предмет и метод бухгалтерского учета; -элементы бухгалтерского учета; -принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и

ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	безналичные платежи; -составлять отчеты по платежам.	методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; -правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -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; - 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; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.

1.3.Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: личностно-ориентированные педагогические технологии (диалогические методы обучения, метод направляющих текстов, интерактивное обучение, метод перевернутого класса); метод проектов; информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	130
в том числе:	
теоретическое обучение	40
лабораторные работы	*
практические занятия	60
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
<i>Самостоятельная работа</i>	20
Консультации	4
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОП	3.1.	3.2	3.3	У.1	У.1	У.3
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта.	+	+	+	+	+	+
Раздел 2. Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+
Раздел 3. Сборники рецептур	+	+	+	+	+	+
Раздел 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	+	+	+	+	+	+
Раздел 5. Учет сырья и готовой продукции на производстве	+	+	+	+	+	+

2.2 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: - ведении расчетов с потребителями. должен знать: - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; должен уметь: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	130	По рекомендации работодателя

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

1.1 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента:

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учёта.			
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта.	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3. ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Понятие о бухучёте, задачи бухгалтерского учёта в общественном питании	2	
Раздел 2. Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания.			
Тема 2.1. Общие принципы	Содержание учебного материала	20	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК
	Тематика лекционных занятий	10	

организации учёта на предприятиях общественного питания	1. Понятие о документах учёта, значение документов.	2	1.4.ПК 2.1.ПК
	2. Бригада и индивидуальная, полная и ограниченная материальная ответственность	4	2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК
	3. Понятие о материальных ценностях, материальной ответственности, договор о материальной ответственности. Виды материальной ответственности	4	2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК
	Самостоятельная работа обучающихся	10	3.4.
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	10	ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3. ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
Раздел 3. Сборники рецептур.			
Тема 3.1. Сборники рецептур.	Содержание учебного материала	34	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК
	Тематика лекционных занятий	8	1.3.ПК 1.4.ПК
	1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, принцип построения, основные разделы, кондиция сырья	4	2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК
	2. Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы	4	2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	16	3.4.
	1. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей	4	ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК
	2. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке мяса	4	4.3. ПК 4.4.ПК 4.5.ПК
	3. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке птицы	4	5.1.ПК 5.2.ПК

	4. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке птицы	2	5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	5. Нормы взаимозаменяемости продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	10	
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	10	
Раздел 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания			
Тема 4.1. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3. ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.ЛР 5.
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании	4	
Тема 4.2. Составление калькуляции	Содержание учебного материала	28	
	Тематика лекционных занятий	16	
	1. Калькуляция холодных блюд	2	
	2. Калькуляция первых блюд	2	
	3. Калькуляция вторых блюд	2	
	4. Калькуляция горячих закусок	2	
	5.Калькуляция холодных закусок	2	
	6. Калькуляция сладких блюд	2	
	7. Калькуляция кондитерских блюд	2	
	8. Калькуляция напитков	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	12	
	1. Составление калькуляции.	2	
	2. Расчёт количества сырья по нормативам Оформление калькуляционных карточек	2	
	3. Калькуляция рыбных блюд Оформление калькуляционных карточек	2	
	4. Калькуляция мясных блюд Оформление калькуляционных карточек	2	
	5. Калькуляция блюд из птицы Оформление калькуляционных карточек	2	

	6. Калькуляция гарниров Оформление калькуляционных карточек	2	
Раздел 5. Товароведная характеристика молочных продуктов			
Тема 5.1. Документальное оформление и учет	Содержание учебного материала	32	ПК 1.1.ПК 1.2.ПК 1.3.ПК 1.4.ПК 2.1.ПК 2.2.ПК 2.3.ПК 2.4.ПК 2.5.ПК 2.6.ПК 2.7. ПК 2.8.ПК 3.1.ПК 3.2.ПК 3.3.ПК 3.4. ПК 3.5.ПК 3.6.ПК 4.1.ПК 4.2.ПК 4.3. ПК 4.4.ПК 4.5.ПК 5.1.ПК 5.2.ПК 5.3. ПК 5.4.ПК 5.5.ОК 02.ОК 03.ОК 04. ОК 05.ОК 06.ОК 07.ОК 09.ОК 10.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	32	
	1. План-меню. Порядок составления	2	
	2. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Требование- накладная.	4	
	3. Заполнение расчетной ведомости.	2	
	4. Порядок заполнения требования- накладной.	2	
	5. Заполнение дневного заборного листа	2	
	6. Заполнение акта о бое, порче ломе.	2	
	7. Заполнение товарного отчета. Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации.	4	
	8. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	2	
	9. Документальное оформление поступления наличных денег	2	
	10. Заполнение документации по учету рабочего времени и выработки	2	
	11. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска, пособия по нетрудоспособности	2	
	12. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств	2	
	13. Классификация издержек обращения, их характеристика. Расчет издержек на остаток товара. Определение суммы прибыли и порядок её распределения	2	
	14. Заполнение бухгалтерской отчетности	2	
Всего:		130	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47): Стол учительский - 1 шт; стул учительский - 1 шт; мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт; экран для проектора - 1 шт; доска ученическая - 1 шт; стенка 5 секций без антресолей - 1 шт; стол двухтумбовый - 1 шт; стол препараторский - 1 шт; столик журнальный - 1 шт; тумба для проекционных аппаратов - 3 шт; проектор - 1 шт; МФУ - 1 шт; компьютерное кресло - 1 шт; стол компьютерный - 1 шт; стол одно тумбовый - 1 шт; стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт; стул рабочий - 5 шт; стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Костюкова, Елена Ивановна. К72 Основы калькуляции и учета (для профессии «Повар, кондитер»): учебное пособие / Е.И. Костюкова, О.В. Ельчанинова. — Москва: КНОРУС, 2025. — 178 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-14175-5

2. Орешкина, Надежда Александровна. О-65 Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум: учебное пособие / Н.А. Орешкина. — Москва: КНОРУС, 2024. — 226 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12815-2

3. Садовская, Л.А. Торговые вычисления в общественном питании: Учебное пособие / Л.А. Садовская — Минск: РИПО, 2020. — 124 с. — ISBN 978-985-7234-66-0. — URL: <https://book.ru/book/954934> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

4. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер): учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва: КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва: Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы: справочное издание / ; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва: Русайнс, 2024. — 179 с. — ISBN 978-5-466-08306-4. — URL: <https://book.ru/book/956541> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; – Актуальный профессиональный и социальный контекст, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. – Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приёмы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. – Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современную научную и профессиональную терминологию. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. – 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	Для устных ответов. Полнота ответа, знание формул, умение формулировать мысли, количество правильных ответов, понятность. Для письменных работ. Грамотность, аккуратность, полное выполнение задания, правильное оформление. Для практических заданий. Точность выполнения задания, глубина анализа материала, самостоятельность мышления	Оценка результатов изучения содержания учебного материала. Самооценивание. Внутренняя контрольно-оценочная деятельность личности выполнение задания в группе, составление документов, реферата, составление схем. Наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы. Экзамен.

деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности - основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты		
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам. - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности. - Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. - Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. - Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине Основы калькуляции и учета представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств по дисциплине используется при проведении промежуточной и текущей аттестации студентов

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Тестовые задания разработаны в соответствии с рабочей программой по дисциплине «Основы калькуляции и учета». Тестовые задания позволят выяснить прочность и глубину усвоения материала по дисциплине, а также повторить и систематизировать свои знания.

Тестовые задания разделены по разделам дисциплины:

Раздел 2. Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания.

Критерии оценки тестовых заданий

При проверке преподаватель подсчитывает количество верных заданий. За каждый правильный ответ - 1 балл.

- оценка "5" (отлично) - обучающийся уверенно и точно владеет знаниями и умениями – выполнение задания на 90-100%;
- оценка "4" (хорошо) - владеет знаниями и умениями, но возможны отдельные несущественные ошибки – выполнение задания на 80%;
- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении знаниями и умениями, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя – выполнение задания на 70%.

Инструкция по проведению тестового задания

- Внимательно прочитайте задание
- Выберите правильный вариант ответа
- Время выполнения: 15 минут

Тема 2.1. Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания

1. По каким ценам стоимость блюд списывается с заведующего производством?

- а. по продажным;
- б. по покупным;
- в. продажным и покупным.

2. От чего зависит оформление отпуска продукции из производства на раздачу?

- а. от формы оплаты;
- б. места расположения раздачи;
- в. графика работы.

3. Что делают с изделиями, не проданными в течение дня?

- а. уничтожают по акту;
- б. продают на следующий день;
- в. возвращают обратно на производство.

4. Как списывается стоимость коробок, израсходованных на упаковку изделий в кондитерском цехе?

- а. за счет стоимости изделий;
- б. издержек производства;
- в. издержек обращения.

5. Какие продукты можно получить в заготовочный цех непосредственно от поставщика? а. овощи;
б. мясо;
в. муку.
6. Как осуществляется реализация продукции в буфете?
а. за наличный расчет;
б. наличный расчет через кассу;
в. наличный и безналичный расчеты.
7. С чего начинается инвентаризация в буфете?
а. с проверки подсобных помещений;
б. проверки денежных средств в кассе;
в. проверки наличия товаров в торговом зале.
8. По каким ценам ведут учет тары?
а. по продажным;
б. по свободным;
в. по покупным.
9. Как оформляется отпуск тары без товара?
а. накладной;
б. доверенностью;
в. не оформляется никак.
10. В случае недостачи материально ответственные лица должны:
а. найти виновных в ней;
б. возместить недостачу;
в. списать недостачу.

Ключ к тестам

1	В	6	Б
2	А	7	Б
3	В	8	В
4	А	9	А
5	Б	10	Б

Тема 4.1. Ценообразование в общественном питании

1. Из чего складывается цена в общественном питании?
а. стоимость сырья и торговая надбавка;
б. себестоимость продукции и торговая надбавка;
в. стоимость сырья и налоги.
2. Какие цены могут применяться в качестве учетных на предприятии общественного питания?
а. покупные;
б. продажные;
в. покупные и продажные.
3. Для возмещения каких расходов предназначена торговая наценка?
а. издержек и получения прибыли;
б. издержек и налогов;
в. издержек, налогов и получения прибыли.
4. Торговая наценка — это
а. часть розничной цены товара, предназначенная для возмещения расходов;
б. добавленная стоимость к покупной цене товара, предназначенная для возмещения расходов и получения прибыли;

в. добавленная стоимость к продажной цене товара, предназначенная для возмещения торговых расходов.

5. Торговая наценка общественного питания должна быть:

- а. больше торговой надбавки торговли;
- б. меньше торговой надбавки торговли;
- в. равна торговой надбавке торговли.

6. По розничным ценам на предприятиях общественного питания реализуют следующие товары:

- а. хлеб, соки, мороженое, кулинарные изделия;
- б. продукцию собственного производства;
- в. покупные товары, которые не перерабатывают на производстве.

7. Назовите цель составления плана- меню:

- а. чтобы сосчитать выручку;
- б. чтобы заказать продукты на базах снабжения;
- в. чтобы рассчитать потребность в продуктах.

8. Назовите документы, по которым устанавливают нормы вложения сырья на каждое блюдо:

- а. по меню;
- б. по сборнику рецептур;
- в. по плану- меню

9. Укажите, как определяют подлежащие включению в калькуляцию цены на продукты:

- а. рассчитывают средние рыночные;
- б. по распоряжению директора предприятия;
- в. из документов, сопровождающие закупленные продукты.

10. Укажите, как при составлении калькуляции исчисляют стоимость сырьевого набора?

- а. складывают цены всех продуктов, входящих в калькуляционный расчет;
- б. складывают норму закладки всех продуктов, входящих в блюдо, и умножают на цену;
- в. умножают нормы закладки продуктов на их цены и суммируют

Ключ к тестам

1	А	6	В
2	В	7	В
3	В	8	Б
4	Б	9	В
5	А	10	В

5.2. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль представлен теоретическим материалом по разделам.

Критерии оценки заданий

При проверке преподаватель подсчитывает количество верных заданий. За каждый правильный ответ- 1 балл.

- **оценка "5" (отлично)** - обучающийся уверенно и точно владеет знаниями и умениями – выполнение задания на 90-100%;
- **оценка "4" (хорошо)** - владеет знаниями и умениями, но возможны отдельные несущественные ошибки – выполнение задания на 80%;
- **оценка "3" (удовлетворительно)** - ставится при недостаточном владении знаниями и умениями, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя – выполнение задания на 70%.

Инструкция по проведению задания

- Внимательно прочитайте задание
- Произведите расчет
- Время выполнения: 15 минут

Задание № 1 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей, грибов, плодов, ягод, орехов.

1.1. Определение количества отходов

- 1.1.1. Какое количество отходов получится при обработке 15 кг свеклы в сентябре и марте?
- 1.1.2. Определить количество отходов при обработке 40 кг кабачков для фарширования
- 1.1.3. Определить разницу в количестве отходов при обработке 450 кг картофеля и августе, и марте.
- 1.1.4. Какое количество отходов получится при обработке 300 кг картофеля в сезон после 1марта?
- 1.1.5. Какое количество отходов получится при обработке 25 кг моркови в сентябре и марте?

1.2. Определение веса нетто

- 1.2.1. Сколько очищенного картофеля получится из 180 кг картофеля весом брутто в феврале?
- 1.2.2. Сколько очищенного картофеля можно получить из 75 кг картофеля весом брутто в сезон после 1/III?
- 1.2.3. Сколько очищенного лука репчатого получится из 40 кг лука весом брутто?
- 1.2.4. Сколько очищенной репы получится из 23 кг репы весом брутто?
- 1.2.5. Сколько моркови молодой с ботвой надо взять, чтобы получить 5 кг очищенной?

1.3. Определение веса брутто

- 1.3.1. Сколько моркови нужно взять в апреле, чтобы приготовить 120 порций рагу из овощей по колонке № 1 Сборника рецептур?
- 1.3.2. Сколько свеклы потребуется в январе для приготовления 200 порций винегрета по колонке 2?
- 1.3.3. Сколько лука репчатого надо взять, чтобы получить 5 кг очищенного?
- 1.3.4. Определить вес брутто картофеля (в январе) для приготовления 100 порций картофеля в молоке по колонке № 2 Сборника рецептур.
- 1.3.5. Сколько свеклы весом брутто надо взять в феврале, чтобы получить 30 кг очищенной?

1.4. Определение количества порций изделий

- 1.4.1. Сколько порций картофеля отварного можно приготовить по колонке № 2 из 30 кг картофеля весом брутто в сентябре?
- 1.4.2. Сколько порций картофеля, жареного из отварного по колонке № 2 можно приготовить из 40 кг картофеля весом брутто в январе?
- 1.4.3. Сколько котлет картофельных можно приготовить по колонке № 1 из 42 кг картофеля весом брутто в сезон после I/III?
- 1.4.4. Сколько порций котлет свекольных можно приготовить по колонке № 1 из 18 кг свеклы в ноябре?
- 1.4.5. Сколько порций борща флотского по колонке 3 можно приготовить при наличии 20 кг картофеля весом брутто в январе?

Задание № 2 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбы

2.1. Определение количества отходов

- 2.1.1. Определить количество отходов при холодной обработке 30 кг осетрины среднего размера, поступившей с головой. Рыба обрабатывается для блюда «осетрина фри».
- 2.1.2. Какое количество отходов получится при обработке 60 кг белуги на порционные куски с кожей без хрящей? Белуга поступила с головой.

2.1.3. Сколько отходов получится при изготовлении котлет рубленых из 12 кг судака крупного размера?

2.2. Определение веса нетто

2.2.1. Определить вес нетто судака мелкого размера, разделанного на чистое филе, если вес брутто -220 г.

2.2.2. Определить вес нетто хека серебристого. Вес порции брутто 180 г. рыба разделана на кругляши.

2.2.3. Найти вес нетто осетрины крупной, поступившей с головой, припущенной порционными кусками с кожей, без хрящей, если вес брутто 30 кг.

2.3. Определение веса брутто

2.3.1. Сколько наваги дальневосточной весом брутто надо взять чтобы получить 25 кг наваги, обработанной на филе с кожей?

2.3.2. Определить вес брутто порции леща для блюда «Рыба, запеченная в сметанном соусе» по колонке №2. Поступил лещ среднего размера.

2.3.3. Какое количество леща среднего размер нужно взять вместо 80 кг мелкого?

2.4. Определение количества порций изделий

2.4.1. Сколько порций окуня морского под маринадом можно приготовить по колонке № 2, если поступило 20 кг филе морского окуня?

2.4.2. Сколько порций рулета можно приготовить' по колонке № 1 из 3 из крупного неразделенного сома?

2.4.3. Сколько порции омуля, жаренного фри, можно приготовить по колонке № I, если поступило 5 кг омуля весом брутто

Задание № 3 Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из мяса и мясопродуктов

3.1. Определение количества отходов и выхода частей мяса

3.1.1. Определить количество отходов, полученных при разделке 80 кг говядины I категории

3.1.2. Определить выход окорока при разделке 60 кг свинины жирной 3.1.3 Определить количество отходов при разделке 40 кг свинины мясной. Корейка и грудинка оставлены с реберной костью

3.2. Определение веса нетто

3.2.1. Определить вес нетто порции антрекота. Поступила говядина I категории. Вес брутто 170 г.

3.2.2. Рассчитать количества мяса для приготовления котлет рубленых из 145 кг. говядины II категории

3.2.3. Какое количество мякоти получится при разделке 75 кг говядины I категории?

3.3. Определение веса брутто

3.3.1. Определить вес брутто говядины II категории для приготовления 10 порций лангета, если вес полуфабриката 130 г.

3.3.2. Найти вес брутто говядины I категории для приготовления 100 порций антрекота по колонке № 1

3.3.3. Найти вес брутто говяжьей печени, охлажденной и мороженой, если вес нетто одной порции 120 г?

3.4. Определение количества порций изделий

3.4.1. Сколько порций гуляша можно приготовить из 75 кг говядины I категории при норме 125 г нетто на порцию? Используется мясо 2-го сорта.

3.4.2. Сколько порций котлет натуральных весом нетто 115 г можно приготовить из 15 кг баранины I-категории?

3.4.3. Сколько порций рагу можно приготовить' из 10 кг баранины 2 категорий, если вес полуфабриката 114 г?

Ключ к заданиям

Задание № 1	Задание № 2	Задание № 3
1.1.1 - 3кг; 3,75 кг 1.1.2 - 13.2 кг. 1.1.3 - 90 кг. 1.1.4 - 120 кг. 1.1.5 - 5 кг; 6, 25 кг.	2.1.1 - 14,4 кг 2.1.2 - 16,4 кг 2.1.3 - 5,88 кг	3.1.1 - 21,12 кг 3.1.2 - 8,4 кг 3.1.3 - 5,6 кг
1.2.1 - 117 кг. 1.2.2 - 45 кг. 1.2.3 - 33,6 кг. 1.2.4 - 17,25 кг. 1.2.5 - 7,5 кг	2.2.1 - 107 г. 2.2.2 - 115г. 2.2.3 - 14,85 кг	3.2.1 - 125,8 кг 3.2.2 - 63,8 кг 3.2.3 - 55,2 кг
1.3.1 - 7,36 кг. 1.3.2 - 4,3 кг. 1.3.3 - 5, 95 кг 1.3.4 - 27,69 кг 1.3.5 - 40 кг.	2.3.1 - 41 кг 2.3.2 - 187 г 2.3.3 - 81, 3 кг	3.3.1 - 1,844 кг 3.3.2 - 16, 1 кг 3.3.3 - 130 г.
1.4.1 - 87 порций 1.4.2 - 82 порций 1.4.3 - 157 порций 1.4.4 - 79 порций 1.4.5 - 216 порций	2.4.1 - 283 порций 2.4.2 - 25 порций 2.4.3 - 29 порций	3.4.1 - 50 порций 3.4.2 - 12 порций 3.4.3 - 7 порций

Оценка «5 (отлично)» ставится в случае:

- знания, понимания, глубины усвоения обучающимся всего объема программного материала;
- умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы;
- отсутствия ошибок и недочётов при воспроизведении изученного материала, при устных ответах, устранения отдельных неточностей с помощью дополнительных вопросов педагога;
- соблюдения культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

Оценка «4 (хорошо)» ставится в случае:

- знания всего изученного материала;
- умения выделять главные положения в изученном материале, на основании фактов и примеров обобщать, делать выводы;
- наличие незначительных (негрубых) ошибок при воспроизведении изученного материала;
- соблюдения основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

Оценка «3 (удовлетворительно)» ставится в случае:

- знания и усвоения материала на уровне минимальных требований программы, затруднения при самостоятельном воспроизведении, необходимости незначительной помощи учителя;
- умения работать на уровне воспроизведения, затруднения при ответах на видоизменённые вопросы;
- наличия 1-2 грубых ошибок, нескольких негрубых при воспроизведении изученного материала;
- незначительного несоблюдения основных правил культуры письменной и устной речи, правил оформления письменных работ.

Инструкция по выполнению контрольных вопросов

- Внимательно прочитайте вопрос
- Излагайте своими словами, подтверждайте конкретными примерами
- Время выполнения: 30 минут

Раздел 5. Документальное оформление и учет

1. Как записываются блюда в план-меню?
2. Как определяется суточная потребность сырья на производстве?
3. Какой документ служит основой для получения сырья из кладовой?
4. Кто составляет план- меню?
5. Как устанавливаются розничные цены?
6. Как исчисляется стоимость сырьевого набора блюда в калькуляции?
7. Как исчисляется величина наценки?
8. Как устанавливается продажная цена блюда?
9. При расчете цены на блюда вес сырья берут по брутто или по нетто
10. При расчете гарниров, соусов норма закладки продуктов дана в рецептуре на 1000г. выхода на какое количество составляется калькуляция?

5.3.Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения ОПЦ. 05 «Основы калькуляции и учета» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Экзаменационные задания включают выполнение теоретических заданий и решение ситуационных задач, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом и проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих разделам.

Для вынесения положительного заключения об освоении предмета, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе.»

Фонд состоит из комплекта контрольных материалов для проведения промежуточной аттестации, предназначенных для оценивания знаний, умений. По ОПЦ.05 составлены 30 билетов по 2 теоретических вопроса и 1 ситуационная задача.

Оценка «5 (отлично)» ставится, если:

знания отличаются глубиной и содержательностью, дается полный исчерпывающий ответ, как на основные вопросы билета, так и на дополнительные:

- студент свободно владеет научными понятиями;
- студент способен к интеграции знаний по определенной теме, структурированию ответа, к анализу положений существующих теорий, научных школ, направлений по вопросу билета;
- логично и доказательно раскрывает проблему, предложенную в билете;
- ответ не содержит фактических ошибок и характеризуется глубиной, полнотой, уверенностью студента;
- ответ иллюстрируется примерами, в том числе из собственной практики;
- студент демонстрирует умение вести диалог и вступать в научную дискуссию.

Оценка «4 (хорошо)» ставится, если:

знания имеют достаточный содержательный уровень, однако отличаются слабой структурированностью; раскрыто содержание билета, имеются неточности при ответе на дополнительные вопросы:

- в ответе имеют место несущественные фактические ошибки, которые студент способен исправить самостоятельно, благодаря наводящему вопросу;
- недостаточно раскрыта проблема по одному из вопросов билета;
- недостаточно логично построено изложение вопроса;
- ответ прозвучал недостаточно уверенно;
- студент не смог показать способность к интеграции и адаптации знаний или теории и практики.

Отметка «3 (удовлетворительно)» ставится, если:

знания имеют фрагментарный характер, отличаются поверхностностью и малой содержательностью содержание билета раскрыто слабо, имеются неточности при ответе на основные вопросы билета:

- программные материалы в основном излагаются, но допущены фактические ошибки;
- ответ носит репродуктивный характер;
- студент не может обосновать закономерности и принципы, объяснить факты;
- нарушена логика изложения, отсутствует осмысленность представляемого материала;
- у студента отсутствуют представления о межпредметных связях.

Отметка 2 «неудовлетворительно» ставится, если:

- обнаружено незнание или непонимание студентом сущностной части социальной психологии;
- допускаются существенные фактические ошибки, которые студент не может исправить самостоятельно;

На большую часть дополнительных вопросов по содержанию экзамена студент затрудняется дать ответ или не дает верных ответов.

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»

Билет № 1



1. Требования, предъявляемые к учету и задачи бухгалтерского учета
 2. Особенности документального оформления операций на производствах с цеховым делением
 3. Первоначальный вес картофеля 32 кг. Найти массу после очистки на сентябрь.
- Дано: Мбр=32кг. Найти: X – масса (после очистки) нетто

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 2

1. Предмет и метод бухгалтерского учета
2. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе
3. Первоначальный вес картофеля 75 кг. Найти массу после очистки на декабрь.
Дано: $M_{бр}=75$ кг; X – 30% (нетто).

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 3

1. Элементы бухгалтерского учета
2. Учет в буфетах, магазинах кулинарии и на других предприятиях розничной торговли
3. Определить массу нетто моркови в феврале, если масса брутто 17 кг. Данно:
 $M_{бр}=17$ кг 25% - отходов. Найти: X – нетто

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 4

1. Организация бухгалтерского учета в общественном питании
2. Документальное оформление операций буфетов и мелкорозничной сети
3. Определить массу нетто свеклы в декабре, если брутто 9 кг. Дано: $M_{бр}=9$ кг X – 20%.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 5

1. Принципы и формы организации бухгалтерского учета
2. Особенности инвентаризации товаров в буфетах и магазинах кулинарии
3. Для приготовления блюда Картофельное пюре в столовой II категории 15 октября выделено 240 кг неочищенного картофеля. Определите какое количество очищенного картофеля получится при очистке? Дано: $M_{бр} = 240$ кг; $M_{н} = M_{бр} \times (100\% - \text{Нотх})$ Нот = 25%

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 6

1. Понятие о документах учета
2. Учет и порядок проведения кассовых операций
3. Определить выход картофеля отварного взятого массой брутто 43кг в сентябре. Дано: $M_{бр}=43$ кг 25% - отхода 3% - уваривание Найти: выход - ?

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 7

1. Классификация документов
2. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче
3. Определить выход картофеля отварного взятого массой брутто 32кг в марте. Сколько порций получится весом 200 грамм? Дано: $M_{бр}=32$ кг 40% - отходов 3% - уваривание.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»

Билет № 8



1. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов
2. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира
3. Определите массу нетто репчатого лука, если первоначальный вес 78кг. Найти массу после очистки. Дано: $M_{бр}=78\text{кг}$ 16% отходы X – масса нетто.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»

Билет № 9



1. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера
2. Инвентаризация денежных средств и ценных бумаг в кассе
3. Определите массу нетто репчатого лука, если первоначальный вес 78кг. Найти массу после очистки. Дано: $M_{бр}=78\text{кг}$ 16% отходы X – масса нетто.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»

Билет № 10



1. Ценообразование в общественном питании
2. Учет денежных средств на расчетном счете, документальное оформление операций по расчетному счету
3. Для приготовления салата из свежих огурцов взято 4 кг свежих грунтовых огурцов неочищенных. Определите, какое количество огурцов будет получено после очистки. Дано: $M_{бр}=4\text{кг}$ 5% количество отходов.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 11

1. План-меню, его назначение
2. Формы безналичных расчетов между предприятиями и организациями за товары и услуги
3. В столовую поступило свежая стручковая фасоль 124кг. Найти массу после очистки. Дано: $M_{бр}=124\text{кг}$, 10% количество отходов.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 12

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий
2. Порядок расчетов с разными дебиторами и кредиторами
3. Сколько рыбы необходимо для приготовления 100 порций котлет рыбных по 3-ей колонке, если в наличии треска крупного размера, используется филе без костей с кожей. Дано: для одной порции согласно (сборнику рецептов) требуется 66г. рыбного филе.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 13

1. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий
2. Документация по учету рабочего времени и выработки
3. Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г. можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг. Дано: $M_{бр} = 70 \text{ кг}$ (По рецептуре №283, стр. 214, 2008г)

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 14

1. Расчет необходимого количества продуктов
2. Порядок оплаты труда работников общественного питания
3. Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре (№276, 2008г) можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 65 кг, с выходом 100г. Дано: Мбр=65кг Мг. пр=100г, мяса для приготовления бефстроганов =120г

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 15

1. Калькуляция розничных цен, оценка сырья при калькуляции цен
2. Гарантии и компенсации
3. Определить закладку продуктов для приготовления 60 порций эскалопа, если в наличии свинина обрезная. Дано: количество порций 60 шт, найти: свинина обрезная, Мбр - ?

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 16

1. Порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства
2. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска
3. Найдите количество картофеля (брутто) для приготовления 25 порций борща украинского по рецептуре №91, 2008 г в апреле. Заменить томатное пюре на томатную пасту с содержанием сухих веществ 35 – 40%, масса порции борща составляет 500 г

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 17

1. Порядок установления цен на товары, реализуемые через предприятия розничной торговли
2. Расчет пособия по временной нетрудоспособности
3. Нужно приготовить 20 порций супа овощного, но нет свежей капусты, поступили сушеные овощи. Ваши действия? Дано: 20п – суп овощной, капуста белокочанная сушеная. Найти: Мбр (капусты сушеной) - ?

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 18

1. Задачи организации бухгалтерского учета в кладовых предприятий общественного питания
2. Удержания из заработной платы
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 33 порций блюда «Запеканка из творога», (сборник рецептов №230, 2008г). Дано: творог 140г, крупа манная 10г, сахар 10г, яйцо 1/10 шт – 4г, маргарин столовый 5, сухари 5г, сметана 5г. Готовая порция запеканки 150г.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 19

1. Материальная ответственность, ее документальное оформление
2. Документальное оформление выплаты заработной платы
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 65 порций блюда «Сырники из творога» в столовой III категории. Дано: (сборник рецептов №226, 2008г) творог 150г, мука пшеничная 20г, яйцо 1/8 шт =5г, Готовый полуфабрикат 170г.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 20

1. Источники поступления продуктов и тары
2. Учет основных средств
3. Рассчитайте массу готового омлета натурального в столовой II категории из яиц массой 45 г. Дано: МБр=45г Исходя из сборника рецептур (№217, 2008г) «Омлет натуральный» для приготовления используют. Яйца 2 шт, молоко или вода 30 мл, сливочного масла 10г.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 21

1. Порядок оформления и учета доверенностей
2. Задачи учета основных средств
3. Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г. можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг. Дано: М бр = 70 кг (По рецептуре №283, стр. 214, 2008г), М г.пр = 100 г. Мяса для приготовления шницеля составляет 129 г.(брутто).

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 22

1. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой
2. Задачи учета основных средств
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 46 порций блюда «Вареники ленивые» (полуфабрикат). Дано: творог 820г, мука пшеничная 115г, яйцо 1 1/2шт=60г, сахар 60г, соль 8г. Выход полуфабриката 1000г=1кг

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 23

1. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги
2. Классификация и оценка основных средств
3. В столовую поступило 80 кг ставриды океанской специальной разделки. Определите, какое количество филе с костей без костей получится при разделке. Дано: $M_{бр} = 80 \text{ кг}$. $M_{филе} = ?$ Рыба специальной разделки соответствует рыбе не пластованной (т.е. без чешуи, головы, плавников, внутренностей). Отходы при разделке не пластованной рыбы установлены 39%, а при разделке на филе с кожей без костей - 54%.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 24

1. Товарные потери и порядок их списания. Ответственность материально ответственных лиц
2. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств
3. Какое количество порций шницеля натурального рубленого с выходом 100 г. можно получить из полутуши говядины I категории массой 70 кг. Дано: $M_{бр} = 70 \text{ кг}$ (По рецептуре №283, стр. 214, 2008г). $M_{г.пр} = 100 \text{ г}$.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 25

1. Порядок проведения инвентаризации продуктов и тары в кладовой и ее документальное оформление
2. Организация учета на производстве
3. Сколько порций блюда «Бефстроганов» по рецептуре (№276, 2008г) можно приготовить по второй колонке из полутуши говядины II категории массой 65 кг, с выходом 100г. Дано: $M_{бр}=65\text{кг}$ $M_{г. пр}=100\text{г}$, мяса для приготовления бефстроганов =120г

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»

Билет № 26



1. Состав товарооборота общественного питания
2. Особенности инвентаризации основных средств
3. Определить закладку продуктов для приготовления 60 порций эскалопа, если в наличии свинина обрезная. Дано: количество порций 60 шт, найти: свинина обрезная, Мбр - ?

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»

Билет № 27



1. Документальное оформление поступления сырья на производство
2. Учет инвентаря и хозяйственных принадлежностей
3. Определите закладку продуктов для приготовления 20 порций шашлыка, если в наличии баранина . Мбр баранины на порцию – 166г, Лук – 24г, выход жаренного шашлыка – 75г.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»

Билет № 28



1. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции
2. Учет доходов, издержек и финансовых результатов
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 46 порций блюда «Вареники ленивые» (полуфабрикат). Дано: творог 820г, мука пшеничная 115г, яйцо 1 1/2шт=60г, сахар 60г, соль 8г. Выход полуфабриката 1000г=1кг

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»

Билет № 29



1. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни
2. Задачи учета доходов, расходов и финансовых результатов
3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 33 порций блюда «Запеканка из творога», (сборник рецептов №230, 2008г). Дано: творог 140г, крупа манная 10г, сахар 10г, яйцо 1/10 шт – 4г, маргарин столовый 5, сухари 5г, сметана 5г. Готовая запеканка 150г.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»

Билет № 30



1. Отчет о движении продуктов и тары на производстве
2. Классификация издержек обращения, их характеристика
3. На предприятие поступило 10 кг трески потрошенной. Определите какое количество филе с костей и без костей получится при разделке? Дано: Мбр=10 кг, Мфиле - ?, отходы при разделки (установлено) 39%, при разделки на филе с кожей без костей 54%

Преподаватель:

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ОП.10 Калькуляция и учет места по специальности «43.02.15 / Поварское и кондитерское дело», группа _____

(общее количество часов: 74 часов аудиторной нагрузки, 6 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Понятие о бухучёте, задачи бухгалтерского учёта в общественном питании				2
2	Понятие о документах учёта, значение документов.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			2
3	Бригада и индивидуальная, полная и ограниченная материальная ответственность	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			4
4	Понятие о материальных ценностях, материальной ответственности, договор о материальной ответственности. Виды материальной ответственности	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			4
5	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, принцип построения, основные разделы, кондиция сырья				4
6	Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы				4
7	Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей				4
8	Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке мяса	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			4
9	Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке птицы	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			4
10	Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке птицы	Работа над учебным материалом, ответы			2

		на контрольные вопросы.			
11	Практическое занятие. Нормы взаимозаменяемости продуктов				2
12	Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании				4
13	Калькуляция холодных блюд				2
14	Калькуляция первых блюд				2
15	Калькуляция вторых блюд				2
16	Калькуляция горячих закусок				2
17	Калькуляция холодных закусок				2
18	Калькуляция сладких блюд				2
19	Калькуляция кондитерских блюд				2
20	Калькуляция напитков				2
21	Практическое занятие. Составление калькуляции.				2
22	Практическое занятие. Расчёт количества сырья по нормативам. Оформление калькуляционных карточек				2
23	Практическое занятие. Калькуляция рыбных блюд. Оформление калькуляционных карточек				2
24	Практическое занятие. Калькуляция мясных блюд. Оформление калькуляционных карточек				2
25	Практическое занятие. Калькуляция блюд из птицы. Оформление калькуляционных карточек				2
26	Практическое занятие. Калькуляция гарниров. Оформление калькуляционных карточек				2
27	Практическое занятие. План-меню. Порядок составления				2
28	Практическое занятие. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Требование- накладная.				4
29	Практическое занятие. Заполнение расчетной ведомости.				2
30	Практическое занятие. Порядок заполнения требования- накладной.				2
31	Практическое занятие. Заполнение дневного заборного листа				2
32	Практическое занятие. Заполнение акта о бое, порче ломе.				2
33	Практическое занятие. Заполнение товарного отчета. Оформление инвентаризационных материалов и				2

	определение результатов инвентаризации.				
34	Практическое занятие. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций				2
35	Практическое занятие. Документальное оформление поступления наличных денег				2
36	Практическое занятие. Заполнение документации по учету рабочего времени и выработки				2
37	Практическое занятие. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска, пособия по нетрудоспособности				2
38	Практическое занятие. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств				2
39	Практическое занятие. Классификация издержек обращения, их характеристика. Расчет издержек на остаток товара. Определение суммы прибыли и порядок её распределения				2
40	Практическое занятие. Заполнение бухгалтерской отчетности				2

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП 10. КАЛЬКУЛЯЦИЯ И УЧЕТ**

2026 г.

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по ОП 10. «Калькуляция и учет» для обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработаны в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования и рабочей программой.

Учебным планом и рабочей программой по ОП 10. «Калькуляция и учет» предусмотрен объём образовательной программы 130 часов, из них 100 часов аудиторных занятий, включая практические занятия, 20 часа отведено на внеаудиторную самостоятельную работу.

Продолжительность занятия указывается в каждой работе.

Внеаудиторная самостоятельная работа – это планируемая учебная, учебно-исследовательская работа, выполняемая обучающимися во внеаудиторное время по заданию и при руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Целью внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся:

- является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками, опытом творческой, исследовательской деятельности. Такая работа способствует развитию самостоятельности, инициативности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, самосовершенствованию и самореализации.

Выполнение обучающимися самостоятельных работ направлено на:

- систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Методические рекомендации включают в себя:

- цель задания;
- содержание заданий;
- время выполнения заданий;
- требования к форме и содержанию отчетных материалов;
- рекомендации по выполнению заданий;

- критерии оценки качества выполнения работы.

В качестве форм и методов контроля самостоятельной работы обучающихся являются письменные работы, экспресс-опросы на аудиторных занятиях, заслушивание сообщений или просмотр презентаций, представление исследовательских работ.

1. 2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 2. Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	10
2	Раздел 3. Сборники рецептур.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	10
Итого			20

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

При выполнении данной работы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- К выполнению этого вида работы нужно приступать после усвоения учебного материала по соответствующим разделам курса.
- Перед каждым ответом полностью прочитать вопрос.
- Прежде чем писать ответ, следует составить его план.
- Ответ должен быть последовательным, хорошо обоснованным, иметь объяснение употребляемых понятий, условных обозначений; при решении задач нужно объяснять ход решения.
- Ответ должен быть построен в виде связного текста, в котором не допускаются сокращения слов и отрывочные замечания. Не следует дословно переписывать текст учебника или иной изученной литературы.
- Отвечать следует на все без исключения вопросы контрольного задания.
- Ответы должны быть написаны разборчиво, аккуратно оформлены. (с полями для замечаний рецензента).

Критерии оценки

Отметка "5" ставится, если студент выполняет все задания верно.

Отметка "4" ставится, если студент выполнил правильно не менее 3/4 задания.

Отметка "3" ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины задания.

Отметка "2" ставится за работу, в которой не выполнено более половины задания.

Самостоятельная работа №1

Задание. Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.

1. Перечислите общие принципы организации бухгалтерского учета на предприятиях общественного питания.
2. Назовите права и обязанности главного бухгалтера.
3. Какую ответственность может нести главный бухгалтер?
4. Какие основные направления совершенствования учета и отчетности вы можете назвать?
5. Понятие бухгалтерского учета в общественном питании
6. Цели и задачи бухгалтерского учета в общественном питании
7. Хозяйственный учет: понятие, возникновение, эволюция
8. Виды хозяйственного учета
9. Предмет и методы бухгалтерского учета
10. Организация бухгалтерского учета в РФ
11. Нормативные документы, определяющие порядок организации и ведение бухгалтерского учета на предприятиях.

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов: прослушивание ответов на контрольные вопросы.

Самостоятельная работа №2

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

При выполнении данной работы необходимо руководствоваться следующими правилами:

- К выполнению этого вида работы нужно приступать после усвоения учебного материала по соответствующим разделам курса.
- Перед каждым ответом полностью прочитать вопрос.
- Прежде чем писать ответ, следует составить его план.
- Ответ должен быть последовательным, хорошо обоснованным, иметь объяснение употребляемых понятий, условных обозначений; при решении задач нужно объяснять ход решения.
- Ответ должен быть построен в виде связного текста, в котором не допускаются сокращения слов и отрывочные замечания. Не следует дословно переписывать текст учебника или иной изученной литературы.
- Отвечать следует на все без исключения вопросы контрольного задания.
- Ответы должны быть написаны разборчиво, аккуратно оформлены. (с полями для замечаний рецензента).
- В тетрадь записывается полностью задания, вопросы, затем решение, ответы или схемы

Критерии оценки

Отметка "5" ставится, если студент выполняет все задания верно.

Отметка "4" ставится, если студент выполнил правильно не менее 3/4 задания.

Отметка "3" ставится за работу, в которой правильно выполнено не менее половины задания.

Отметка "2" ставится за работу, в которой не выполнено более половины

Задание. Сборник рецептов. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.

1. Определить массу брутто картофеля в декабре для приготовления 100 порций рулета картофельного с овощами по 2 колонке Сборника рецептур блюд.
2. Определите массу нетто севрюги крупного размера, с головой, при разделке ее на порционные куски с кожей без хрящей, если масса брутто равна 120 кг
3. Рассчитать необходимое количество леща неразделанного мелкого размера для 200 порций рыбы жареной по 3 колонке Сборника рецептур блюд.
4. Определить массу котлетного мяса, полученного при разделке полутуши говядины 2 категории массой 80 кг.
- 1.5. Составить калькуляционную карту на блюдо «Кнели из кур с рисом».
- 1.6. Составить калькуляционную карту на блюдо «Креветки с соусом».
- 1.7. Составить калькуляционную карту на блюдо «Бифштекс с яйцом».
- 1.8. Составить калькуляционную карту на блюдо «Фрикадельки в соусе».
- 1.9. Составить калькуляционную карту на блюдо «Пирожки печеные из дрожжевого теста» с учетом замены сахара-песка на пудру рафинадную.
- 1.10. Составить калькуляционную карту на блюдо «Винегрет рыбный» с учетом замены с учетом замены горошка зеленого, консервированного на горох овощной (лопатка) свежий.
- 1.11. Составить калькуляционную карту на блюдо «Борщ с капустой и картофелем» с учетом замены капусты белокачанной свежей на капусту белокачанную сушеную.
- 1.12. Определить требуемое количество репчатого лука при приготовлении блюда «Жаркое по-домашнему» на 34 порции для предприятий высшей наценочной категории.
- 1.13. Определить требуемое количество фасоли при приготовлении блюда «Борщ с фасолью и картофелем» на 50 порций для предприятий общественного питания при образовательных учреждениях.
- 1.14. Определить требуемое количество муки пшеничной для блюда «Рыба в тесте жареная» на 27 порций для предприятий второй наценочной категории.

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов: просмотр тетрадей.

4. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

4.1. Основные источники:

1. Костюкова, Елена Ивановна. К72 Основы калькуляции и учета (для профессии «Повар, кондитер»): учебное пособие / Е.И. Костюкова, О.В. Ельчанинова. — Москва: КНОРУС, 2025. — 178 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-14175-5

2. Орешкина, Надежда Александровна. О-65 Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум: учебное пособие / Н.А. Орешкина. — Москва: КНОРУС, 2024. — 226 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12815-2

3. Садовская, Л.А. Торговые вычисления в общественном питании: Учебное пособие / Л.А. Садовская — Минск: РИПО, 2020. — 124 с. — ISBN 978-985-7234-66-0. — URL: <https://book.ru/book/954934> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

4. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии Повар-кондитер): учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва: КноРус, 2022. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

4.2. Дополнительные источники:

1. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания: учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва: Русайнс, 2024. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6. — URL: <https://book.ru/book/952723> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, подведомственных Департаменту труда и социальной защиты населения г. Москвы: справочное издание / ; под ред. И. У. Кусовой, А. Т. Васюковой, Коллектив авторов. — Москва: Русайнс, 2024. — 179 с. — ISBN 978-5-466-08306-4. — URL: <https://book.ru/book/956541> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст: электронный.

Разработчик :

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель высшей квалификационной категории

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА

Рабочая программа учебной дисциплины ОП 11. «Рисование и лепка» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования» Приказ Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	14
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.11 «Рисование и лепка» - является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина ОП.11 «Рисование и лепка» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01 (выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам); ОК 02 (осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности).

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.6. ПК 2.8. ОК 1 ОК 2 ОК 3	– выполнять упражнения по рисованию; - рисовать различного вида орнамент; - рисовать с натуры предметы геометрической формы; - рисовать с натуры предметы домашнего обихода; - рисовать фрукты и овощи; - рисовать 3D рисунки; - рисовать с натуры пирожные и торты различной формы; - рисовать торты различной конфигурации, используя выразительные средства композиции; - выполнять лепку фруктов, овощей, цветов и растительного орнамента; - выполнять лепку макетов тортов, используя законы композиции.	- технику рисунка и ее многообразие - технику выполнения рисунка с натуры; - технику выполнения рисунка с натуры пирожных и тортов; - композицию в рисунке, последовательность работы над рисунком; - законы композиции, выразительные средства композиции; - композиция тортов; - технику лепки элементов украшения для тортов; - технику лепки макетов различной формы.

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	82
в том числе:	
теоретическое обучение	42
лабораторные работы (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	26
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
контрольная работа	*
<i>Самостоятельная работа</i>	10
<i>Консультации</i>	4
Промежуточная аттестация проводится в форме: дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	3 1	3 2	3 3	3 4	3 5	3 6	3 7	3 8	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	У 8	У 9	У 10
Раздел 1.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 2.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 3.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 4.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

2.2 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу

Обучающийся должен: иметь практический опыт: - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, десертов, кондитерских и хлебобулочных изделий в том числе региональных; должен знать: - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении должен уметь: - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов и подачи супов, горячих и холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, десертов, кондитерских и хлебобулочных изделий . в том числе региональных обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	4	По рекомендации работодателя

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1.			
Тема 1.1 Основы рисования	Содержание учебного материала: Цель и задачи предмета. Рисунок – важнейшая область художественного творчества.	20	ОК 01 ОК 02
	Тематика лекционных занятий	10	
	1.Цель и задачи предмета. Рисунок – важнейшая область художественного творчества.	2	
	2.Материалы для рисования. Техника рисунка и его многообразие	4	
	3.Техника нанесения различных линий.	2	
	4.Орнамент и его виды.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	1.Техника рисунка и ее многообразие.	2	
	2.Рисование композиционно-замкнутого орнамента.	2	
	3.Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные,	2	

	горизонтальные, криволинейные линии). Рисование ленточного и сетчатого орнамента.		
	Самостоятельная работа обучающихся	4	
	Подготовка сообщения на тему: Техника рисунка и ее многообразие.	4	
Раздел 2.			
Тема 2.1. Рисунок с натуры	Содержание учебного материала	26	ОК 01 ОК 02
	Тематика лекционных занятий	16	
	1. Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры.	4	
	2.Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком... Понятие о светотени. Градации светотени.	4	
	3.Понятие о цвете и его психологическое воздействие.	2	
	4.Значение цвета в кондитерском производстве.	2	
	5.Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов.	2	
	6.Композиция пирожных и тортов различной формы.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	«Рисование ромбов и треугольников, пирамид»	2	
	«Рисование орнаментов на основе геометрических фигур»	2	
	«Рисование натюрморта из геометрических тел с определением светотени»	2	

	Нарисовать заданные геометрические фигуры Оформить в альбоме различные виды орнаментов (сетчатый, геометрический, ленточный)	4	
Раздел 3.			
Тема 3.1. Композиция тортов	Содержание учебного материала	12	ОК 01 ОК 02
	Тематика лекционных занятий	10	
	1. Выразительные средства композиции. Композиция тортов	2	
	2. Современные направления в оформление тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов.	4	
	3. Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта. Композиция фигурных тортов.	4	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Выполнение рисунка торта квадратной, круглой, овальной форм, используя выразительные средства композиции.	2	
Раздел 4.			
Тема 4.1 Лепка	Содержание учебного материала	20	ОК 01 ОК 02
	Тематика лекционных занятий	6	
	1. Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.	2	
	2. Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы.	4	

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	8	
	«Лепка цветов»	2	
	«Лепка фруктов и овощей»	2	
	«Лепка птиц и животных»	2	
	«Создание композиции с героями сказок»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	6	
	оформить творческую работу «Макет праздничного торта» по плану: выбор формы торта, выбор используемого материала, изготовление макета торта (фото пошагово), подготовка презентации по изготовленному макету торта	6	ОК 01 ОК 02 ОК 03 ПК 2.6. ПК 2.8.
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		-	
Всего:*		82	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47): Стол учительский - 1 шт; стул учительский - 1 шт; мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт; экран для проектора - 1 шт; доска ученическая - 1 шт; стенка 5 секций без антресолей - 1 шт; стол двухтумбовый - 1 шт; стол препараторский - 1 шт; столик журнальный - 1 шт; тумба для проекционных аппаратов - 3 шт; проектор - 1 шт; МФУ - 1 шт; компьютерное кресло - 1 шт; стол компьютерный - 1 шт; стол одно тумбовый - 1 шт; стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт; стул рабочий - 5 шт; стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт..

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. А.Ф.Шешбель Рисование и лепка для кондитеров – М. Высшая школа «Академия» - 2023
2. Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 2023

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Ю.М.Новожинов Приготовление мучных кондитерских изделий – М. Экономика – 2020\8
2. <http://skupiknigi.ru/tatic-info 1077212 7313841.html>
3. <http://klass.citysounds.fm/resheniya/k-zadachniku-po-algebre-mordkovich-8-klass.html>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: -основные группы микроорганизмов, их классификацию; -значение микроорганизмов в природе, жизни человека и животных; -микроскопические, культуральные и биохимические методы исследования; -правила отбора, доставки и хранения биоматериала; -методы стерилизации и дезинфекции; -понятия патогенности и вирулентности; -чувствительность микроорганизмов к антибиотикам; -формы воздействия патогенных микроорганизмов на животных; -санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде, транспорту и др.; -правила личной гигиены работников; -нормы гигиены труда; -классификацию моющих и дезинфицирующих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; -правила проведения дезинфекции инвентаря и транспорта; -дезинфекции, дезинсекции и дератизации помещений; -основные типы пищевых отравлений и инфекций, источники возможного заражения; -санитарные требования к условиям хранения сырья, полуфабрикатов и продукции.	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки Критерии оценки тестов: 90 ÷ 100 «5» отлично 70 ÷ 79 «4» хорошо 60 ÷ 69 «3» удовлетворительно	Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы. Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.

	Менее 60 «2» не удовлетворительно	
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: -обеспечивать асептические условия работы с биоматериалами; -пользоваться микроскопической оптической техникой; -проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; -соблюдать правила личной гигиены и промышленной санитарии, применять необходимые методы и средства защиты; -готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; -дезинфицировать оборудование, инвентарь, помещения, транспорт и др	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено высоко. «Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы недостаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые виды заданий выполнены с ошибками. «Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки. «Неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки Критерии оценки тестов: 90 ÷ 100 «5» отлично 70 ÷ 89 «4» хорошо 60 ÷ 69 «3» удовлетворительно менее 60 «2» не удовлетворительно	Формы контроля обучения: практические задания по работе с информацией, документами, литературой, ЭБС, электронными ресурсами; подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий проектного характера. Формы оценки: традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка. Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся: выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; делать осознанный выбор способов действий из ранее известных; осуществлять коррекцию(исправление) сделанных ошибок на новом уровне предлагаемых заданий; работать в группе и представлять как свою, так и позицию группы. Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине рисование и лепка представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств по дисциплине используется при проведении промежуточной и текущей аттестации студентов

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Тестовые задания разработаны в соответствии с рабочей программой по дисциплине «Рисование и лепка» Тестовые задания позволят выяснить прочность и глубину усвоения материала по дисциплине, а также повторить и систематизировать свои знания.

Тестовые задания разделены по разделам дисциплины:

1. Обучающиеся получают заранее подготовленные листы.
2. Для более успешного выполнения работы необходимо чётко пояснить каждое задание, обратить внимание обучающихся на особенности их выполнения.
3. Правильный ответ обучающийся должен отметить каким-либо значком или записать, если предусмотрен бланк ответов.
4. Следует особо подчеркнуть, что если обучающийся не может выполнить задание, то нужно пропустить его и выполнять следующее. После выполнения всех заданий, доступных обучающемуся, можно вернуться к тем, которые пока не сделаны.
5. Листы с работами следует собирать одновременно у всех обучающихся по окончании урока.

Инструкция по выполнению тестовых заданий для обучающихся.

1. Внимательно читайте все задания работы и указания по их выполнению.
2. Если не можете выполнить очередное задание, не тратьте время, переходите к следующему.
3. Только выполнив все задания, вернитесь к тем, которые у вас не получились сразу.
4. Старайтесь работать быстро и аккуратно.
5. Все задания выполняйте прямо на этих листах.
6. Если ошибся, то зачеркни ошибку и выбери другой ответ.
7. Когда выполнишь все задания работы, проверь.

Критерии оценки тестовых заданий

При проверке преподаватель подсчитывает количество верных заданий. За каждый правильный ответ- 1 балл.

- **оценка "5" (отлично)** - обучающийся уверенно и точно владеет знаниями и умениями – выполнение задания на 90-100%;
- **оценка "4" (хорошо)** - владеет знаниями и умениями, но возможны отдельные несущественные ошибки – выполнение задания на 80%;
- **оценка "3" (удовлетворительно)** - ставится при недостаточном владении знаниями и умениями, наличии ошибок, исправляемых с помощью преподавателя – выполнение задания на 70%.

Инструкция по проведению тестового задания

- Внимательно прочитайте задание
- Выберите правильный вариант ответа
- Время выполнения: 15 минут

Тема 1. Основы рисунка

1. Цель рисунка – это:

1. Познание мира через реалистическое изображение действительности.

2. Получение знаний и умений по рисованию.
3. Изучение правил перспективы и пропорций.

2. Рисунок – это:

1. Графическое изображение мыслей и чувств художника.
2. Структурная основа любого изображения.
3. Произведение искусства.

3. Выразительными средствами графики являются:

1. Эскиз, линия
2. Линия, штрих, тон.
3. набросок, штрих.

4. Главное свойство акварели:

1. Матовость.
2. Прозрачность.
3. Плотность.

5. Процесс создания рисунка основан:

1. Выделение общих признаков предмета.
2. Выделение индивидуальных признаков предмета.
3. Рисование «от общего к частному» и «от частного к общему».

Тема 2. Геометрические композиции в рисунке

1. Гармоничная композиция – это:

1. Создание художественного образа
2. Стройный порядок, единство целого и его частей
3. Соразмерность произведения

2. Законы композиции основаны:

1. На правилах пропорций
2. На правилах светотени
3. На правилах взаимосвязи всех частей рисунка

3. Композиционный центр в картине:

1. Всегда совпадает с геометрическим центром
2. Выделяет главный элемент рисунка
3. Расчленяет композицию картины

4. Ось геометрической фигуры проходит через:

1. Середину фигуры
2. Край фигуры
3. Диагональ фигуры

5. Геометрический метод в рисунке основан:

1. На правилах симметрии.
2. На правилах асимметрии.
3. На приближении формы изображения к геометрической фигуре.

Тема 3. Орнамент

1. Орнамент – это:

1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства.
2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе.
3. Ритмический повтор изобразительных элементов.

2. Стилизация в орнаменте – это:

1. Декоративное обобщение формы с помощью декоративных приемов.
2. Упрощение изображения.
3. Отказ от передачи объема.

4. Исторический орнамент выражает:

1. Религиозные представления людей.
2. Национальные традиции поколений.
3. Потребности жизненного уклада.

5. Ритм в орнаменте означает:

1. Повтор и чередование.
2. Акцент и повтор.
3. Статику и динамику.

6. Замкнутый орнамент – это:

1. Узор в полосе.
2. Сетчатый узор.
3. Узор в круге.

Тема 4. Цвет в композиции рисунка

1. Хроматическими цветами являются:

1. Черный, красный.
2. Серый, черный.
3. Красный, синий.

2. Основные цвета в цветовом круге – это:

1. Красный, желтый, синий.
2. Оранжевый, зеленый, фиолетовый.
3. Голубой, желтый, зеленый.

3. Основные характеристики цвета выражают:

1. Локальный цвет, светлота, насыщенность.
2. Освещенность, полутени, цветовой тон.
3. Цветовой тон, насыщенность, светлота.

4. Колорит картины – это:

1. Цветовая гамма.
2. Гармония цветовых сочетаний.
3. Богатство цветовых оттенков.

5. Метод «Алла прима» означает:

1. Длительную многослойную живопись.
2. Нанесение цвета за один прием.
3. Соединение большого количества цветов.

Тема 5. Рисование с натуры.

1. Конструкция формы предмета – это:

1. Геометрическая основа предмета
2. Внешние очертания предмета
3. Невидимые снаружи части предмета

2. Грамотное ведение рисунка с натуры означает:

1. Поочередное срисовывание всех частей формы.
2. Целостное восприятие предмета.
3. Отражение мельчайших нюансов формы.

3. Законы перспективы учат:

1. Грамотно воспринимать поле зрения.
2. Уходящие к горизонту предметы увеличиваются.

3. Изображать предметы на плоскости так, как мы их видим.

4. Пропорции предмета – это:

1. Сравнительные величины всех частей.
2. Размерные соотношения частей к целому.
3. Масштабность величин.

5. Обобщение рисунка с натуры – это:

1. Детальная проработка формы.
2. Подчеркивание главного на первом плане.
3. Придание цельности изображению.

Тема 6. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта

1. Геометрическим фигурам вращения являются:

1. Конус, шар, цилиндр
2. Цилиндр, пирамида, призма
3. Призма, конус, шар

2. Метод «сквозного» рисования предметов с натуры – это:

1. Светотеневой рисунок предмета
2. Линейный рисунок предмета с учетом правил перспективы
3. Изображение невидимых частей предмета с учетом правил перспективы

3. Рефлекс в светотеневом рисунке:

1. Отраженный свет
2. Отраженный цвет
3. Скользящий свет

4. Направление штрихов в тональном рисунке предмета подчеркивает:

1. Композицию рисунка
2. Объемную форму предмета
3. Цвет предмета

5. Штриховой тон в рисунке с натуры – это:

1. Тональность
2. Многослойность штриховки
1. Светлотные отношения

Тема 7. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений

1. Конструкция формы в рисунке овощей, фруктов растений выявляется:

1. Геометрической основой
2. Тональными отношениями
3. Цветовыми нюансами

2. Основа грамотного изображения цветов – это:

1. Подчеркивание индивидуальных особенностей формы предметов
2. Изучение строения цветов
3. Тональные нюансы

3. Натюрморт из плодов и растений представляет собой:

1. Плоды и растения в бытовой среде
2. Натюрную постановку из плодов и растений
3. Единую композиционную группу, объединенную одной темой

4. Характер работы в живописном этюде группы плодов основан:

1. На цветовой композиции взаимодействующих предметов
2. На пространственном расположении плодов
3. На одновременной работе над всеми частями композиции с решением живописных задач

5. Графическая зарисовка растений ведется:

1. Гуашевыми красками
2. Тушью, пером
3. Темперами красками

Тема 8. Рисование с натуры животных и птиц

1 Анималистический жанр в искусстве изображает:

1. Человека
2. Животных
3. Природу

2 Самое сложное в набросках животных и птиц с натуры – это:

1. Передача пропорций
2. Передача характерного движения
3. Передача цветовых характеристик

3 Зарисовка животного и птицы с натуры начинается:

1. С композиции рисунка
2. С наброска общих контуров
3. С анализа особенностей формы

4 Графическая зарисовка животного строится на основе:

1. Обобщения формы, уточнения пропорций
2. Уточнения индивидуальных характеристик
3. Нюансов светотеневой моделировки формы

5 Подробная трактовка формы птицы в работе с натуры необходима:

1. В наброске птицы
2. В этюде птицы
3. В тональном рисунке чучела птицы

Тема 9. Рисование пирожных и тортов

1 Декор в рисунке пирожного – это:

1. Орнамент
2. Стилизованное изображение украшения
3. Художественная привлекательность

2 Композиция декоративной отделки торта зависит:

1. От формы торта
2. От фактуры торта
3. От технологии изготовления торта

3 Изображение торта с натуры должно выявлять:

1. Композицию декора
2. Особенности формы торта
3. Форму торта и характер его оформления

4 Средства композиции кондитерских изделий помогают:

1. Найти равновесие элементов декора
2. Сделать вид изделия гармоничным
3. Расставить акценты

5 Гармоничные соотношения частей и деталей торта определяет:

1. Пропорции, масштаб
2. Симметрия, пропорции

3. Конструкция, масштаб

Тема 10. Основы лепки

1. Скульптурные изображения выражают:

1. Цвет, фактуру
2. Объем, фактуру
3. Объем, цвет

2 Рельефная скульптура выступает над фоном:

1. Более, чем на половину объема
2. На половину объема
3. Менее, чем на половину объема

3 Круглая скульптура:

1. Носит прикладной характер
2. Выражает рельеф формы
3. Обозревается со всех сторон

4 Скульптурный способ лепки предполагает:

1. Лепку формы из целого куска
2. Комбинированные приемы лепки
3. Лепку формы из отдельных частей

5 Конструктивный способ лепки выражает:

1. Общий характер пластической массы
2. Членение формы на составные элементы
3. Соединение частей формы

Тема 11. Изготовление макетов тортов

1 Выбор каркаса для макета торта обусловлен:

1. Формой и размером макета
2. Масштабом и цветом макета
3. Фактурой и формой макета

2 В процессе украшения макетов тортов учитываются:

1. Конструкция каркасной формы
2. Общий характер декоративной отделки и формы торта
3. Особенности бордюра торта

3 Фор-эскизы для макета торта – это:

1. Рисунки торта с натуры
2. Варианты композиции торта в уменьшенном размере
3. Лучшие композиции торта

4 Лепка цветов осуществляется на основе:

1. Размещения цветов на плоскости
2. Предварительных эскизов
3. Изучения строения формы

5 Главное в лепке элементов декора:

1. Передача характерных особенностей формы
2. Выбор способов и приемов лепки
3. Разработка композиции

Ключи к тестам:

1. 1.1-1; 1.2-2; 1.3-2; 1.4-2; 1.5-3
2. 2.1-2; 2.2-3; 2.3-2; 2.4-1; 2.5-3
3. 3.1-2; 3.2-1; 3.3-2; 3.4-1; 3.5-3
4. 4.1-3; 4.2-1; 4.3-3; 4.4-2; 4.5-2
5. 5.1-1; 5.2-2; 5.3-3; 5.4-2; 5.5-3
6. 6.1-1; 6.2-3; 6.3-1; 6.4-2; 6.5-3
7. 7.1-1; 7.2-2; 7.3-3; 7.4-3; 7.5-2
8. 8.1-2; 8.2-2; 8.3-3; 8.4-1; 8.5-3
9. 9.1-2; 9.2-1; 9.3-3; 9.4-2; 9.5-1
10. 10.1-2; 10.2-2; 10.3-3; 10.4-1; 10.5-2
11. 11.1-1; 11.2-2; 11.3-2; 11.4-3; 11.5-1

5.2.Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Дифференцированный зачет предназначен для контроля и оценки результатов освоения ОП. 11 «Рисование и лепка» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Задания для дифференцированного зачета включают выполнение теоретических и практических заданий, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом и проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих разделам.

Для вынесения положительного заключения об освоении предмета, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе.

Фонд состоит из комплекта контрольных материалов для проведения промежуточной аттестации, предназначенных для оценивания знаний, умений. По ОП.11 составлены 26 теоретических вопроса и 22 практических задания.

Оценка «5 (отлично)» ставится, если:

знания отличаются глубиной и содержательностью, дается полный исчерпывающий ответ, как на основные вопросы билета, так и на дополнительные:

- студент свободно владеет научными понятиями;
- студент способен к интеграции знаний по определенной теме, структурированию ответа, к анализу положений существующих теорий, научных школ, направлений по вопросу билета;
- логично и доказательно раскрывает проблему, предложенную в билете;
- ответ не содержит фактических ошибок и характеризуется глубиной, полнотой, уверенностью студента;
- ответ иллюстрируется примерами, в том числе из собственной практики;
- студент демонстрирует умение вести диалог и вступать в научную дискуссию.

Оценка «4 (хорошо)» ставится, если:

знания имеют достаточный содержательный уровень, однако отличаются слабой структурированностью; раскрыто содержание билета, имеются неточности при ответе на дополнительные вопросы:

- в ответе имеют место несущественные фактические ошибки, которые студент способен исправить самостоятельно, благодаря наводящему вопросу;
- недостаточно раскрыта проблема по одному из вопросов билета;
- недостаточно логично построено изложение вопроса;
- ответ прозвучал недостаточно уверенно;
- студент не смог показать способность к интеграции и адаптации знаний или теории и практики.

Отметка «3 (удовлетворительно)» ставится, если:

знания имеют фрагментарный характер, отличаются поверхностностью и малой содержательностью содержание билета раскрыто слабо, имеются неточности при ответе на основные вопросы билета:

- программные материалы в основном излагаются, но допущены фактические ошибки;
- ответ носит репродуктивный характер;
- студент не может обосновать закономерности и принципы, объяснить факты;
- нарушена логика изложения, отсутствует осмысленность представляемого материала;
- у студента отсутствуют представления о межпредметных связях.

Отметка 2 «неудовлетворительно» ставится, если:

- обнаружено незнание или непонимание студентом сущностной части социальной психологии;
- допускаются существенные фактические ошибки, которые студент не может исправить самостоятельно;

На большую часть дополнительных вопросов по содержанию дифференцированного зачета студент затрудняется дать ответ или не дает верных ответов.

Перечень зачетных вопросов по дисциплине

«Рисование и лепка»

1. Рисунок как основа художественного изображения. Техника рисунка и ее многообразие.
2. Правила оформления рисунка, эскиза. Композиция рисунка.
3. Понятие композиции, законы композиции.
4. Понятие об орнаменте, виды орнамента.
5. Понятие о цвете, природа возникновения цвета.
6. Цветовая гамма, цветовой спектр, цветовая гармония.
7. Виды смешения цвета. Основные и дополнительные цвета.
8. Виды цветовой гармонии. «Теплые» и «Холодные цвета».
9. Хроматические и ахроматические цвета. Контрастные цвета.
10. Понятие о рисунке с натуры. Натюрморт.
11. Правила композиции.
12. Правила линейной перспективы и пропорций.
13. Воздушная перспектива, восприятие пространства.
14. Светотеневой рисунок. Изобразительные средства графики.
15. Конструктивный рисунок. Метод «сквозного» рисования.
16. Правила изображения пирожных и тортов различной формы.
17. Использование законов композиции для декоративного оформления тортов.
18. Особенности композиции квадратного и круглого тортов.
19. Особенности композиции пирожных.
20. Понятие о скульптуре. Виды скульптурных изображений.
21. Язык скульптуры и динамика объема.
22. Инструменты и материалы для лепки.
23. Приемы и техника лепных изображений.
24. Особенности лепки орнаментов, овощей, фруктов, грибов.
25. Особенности лепки животных и птиц.
26. Особенности изготовления макетов тортов.

Перечень тем зачетных практических работ

1. Геометрическая композиция средствами черно-белой графики.
2. . Геометрическая композиция средствами цветной графики.
3. Орнамент в полосе (цветная графика).
4. Орнамент в замкнутом контуре (одноцветная графика)
5. Композиция квадратного торта (цветная графика)
6. Композиция круглого торта (цветная графика)
7. Композиция торта фигурной формы (цветная графика)
8. Абстрактная композиция в цвете.
9. Натюрморт из бытовых предметов, овощей и фруктов (свето-теневой рисунок, черно-белая графика).
10. Рисунок по памяти объемных геометрических фигур (свето-теневой рисунок, черно-белая графика).
11. Рисунок по памяти овощей, фруктов, растений (цветная графика).
12. Рисунок пирожных различной формы (цветная графика).
13. Рисунок бутербродов (черно-белая графика).
14. Рисунок корзинок с цветами (цветная графика).
15. Композиция пирожного овальной формы (цветная графика).
16. Композиция пирожного прямоугольной формы (цветная графика).
17. Композиция пирожного фигурной формы (цветная графика).
18. Лепка рельефного геометрического орнамента (пластилин; соленое тесто).
19. Лепка рельефного растительного орнамента (пластилин; соленое тесто).
20. Лепка цветочной композиции (пластилин; соленое тесто).
21. Лепка овощей, фруктов, грибов (пластилин).
22. Изготовление макета торта (каркасная основа, пластилин и др. материалы)

5. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ОП.11 Рисование и лепка по специальности «43.02.15 / Поварское и кондитерское дело», группа _____

(общее количество часов: 82 часов аудиторной нагрузки, 10 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Цель и задачи предмета. Рисунок – важнейшая область художественного творчества.				2
2.	Материалы для рисования. Техника рисунка и его многообразие				4
3.	Техника нанесения различных линий.	Подготовка сообщения на тему: Техника рисунка и ее многообразие.			2
4.	Орнамент и его виды.				2
5.	Практическое занятие. Техника рисунка и ее многообразие.				2
6.	Практическое занятие. Рисование композиционно-замкнутого орнамента.				2
7.	Практическое занятие. Выполнение упражнения по рисованию: (прямые вертикальные, горизонтальные, криволинейные линии). Рисование ленточного и сетчатого орнамента.	Подготовка сообщения на тему: Техника рисунка и ее многообразие.			2
8.	Последовательность работы над рисунком с натуры. Подготовка к рисованию с натуры.				4
9.	Композиция в рисунке, последовательность работы над рисунком... Понятие о светотени. Градации светотени.				4
10.	Понятие о цвете и его психологическое воздействие.				2

11.	Значение цвета в кондитерском производстве.				2
12.	Последовательность работы над рисунком с натуры пирожных и тортов.				2
13.	Композиция пирожных и тортов различной формы.				2
14.	Практическое занятие. «Рисование ромбов и треугольников, пирамид»				2
15.	Практическое занятие. «Рисование орнаментов на основе геометрических фигур»				2
16.	Практическое занятие. «Рисование натюрморта из геометрических тел с определением светотени»				2
17.	Практическое занятие. Нарисовать заданные геометрические фигуры Оформить в альбоме различные виды орнаментов (сетчатый, геометрический, ленточный)				4
18.	Выразительные средства композиции. Композиция тортов				2
19.	Современные направления в оформление тортов. Виды отделочных полуфабрикатов. Инструменты и приспособления для оформления тортов.				4
20.	Композиция квадратного торта. Композиция круглого торта. Композиция овального торта. Композиция фигурных тортов.				4
21.	Практическое занятие. Выполнение рисунка торта квадратной, круглой, овальной форм, используя выразительные средства				2

	композиции.				
22.	Основы лепки. Содержание и задачи лепки. Инструменты и материалы для лепки.				2
23.	Техника лепки элементов украшения для тортов. Материалы лепки в кондитерском производстве. Техника лепки макетов торта различной формы.				4
24.	Практическое занятие. «Лепка цветов»				2
25.	Практическое занятие. «Лепка фруктов и овощей»	оформить творческую работу «Макет праздничного торта» по плану: выбор формы торта, выбор используемого материала, изготовление макета торта (фото пошагово), подготовка презентации по изготовленному макету торта			2
26.	Практическое занятие. «Лепка птиц и животных»	оформить творческую работу «Макет праздничного торта» по плану: выбор формы торта, выбор используемого материала, изготовление макета торта (фото пошагово), подготовка презентации по изготовленному макету торта			2
27.	Практическое занятие. «Создание композиции с героями сказок»	оформить творческую работу «Макет праздничного торта» по плану: выбор формы торта, выбор используемого материала, изготовление макета торта (фото			2

		пошагово), подготовка презентации по изготовленному макету торта			

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ОП 11. РИСОВАНИЕ И ЛЕПКА**

2026 г.

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по ОП 11. «Рисование и лепка» для обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработаны в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования и рабочей программой.

Учебным планом и рабочей программой по ОП 11. «Рисование и лепка» предусмотрен объём образовательной программы 82 часов, из них 68 часов аудиторных занятий, включая практические занятия, 10 часа отведено на внеаудиторную самостоятельную работу.

Продолжительность занятия указывается в каждой работе.

Внеаудиторная самостоятельная работа – это планируемая учебная, учебно-исследовательская работа, выполняемая обучающимися во внеаудиторное время по заданию и при руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Целью внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся:

- является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками, опытом творческой, исследовательской деятельности. Такая работа способствует развитию самостоятельности, инициативности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня, самосовершенствованию и самореализации.

Выполнение обучающимися самостоятельных работ направлено на:

- систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Методические рекомендации включают в себя:

- цель задания;
- содержание заданий;
- время выполнения заданий;
- требования к форме и содержанию отчетных материалов;
- рекомендации по выполнению заданий;
- критерии оценки качества выполнения работы.

В качестве форм и методов контроля самостоятельной работы обучающихся являются письменные работы, экспресс-опросы на аудиторных занятиях, заслушивание сообщений или просмотр презентаций, представление исследовательских работ.

1. 2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1. Основы рисования	Подготовка сообщения на тему: Техника рисунка и ее многообразие.	4
2	Раздел 4. Лепка	Оформить творческую работу «Макет праздничного торта» по плану: выбор формы торта, выбор используемого материала, изготовление макета торта (фото пошагово), подготовка презентации по изготовленному макету торта	6
Итого			10

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Методические рекомендации по подготовке сообщения.

Самостоятельная работа №1

Задание. Подготовка сообщения на тему: Техника рисунка и ее многообразие.

В ходе подготовки к сообщению необходимо:

1. Выбрать тему и определить цель выступления. остановитесь на теме, которая вызывает у вас большой интерес; определите цель выступления; подумайте, достаточно ли вы знаете по выбранной теме или проблеме и сможете ли найти необходимый материал?
2. Осуществить сбор материала к выступлению начинайте подготовку к сообщению заранее; обращайтесь к справочникам, энциклопедиям, научной литературе по данной проблеме; записывайте необходимую информацию на отдельных листах или тетради.
3. Организовать работу с литературой. При подборе литературы по интересующей теме определить конкретную цель поиска: что известно по данной теме? что хотелось бы узнать? для чего нужна эта информация? как ее можно использовать в практической работе?
4. Во время изучения литературы следует: записывать вопросы, которые возникают по мере ознакомления с источником, а также ключевые слова, мысли, суждения; представлять наглядные примеры из практики.

5. Обработать материал. учитывайте подготовку и интересы слушателей; излагайте правдивую информацию; все мысли должны быть взаимосвязаны между собой.

При подготовке сообщения особо необходимо обратить внимание на следующее.

Подготовка сообщения начинается с изучения источников, рекомендованных к соответствующему разделу дисциплины, а также специальной литературы для докладчика, список которой можно получить у преподавателя. Важно также ознакомиться с имеющимися по данной теме монографиями, учебными пособиями, научными информационными статьями, опубликованными в периодической печати. Относительно небольшой объем текста сообщения и лимит времени, отведенного для публичного выступления, обуславливает потребность в тщательном отборе материала, умелом выделении главных положений в содержании доклада, использовании наиболее доказательных фактов и убедительных примеров, исключении повторений и многословия. Решить эти задачи помогает составление развернутого плана. План сообщения должен содержать следующие главные компоненты: краткое вступление, вопросы и их основные тезисы, заключение, список литературы. После составления плана можно приступить к написанию текста. Во вступлении важно показать актуальность проблемы, ее практическую значимость и место в деятельности будущих педагогических кадров. При изложении вопросов темы раскрываются ее основные теоретические положения.

Материал содержания вопросов полезно располагать в таком порядке:

- тезис;
- доказательство тезиса;
- вывод и т. д.

Тезис - это главное основополагающее утверждение. Он обосновывается путем привлечения необходимых цитат, цифрового материала, ссылок на статьи. При изложении содержания вопросов особое внимание должно быть обращено на раскрытие причинно-следственных связей, логическую последовательность тезисов, а также на формулирование окончательных выводов.

Выводы должны быть краткими, точными, достаточно аргументированными всем содержанием сообщения. В процессе подготовки сообщения обучающийся может получить консультацию у преподавателя, а в случае необходимости уточнить затем отдельные положения.

Форма отчетности: сообщение студента по теме.

Критерии оценки сообщения:

«5» Учебный материал освоен в полном объеме, легко ориентируется в материале, полно и аргументировано отвечает на дополнительные вопросы, излагает материал логически последовательно, делает самостоятельные выводы, умозаключения, демонстрирует

кругозор, использует материал из дополнительных источников, интернет ресурсы. Сообщение носит исследовательский характер. Речь характеризуется эмоциональной выразительностью, четкой дикцией, стилистической и орфоэпической грамотностью.

«4» По своим характеристикам сообщение соответствует характеристикам отличного ответа, но обучающийся может испытывать некоторые затруднения в ответах на дополнительные вопросы, допускать некоторые погрешности в речи. Отсутствует исследовательский компонент в сообщении.

«3» Обучающийся испытывал трудности в подборе материала, его структурировании. Пользовался, в основном, учебной литературой, не использовал дополнительные источники информации. Не может ответить на дополнительные вопросы по теме сообщения. Материал излагает не последовательно, не устанавливает логические связи, затрудняется в формулировке выводов. Допускает стилистические и орфоэпические ошибки.

«2» Сообщение не подготовлено либо подготовлено по одному источнику информации либо не соответствует теме.

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов: проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Самостоятельная работа №2

Задание: Макет праздничного торта.

Критерии оценки задания:

- учащиеся объявляют тематику своих проектов;
- знакомят с особенностями изделий;
- учащиеся оформляют поверхность торта
- презентацию творческих проектов учащиеся

Количество часов на выполнение задания –6

Основные источники: -эскиз изделия;

- каркас для макета;
- инструменты и материалы для лепки;
- объемные, плоскостные и рельефные заготовки;
- клей ПВА;
- краски, кисти

Виды контроля внеаудиторной самостоятельной работы студентов: проверка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Разработчик :

Начетдинов Роман Олегович, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП. 12 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрировано Минюсте Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры « Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчик:

Королева Ольга Владимировна, преподаватель

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	17
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	36

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.12 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 03, ОК11.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель:

-формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК6.1	-анализировать потребительские предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса - разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; - рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; - анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню	-актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области ассортиментной политики; - возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; - правила ценообразования, факторы, влияющие на цену

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 11	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: развивающего обучения; проблемного обучения; разноуровневого обучения; коллективная система обучения; технология изучения изобретательских задач (ТРИЗ); технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых и других видов обучающих игр; обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии; здоровьесберегающие технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	16
Самостоятельная работа	
Консультации	
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</i>	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОПЦ	Знание З 1	Знание З 2	Знание З 3	Знание З 4	Умение У 1	Умение У 2	Умение У 3
Раздел 1. Общие сведения о значении финансовой грамотности и основах бизнеса в профессиональной деятельности.	+	+	+	+	+	+	+

2.2 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу

Обучающийся должен: иметь практический опыт: - организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; - осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; - организации и контролю качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; должен знать: - области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; - методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; - виды, формы и методы мотивации персонала; - способы и формы инструктирования персонала; должен уметь: - планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; - составлять графики работы с учетом потребности организации питания; - обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; - управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;	12	По рекомендации работодателя

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Общие сведения о значении финансовой грамотности и основах бизнеса в профессиональной деятельности			
Тема 1.1. Личное финансовое планирование	Содержание учебного материала Деньги, финансы активы, пассивы, доходы (номинальные, реальные), расходы, дефицит, профицит, баланс. Финансовые цели, финансовое планирование, горизонт планирования Потребитель финансовых услуг. Финансовая организация. Участник финансового рынка. Применение норм Закона «О защите прав потребителя». Личный бюджет, семейный бюджет. Структура, способы составления и планирования личного бюджета. Финансовые цели, стратегия и способы их достижения.	6	ОК 03,ОК11., ОК 03,ОК11.,
	1. Человеческий капитал	1	
	2. Деньги, финансы активы, пассивы, доходы (номинальные, реальные), расходы	1	
	3. Центральный банк (Банк России) — независимый регулятор финансовой системы РФ. Защита прав потребителей финансовых услуг	1	
	4. Домашняя бухгалтерия. Личный финансовый план	1	
	Тематика практических занятий	2	
	1 Практическая работа «Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT-анализ как один из способов принятия решений	1	ОК 03,ОК11.,

	2	Практическая работа «Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета, оценка его баланса»	1	
		Самостоятельная работа		
Тема 1.2. Депозит.		Содержание учебного материала Сбережения, инфляция, индекс потребительских цен как способ измерения инфляции. Банк, банковский счет, вкладчик, депозит, номинальная и реальная процентная ставка по депозиту Чтение банковского договора	4	ОК 03,ОК11,
	1.	Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов	1	
	2.	Сбор и анализ информации о банке и банковских продуктах	1	
		Тематика практических занятий	2	
	1.	Практическая работа «Заключение договора с банком. Управление рисками по депозиту»	1	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
	2.	Практическая работа «Депозитный договор, простой процентный рост, процентный рост с капитализацией, банковская карта (дебетовая, кредитная), банкомат, заемщик, финансовые риски, ликвидность.»	1	
Тема 1.3. Кредит.		Содержание учебного материала Банковский кредит, заемщик, виды кредита. Принципы кредитования (платность, срочность, возвратность). Банковская карта (дебетовая, кредитная). Плата за кредит. Номинальная процентная ставка по кредиту, полная стоимость кредита (ПСК), виды кредитов по целевому назначению (потребительский кредит, ипотечный кредит), схемы погашения кредитов (дифференцированные и аннуитетные платежи). Уменьшение стоимость кредита. Чтение и анализ кредитного договора. Кредитная история. Финансовые риски заемщика, защита прав заемщика, микрофинансовые организации, кредитная история, коллекторы, бюро кредитных историй, минимальный платеж по кредиту. Типичные ошибки при использовании кредита	5	ОК 03.,ОК11
	1.	Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц Плата за кредит. Сбор и анализ информации о кредитных продуктах	1	
	2.	Стоимость кредита. Коллекторские агентства, их права и обязанности	1	
	3.	Кредит как часть личного финансового плана	1	
		Тематика практических занятий	2	

	1.	Практическая работа «Заключение кредитного договора – анализ финансовых рисков при заключении кредитного договора»	1	
	2.	Практическая работа «Анализ преимуществ и недостатков краткосрочного и долгосрочного займов»	1	
	Самостоятельная работа. Написать доклад по теме «Финансовые риски заемщика, защита прав заемщика»		2	
Тема 1.4. Расчетно-кассовые операции	Содержание учебного материала Банковская ячейка, денежные переводы, валютно-обменные операции. Чеки, дебетовые карты, кредитные карты, электронные деньги – инструменты денежного рынка. Банковские карты (дебетовые, кредитные, дебетовые с овердрафтом), риски при пользовании банкоматом. Правила безопасности при пользовании банкоматом Риски при использовании интернет-банкинга, электронные деньги. Правила безопасного поведения при пользовании интернет-банкингом.		3	ОК 03.ОК11,
	1.	Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц. Виды платежных средств	1	
	Тематика практических занятий		2	
	1.	Практическая работа. «Формы дистанционного банковского обслуживания»	1	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
	2.	Практическая работа. «Заключение договора о банковском обслуживании с помощью банковской карты»	1	
Тема 1.5. Страхование	Содержание учебного материала Договор страхования. Страховые риски, страхование, страховщик, страхователь, выгодоприобретатель, страховой агент, страховой брокер. Виды страхования для физических лиц (страхование жизни, страхование от несчастных случаев, медицинское страхование, страхование имущества, страхование гражданской ответственности), договор страхования, страховая ответственность. Страхование в повседневной жизни. Страховой случай, страховой полис, страховая премия, страховой взнос, страховые продукты.		3	ОК 03,ОК11.,
	1.	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования.	1	
	2.	Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц Страхование в повседневной жизни	1	
	Тематика практических занятий		1	

	1.	Практическая работа «Страхование жизни».	1	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
Тема 1.6. Инвестиции	Содержание учебного материала Сроки и доходность инвестиций. Инвестиции, инфляция, реальные и финансовые активы как инвестиционные инструменты Ценные бумаги (акции, облигации), инвестиционный портфель, ликвидность, соотношение риска и доходности финансовых инструментов, диверсификация как инструмент управления рисками, ценные бумаги (акции, облигации, векселя) и их доходность. Выбор финансового продукта в зависимости от доходности, ликвидности и риска. Управление инвестиционными рисками. Диверсификация активов как способ снижения рисков.		3	ОК 03,ОК11.
	1.	Инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам.	1	
	2.	Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей.	1	
	Тематика практических занятий		1	
	1.	Практическая работа. «Фондовый рынок и его инструменты».	1	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
	Самостоятельная работа			ОК 03,ОК11., ПК 6.1
Тема 1.7. Пенсии	Содержание учебного материала Упражнения, способствующие развитию группы мышц участвующих в выполнении профессиональных навыков., инструменты для увеличения размера пенсионных накоплений.		3	
	1	Формирование индивидуального пенсионного капитала.	1	ОК 03,ОК11.
	Тематика практических занятий		2	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
	1	Практическая работа. «Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане».	1	
	2	Практическая работа. «Трудовая и социальная пенсия, корпоративная пенсия»	1	
Тема 1.8. Налоги	Содержание учебного материала Виды налогов для физических лиц. Налоговый кодекс РФ, налоги, виды налогов, субъект, предмет и объект		2	

	налогообложения, ставка налога, сумма в налог, системы налогообложения (пропорциональная, прогрессивная, регрессивная).			
	1.	Налоги. Налоговая система РФ. Налоговые льготы и налоговые вычеты	1	ОК 03,ОК11.
	Тематика практических занятий		1	
	1.	Практическая работа. «Налоговые льготы, порядок уплаты налога, налоговая декларация, налоговые вычеты».	1	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
Тема 1.9. Признаки финансовых пирамид и защита от мошеннических действий на финансовом рынке	Содержание учебного материала Правила личной финансовой безопасности, виды финансового мошенничества (в кредитных организациях, в Интернете, по телефону, при операциях с наличными). Мошенничества с банковскими картами. Способы обмана кредитора. Мошеннические схемы в отношении заемщиков (получение кредита по подложным документам, мошенники-посредники, мошенничество с кредитами на товар, кредитные карты). Признаки инвестиционного мошенничества (отсутствие представительства в России, отсутствие лицензии, фиксированная доходность, убеждение в уникальности возможности, срочность, не четкая формулировка условий).		3	
	1.	Основные признаки и виды финансовых пирамид. Махинации с кредитами.	1	ОК 03,ОК11
	Тематика практических занятий		2	
	1.	Практическая работа. «Мошенничества с инвестиционными инструментами. Финансовые пирамиды»	1	ОК 03,ОК11., ПК 6.1
	1	Практическая работа. «Схемы финансовой пирамиды. Признаки финансовой пирамиды»	1	
Тема 1.10. Создание собственного бизнеса	Содержание учебного материала Бизнес, стартап, , бизнес-идея, планирование рабочего времени, венчурист		3	
	1.	Создание собственного бизнеса	1	ОК 03.ОК11
	2.	Разделы бизнес-план	1	
	Тематика практических занятий		1	
	1.	Практическая работа. «Составление бизнес-плана»	1	
	Самостоятельная работа			

Тема 1.11. Обобщение изученного материала.	Содержание учебного материала Тестирование.		1	ОК 11.
	1.	Краткое повторение основных тем программы Защита бизнес-плана	1	
Дифференцированный зачет				
Всего:			36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47): Стол учительский - 1 шт; стул учительский - 1 шт; мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт; экран для проектора - 1 шт; доска ученическая - 1 шт; стенка 5 секций без антресолей - 1 шт; стол двухтумбовый - 1 шт; стол препараторский - 1 шт; столик журнальный - 1 шт; тумба для проекционных аппаратов - 3 шт; проектор - 1 шт; МФУ - 1 шт; компьютерное кресло - 1 шт; стол компьютерный - 1 шт; стол одно тумбовый - 1 шт; стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт; стул рабочий - 5 шт; стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. – Москва : Издательство Юрайт, 2025. – 154 с. – (Профессиональное образование). – ISBN 978-5-534-13794-1. – Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. – URL: <https://urait.ru/bcode/466897>

3.2.2. Интернет ресурсы:

<http://www.budget.gov.ru/> - единый портал бюджетной системы Российской Федерации.
<http://www.cbr.ru/fingramota/?PrtId=fg> 3 – Как получить кредит по самой низкой процентной ставке? ЦБ РФ, М.
<http://www.cbr.ru/fingramota/?PrtId=fg> 2 – Обучающая игра «Насколько хорошо ты знаешь деньги», ЦБ РФ, М.
<http://www.schoolmoney.ru> – Основы инвестирования и управления личными финансами «Школа денег».
www.economy.gov.ru – сайт Министерства развития РФ.
<http://document.kremlin.ru> – официальное интернет-представительство Президента России.
www.fas.gov.ru – сайт Федеральной Антимонопольной службы.
<http://www.minfin.ru/> - сайт Министерства финансов РФ.
www.gks.ru- сайт Федеральной службы государственной статистики.
www.cbr.ru – сайт Банка России.
www.fcsn.ru – сайт Федеральной службы по финансовым рынкам.
<http://www.eeg.ru/>- сайт МФ РФ статистика.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Содержание актуальной нормативно-правовой документации.	Понимает роль актуальной нормативной документации.	Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, устный индивидуальный опрос, тестирование
Современная научная и профессиональная терминология.	Владеет современной научной и профессиональной терминологией.	
Возможные траектории профессионального развития и самообразования.	Определяет возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
Основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности.	Владеет основами предпринимательской деятельности и финансовой грамотности.	
Правила разработки бизнес-планов.	Формулирует правила разработки бизнес-плана.	
Порядок выстраивания презентации.	Определяет порядок выстраивания презентации.	
Кредитные банковские продукты.	Определяет понятие и сущность банковских продуктов	
Депозит и кредит. Накопления и инфляция, роль депозита в личном финансовом плане, понятия о кредите, его виды, основные характеристики кредита, роль кредита в личном финансовом плане.	Формулирует основные характеристики кредита, депозита, инфляции.	Оценка в рамках текущего контроля результатов выполнения индивидуальных контрольных заданий, устный индивидуальный
Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.	Определяет актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.	
Применять современную научную профессиональную терминологию.	Использует современную научную профессиональную терминологию.	
Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	Определяет и выстраивает траектории профессионального развития и самообразования.	

Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.	Выявляет достоинства и недостатки коммерческой идеи.	опрос, тестирование
Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план.	Презентует идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформляет бизнес-план	
Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	Рассчитывает размеры выплат по процентным ставкам кредитования.	Экспертное наблюдение и оценивание выполнения практических работ.
Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности.	Определяет инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	
Презентовать бизнес-идею.	Презентует бизнес-идею.;	
Определять источники финансирования.	Определяет источники финансирования.	Текущий контроль в форме защиты практических работ
Применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;	Применяет теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни;	
Применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения.	Применяет полученные теоретические, практические знания для определения экономически рационального поведения.	

5 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине Основы товароведения продовольственных товаров представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств по дисциплине используется при проведении промежуточной и текущей аттестации студентов

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Тестовые задания разработаны в соответствии с рабочей программой по дисциплине ОП.12 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности тестовые задания позволят выяснить прочность и глубину усвоения материала по дисциплине, а также повторить и систематизировать свои знания.

Тестовые задания разделены по разделам дисциплины:

Задания для проведения текущего контроля

Вариант 1

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)								
Инструкция по выполнению заданий № 1-2: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например,									
<table><tr><th>№ задания</th><th>Вариант ответа</th></tr><tr><td>1</td><td>1-А, 2-Б, 3-В.</td></tr></table>		№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-Б, 3-В.				
№ задания	Вариант ответа								
1	1-А, 2-Б, 3-В.								
1.	Установите соответствие между названием вида безработицы и его определением. <table><tr><td>1. Структурная.</td><td>А) Рабочая сила не отвечает требованиям рынка труда.</td></tr><tr><td>2. Циклическая.</td><td>Б) Человек временно не работает из-за смены места жительства.</td></tr><tr><td>3. Добровольная.</td><td>В) Человек не желает работать из-за низкого заработка или по другим причинам.</td></tr><tr><td></td><td>Г) Связана с циклическим развитием экономики.</td></tr></table>	1. Структурная.	А) Рабочая сила не отвечает требованиям рынка труда.	2. Циклическая.	Б) Человек временно не работает из-за смены места жительства.	3. Добровольная.	В) Человек не желает работать из-за низкого заработка или по другим причинам.		Г) Связана с циклическим развитием экономики.
1. Структурная.	А) Рабочая сила не отвечает требованиям рынка труда.								
2. Циклическая.	Б) Человек временно не работает из-за смены места жительства.								
3. Добровольная.	В) Человек не желает работать из-за низкого заработка или по другим причинам.								
	Г) Связана с циклическим развитием экономики.								
2.	Установите соответствие между понятиями и определениями потребностей.								

	1. Социальные потребности. 2. Потребность в признании. 3. Потребность в самовыражении.	А) Потребность быть принятым в коллективе, получить поддержку, доброжелательное отношение людей. Б) Потребность испытывать чувство собственной значимости и нужности для предприятия, социального престижа, видеть уважение окружающих, иметь высокий социальный статус. В) Это желание воздействовать на других людей. Г) Стремление к раскрытию своих способностей и самосовершенствованию, к творчеству и развитию.
Инструкция по выполнению заданий № 3-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа, и запишите её в бланк ответов.		
3.	Верно ли утверждение: «Естественный уровень безработицы присущ любой экономике»? А. Да. Б. Нет.	
4.	Согласны ли вы с утверждением, что «безработными могут считаться лица, проходящие очный курс обучения»? А. Да. Б. Нет.	
5.	Относятся ли к «свободному» типу профессий с точки зрения трудоустройства, профессии: портного, продавца, художника? А. Да. Б. Нет.	
6.	Закончите предложение: «Если в течение длительного времени не происходит существенных изменений в карьере, этот тип карьерного процесса называется». А. «Поэтапный». Б. «Регрессивный». В. «Застой». Г. «Линейный».	

11.	Выберите характеристику линейного типа карьерного процесса: А. Карьера развивается с непрерывной последовательностью. Б. Стремительное продвижение вверх по карьерной лестнице. В. Карьера развивается поэтапно. Г. Чередуются подъемы и спады в карьере.
12.	Какие из нижеперечисленных категорий граждан считаются безработными согласно закону «О занятости населения в РФ»? А. Не имеющие работу. Б. Обучающиеся в учебном заведении. В. Зарегистрированные в государственной службе занятости населения. Г. Неработающие граждане пенсионного возраста.
13.	Что является «товаром» на рынке труда? А. Товарная продукция. В. Валюта. Б. Услуга. Г. Рабочая сила.
14.	Выберите правильный ответ и дополните предложение. «Молодым людям без какого – либо профессионального образования трудоустроиться ..., чем тем, кто имеет профессиональную квалификацию». А. Легче. В. Труднее. Б. Сложнее. Г. Эффективнее.
15.	На какие сроки заключаются трудовые договоры (согласно существующему Трудовому законодательству)? А. На время выполнения определённой работы. Б. На неопределённый срок. В. На срок не более семи лет. Г. На срок не более одного года.
16.	Выберите правильный ответ и дополните предложение. «Фонд страхования по безработице.....». А. Оказывает потерявшим работу материальную помощь. Б. Занимается учётом безработных. В. Занимается трудоустройством безработных. Г. Помогает профессиональной ориентации молодёжи.
17.	Для какого типа карьерного процесса справедливо высказывание «нисходящее движение карьерного процесса»?

	А. Застой. Б. Линейный (стремительный). В. Прогрессивный. Г. Регрессивный.
18.	Какой вид собеседования ставит целью решение о приёме на работу? А. Предварительное. Б. Отборочное. В. Подтверждающее. Г. Квалификационное.
19.	Кто формирует спрос на рынке труда? А. Безработные. Б. Студенты. В. Работодатели. Г. Работники.
20.	По какой формуле определяется уровень экономической активности населения? А. $Уа = Эа/Н \times 100$. Б. $Уа = Эа/Н$. В. $Уа = Н /Эа \times 100$. Г. $Н /Эа$. где $Уа$ - уровень экономической активности населения; $Эа$- численность экономически активного населения; $Н$ – общая численность населения.

Блок Б

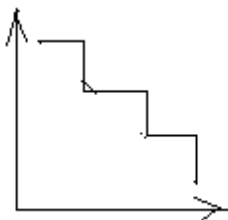
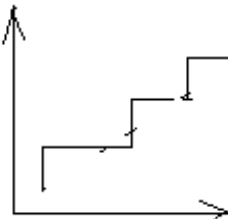
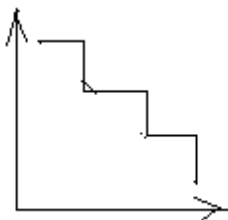
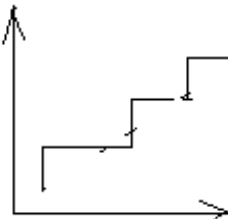
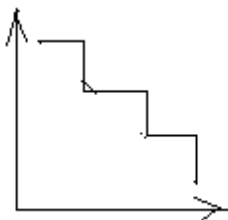
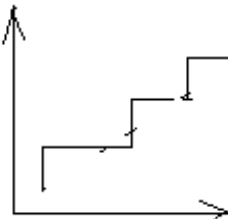
Инструкция по выполнению заданий №21-30: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.	
21.	Закончите предложение: «Карьерный рост развивается в вертикальном направлении с наращиванием уровня образования и».
22.	Как называется конфликт, происходящий из-за несовпадения ценностей, норм поведения, установок, личной неприязни друг к другу и т.п.?
23.	Как называется модель конкурентоспособности специалистов на современном рынке труда, при котором спрос на таких специалистов поддерживается за счет того, что человек владеет несколькими профессиями?

24.	Что является необходимым условием профессионального роста?
25.	Закончите предложение: «Равенство между численностью трудоспособного населения и количеством необходимых для него рабочих мест называется... ..».
26.	Закончите предложение: «Рынок труда может предоставить информацию о ...»
27.	Как называется ситуация, при которой чрезмерное психологическое или физиологическое напряжение, неинтересная работа?
28.	Закончите предложение: «Цена рабочей силы - это».
29.	Какая государственная служба участвует в формировании цивилизованного рынка труда?.
30.	Закончите предложение: «Современный рынок труда характеризуется следующими тенденциями: переходом индустриального типа занятости к... ..».

Вариант 2

Блок А

№ п/п	Задание (вопрос)				
Инструкция по выполнению заданий № 1-2: соотнесите содержание столбца 1 с содержанием столбца 2. Запишите в соответствующие строки бланка ответов букву из столбца 2, обозначающую правильный ответ на вопросы столбца 1. В результате выполнения Вы получите последовательность букв. Например, <table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <th>№ задания</th><th>Вариант ответа</th></tr> <tr> <td style="text-align: center;">1</td><td>1-А, 2-Б, 3-В.</td></tr> </table>		№ задания	Вариант ответа	1	1-А, 2-Б, 3-В.
№ задания	Вариант ответа				
1	1-А, 2-Б, 3-В.				
1.	Приведите в соответствие типы профессий, с точки зрения трудоустройства, с названиями конкретных профессий. <table style="width: 100%;"> <tr> <td style="vertical-align: top; width: 50%;"> Типы профессий: 1. «Вечные» 2. «Сквозные». 3. «Дефицитные». 4. «Перспективные». </td><td style="vertical-align: top; width: 50%;"> Профессии: А) Врач, фермер, строитель. Б) Бухгалтер, техник, электрик. В) Менеджер, маркетолог, дизайнер. Г) Повар, портной, продавец. Д) Системный аналитик, специалист </td></tr> </table>	Типы профессий: 1. «Вечные» 2. «Сквозные». 3. «Дефицитные». 4. «Перспективные».	Профессии: А) Врач, фермер, строитель. Б) Бухгалтер, техник, электрик. В) Менеджер, маркетолог, дизайнер. Г) Повар, портной, продавец. Д) Системный аналитик, специалист		
Типы профессий: 1. «Вечные» 2. «Сквозные». 3. «Дефицитные». 4. «Перспективные».	Профессии: А) Врач, фермер, строитель. Б) Бухгалтер, техник, электрик. В) Менеджер, маркетолог, дизайнер. Г) Повар, портной, продавец. Д) Системный аналитик, специалист				

	по электронным каналам связи.												
2.	Приведите в соответствие типы карьерных процессов и графические изображения. <table> <tr> <td>Тип карьерного процесса:</td><td>Графическое изображение:</td></tr> <tr> <td>1. «Поэтапный».</td><td></td></tr> <tr> <td>2. «Регрессивный».</td><td></td></tr> <tr> <td>3. «Линейный»</td><td></td></tr> <tr> <td>(«стремительный»).</td><td></td></tr> <tr> <td></td><td> А) Б) В) Г) </td></tr> </table>	Тип карьерного процесса:	Графическое изображение:	1. «Поэтапный».		2. «Регрессивный».		3. «Линейный»		(«стремительный»).			А) Б) В) Г)
Тип карьерного процесса:	Графическое изображение:												
1. «Поэтапный».													
2. «Регрессивный».													
3. «Линейный»													
(«стремительный»).													
	А) Б) В) Г)												
Инструкция по выполнению заданий № 3-20: выберите букву, соответствующую правильному варианту ответа, и запишите её в бланк ответов.													
3.	Верно ли утверждение, что карьеру можно сделать не только в трудовой сфере, но и в семейной? А. Да. Б. Нет.												
4.	Согласны ли вы с утверждением, что карьера представляет из себя процесс движения? А. Да. Б. Нет.												
5.	Можно ли представить рынок труда в виде механизма, который сводит вместе покупателей и продавцов рабочей силы? А. Да. Б.Нет.												

	Г. Учреждение.
12.	Что означает трудовая занятость населения? А. Свободное избрание рода деятельности и профессии. Б. Нахождение продуктивной и подходящей работы. В. Право на труд и право защиты от безработицы. Г. Все вышеперечисленные варианты верны.
13.	В каком размере будет получать гражданин пособие по безработице, если он зарегистрирован в качестве безработного свыше 12 месяцев? А. В размере одной минимальной заработной платы. Б. В размере средней заработной платы по прежнему месту работы. В. 45% от последней заработной платы за последние 3 месяца. В. 50% от последней заработной платы за последние 3 месяца.
14.	Какая работа не может считаться подходящей? А. Отвечающая требованиям трудового законодательства. Б. Содержащая нормы трудового права. В. Отвечающая нормативным актам. Г. Не соответствует правилам и нормам охраны труда.
15.	Выберите правильный ответ. Карьерный рост по горизонтали зависит от: А. Уровня образования. Б. Должности. В. Квалификации в рамках одной профессии. Г. Профессии.
16.	Выберите правильный ответ и закончите предложение: «Нормальная продолжительность рабочей смены согласно Трудовому кодексу Р.Ф. составляет ...». А. Не более 50 часов в неделю. Б. Не более 40 часов в неделю. В. Не более 36 часов в неделю. Г. Не более 30 часов в неделю.
17.	Как называется вид адаптации при котором осваивается новое рабочее место? А. Психологическая. Б. Социальная. В. Профессиональная.

	Г. Должностная.
18.	Как называется стиль поведения в конфликтной ситуации, при котором признаются различные мнения и готовность ознакомиться с различными точками зрения? А. Сглаживание. Б. Принуждение. В. Компромисс. Г. Решение проблем.
19.	Как называется основной документ трудовой деятельности работника? А. Паспорт. Б. Трудовая книжка. В. Личное дело. Г. Контракт.
20.	При работе в ночное время продолжительность работы сокращается на час и ночным считается время А. С 22 час. до 6 час. Б. С 21 час. до 6 час. В. С 22 час. до 5 час. Г. С 21 час. до 5 час.

Блок Б

Инструкция по выполнению заданий №21-30: в соответствующую строку бланка ответов запишите краткий ответ на вопрос, окончание предложения или пропущенные слова.	
21.	Вставьте пропущенное слово: «Часть трудоспособных граждан, которая предлагает рабочую силу - называется экономически ... населением».
22.	Назовите характеристику типа карьерного процесса, при котором карьера развивается с непрерывной последовательностью.
23.	Закончите предложение: «С каждым работником заключается индивидуальный трудовой ...»
24.	Закончите предложение: «Современный рынок труда характеризуется следующей тенденцией: перераспределением рабочей силы из отраслей материального производства в».
25.	Как называется анализ собственного поведения?
26.	Закончите предложение: «В схеме подготовки к встрече с работодателем самый первый пункт касается ваших... ..»

27.	Закончите предложение: «Одним из важных элементов успешного поиска работы является составление ...».
28.	Закончите предложение: «Предложение на рынке труда формируют».
29.	Как называется совокупность фрикционной и структурной безработицы?
30.	Как называется модель конкурентоспособности на современном рынке труда, связанная с умением общаться, дружить, устанавливать связи?

Эталон ответов

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.
1-А	1-А	а	б	а	в	а	г	а	б	а	в	г	б	б	а	г	б	в	а
2-Г	2-Б																		
3 -В	3-Г																		

Блок Б

21.	должностей.
22.	Межличностный конфликт.
23.	Универсал.
24.	Повышение квалификации.
25.	полной занятостью.
26.	вакансиях.
27.	Стрессовая.
28.	заработная плата.
29.	Служба занятости.
30.	информационному.

Вариант 2

Блок А

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

2-Б	2-Б																		
3-В	3-Г																		
4-Д																			

Блок Б

21.	активным
22.	Линейный тип.
23.	договор.
24.	рынок услуг.
25.	Рефлексия.
26.	знаний и умений.
27.	резюме.
28.	ищущие работу.
29.	Естественная.
30.	Коммуникатор.

Критерии оценивания

Предметом оценки являются умения и знания с учетом требований ПК И ОК.

Результаты контроля знаний и умений, обучающихся выражаются в оценке. Оценка - это определение и выражение в баллах степени усвоения обучающимися знаний и умений, установленных учебной программой.

Текущая аттестация

Критерии оценивания устного ответа.

Ответ оценивается по пятибалльной системе.

Критерии оценки «5»:

- умеет составить полный и правильный ответ на основе изученного материала, выделять главные положения, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами, фактами;
- давать ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии;
- излагать материал литературным языком, правильно и обстоятельно отвечать на дополнительные вопросы преподавателя.
- допускает не более одного недочёта, который легко исправляет по просьбе преподавателя.

Критерии оценки «4»:

- умеет самостоятельно выделять главные положения в изученном материале;
- даёт полный и правильный ответ на основе изученной теории;
- допускает незначительные ошибки и недочёты при воспроизведении изученного

материала;

- дает неполные определения понятий;
- материал излагает в определенной логической последовательности, при этом допускает одну негрубую ошибку или не более двух недочетов и может их исправить самостоятельно по просьбе преподавателя;

- в основном усвоил учебный материал, подтверждает ответ конкретными примерами;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя.

- основные правила культуры устной речи;

Критерии оценки «3»:

- усвоил основное содержание учебного материала, имеет пробелы в усвоении материала, не препятствующие дальнейшему усвоению программного материала;

- материал излагает не систематизированно, фрагментарно;

- выводы и обобщения аргументирует слабо, допускает в них ошибки.

- допускает ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определения понятий дает недостаточно четкие;

- отвечает неполно на вопросы преподавателя (упуская основное);

Критерии оценки «2»:

- не усвоил и не раскрыл основное содержание материала;

- не делает выводов и обобщений.

- не знает и не понимает значительную или основную часть программного материала в пределах поставленных вопросов или имеет слабо сформированные и неполные знания и не умеет применять их к решению конкретных вопросов и задач по образцу, или при ответе (на один вопрос) допускает более двух грубых ошибок, которые не может исправить даже при помощи преподавателя.

Оценка выполнения ситуационных задач.

- оценка *«отлично»*: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода её решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из лекционного курса), с необходимым схематическими изображениями и демонстрациями на анатомических препаратах, с правильным и свободным владением анатомической терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, чёткие.

- оценка *«хорошо»*: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода её решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из лекционного материала), в схематических изображениях и демонстрациях на анатомических препаратах, с единичными ошибками в использовании анатомических терминов; ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно чёткие.

- оценка *«удовлетворительно»*: ответ на вопрос задачи дан правильный. Объяснение хода её решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. лекционным материалом), со значительными затруднениями и ошибками в схематических изображениях, демонстрациях на анатомических препаратах, в использовании анатомических терминов; ответы на дополнительные вопросы недостаточно чёткие, с ошибками в деталях.

- оценка *«неудовлетворительно»*: ответ на вопрос задачи дан неправильный. Объяснение хода её решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования (в т.ч. лекционным материалом); ответы на дополнительные вопросы неправильные (отсутствуют).

Критерии оценивания экзамена.

Экзамен оценивается по пятибалльной системе.

Критерии оценки:

90% -5 «отлично»

75 % -4 «хорошо»

60 % -3 «удовлетворительно»

Менее 60 баллов -2 «неудовлетворительно».

Вопросы к зачету.

Список вопросов теста

Вопрос 1

Укажите правильное утверждение. Инвестиционный капитал создается с целью:

Варианты ответов

1. Создания накоплений на случай болезни
2. Формирования накоплений на крупную покупку
3. Создания накоплений на будущую старость
4. Создания накоплений на случай потери работы

Вопрос 2

Укажите правильное утверждение

Варианты ответов

- Чем меньше риск, тем больше доходность
- Чем выше риск, тем меньше доходность
- Чем меньше риск, тем меньше доходность
- Все ответы верны

Вопрос 3

Вкладчик размещает 500 000 рублей на банковском депозите сроком на 1 год. Банк предлагает 2 варианта размещения денежных средств: вклад «Доходный» под 10,8% годовых и вклад «Классический» под 10,2% годовых с ежемесячным начислением и капитализацией процентов. По какому депозиту вкладчик получит большую сумму при окончании срока действия вклада?

Варианты ответов

- По вкладу «Доходный»
- По вкладу «Классический»
- По обоим вкладам суммы будут одинаковы

Вопрос 4

Может ли страхователь и застрахованное лицо не совпадать?

Варианты ответов

- Может, поскольку страхователь и застрахованное лицо – одно и то же лицо
- Может, если за застрахованное лицо сумму страховой премии заплатит страхователь.
- Не может, потому что в этом случае страховая компания вправе отказаться от выполнения своих обязательств.

Вопрос 5

Страховая премия - это

Варианты ответов

- Сумма, которую получит застрахованное лицо в случае страхового случая
- Прибыль страховой компании
- Сумма, которую обязано заплатить застрахованное лицо при оформлении страховки

Вопрос 6

Иванов Иван Иванович застраховал свою машину и по ОСАГО, и по КАСКО. Он попал в аварию по его собственной вине. Представители ГИБДД признали его виновником. Может ли Иванов претендовать на получение страховой суммы для ремонта собственного автомобиля, и за счет каких средств будет отремонтирован автомобиль Андреева, который пострадал в результате действий Иванова?

Варианты ответов

- Автомобиль Иванова будет отремонтирован за счет страховых выплат по КАСКО, а Андреева – за счет ОСАГО
- Автомобиль Иванова будет отремонтирован за счет страховых выплат по ОСАГО, а Андреева – за счет КАСКО
- Автомобиль Андреева будет отремонтирован за счет страховых выплат по ОСАГО и КАСКО, а свой автомобиль Иванов отремонтирует за счет собственных средств, поскольку сам виноват

Вопрос 7

СНИЛС - это

Варианты ответов

- Документально оформленное получение гражданином ИНН (выписка из реестра)
- Номер на пластиковой карточке, который позволяет получать гражданину информацию о государственных и муниципальных услугах, работодателю выступать страхователем по пенсионному обеспечению
- Банковская карточка, на которую перечисляются пенсия, пособия и иные выплаты со стороны государства
- Документ, позволяющий пенсионеру получать льготы и выплаты от государства (оплата проезда в транспорте, получение лекарств, пенсионных выплат, социальных пособий)

Вопрос 8

Транспортный налог относится к:

Варианты ответов

- федеральным налогам
- региональным налогам
- местным налогам

Вопрос 9

Финансовая пирамида не может:

Варианты ответов

- Быть основана на принципах сетевого маркетинга, когда доход участника (инвестора/вкладчика) формируется за счёт инвестиций/вложений новых привлекаемых им участников.
- Работать под видом микрофинансовых организаций и кредитно-потребительских кооперативов.
- Предлагать услуги по рефинансированию и со финансирования долгов физических лиц перед банками и другими кредитными организациями.
- Являться структурой Центрального банка.

Вопрос 10

Финансовое мошенничество – это

Варианты ответов

- Умышленное общественно-опасное активное поведение, заключающееся в грубом нарушении общественного порядка, способное причинить вред неприкосновенности, здоровью, собственности граждан.
- Хищение чужого имущества или приобретение права на чужое имущество путем обмана или злоупотребления доверием.
- Насильственное хищение чужого имущества, представляющее собой угрозу для жизни или здоровья, либо с угрозой применения такого насилия.
- Все варианты ответов в той или иной степени отражают определение «финансовое мошенничество»

Вопрос 11

Выберете верный вариант ответа:

Варианты ответов

- Финансовые пирамиды нелегальны и прямо запрещены законом во многих государствах.
- Ставки по депозитам (вкладам) привязаны к ставке ЦБ.
- Любая организация, основанная на принципах сетевого маркетинга, является финансовой пирамидой.
- Нет верного ответа

Вопрос 12

Что не является признаком финансовой пирамиды?

Варианты ответов

- Отсутствие у организации лицензии.
- Выплаты клиентам производятся из вкладов других клиентов.
- Высокий уровень транспарантной финансовой организации.
- Вкладчикам обещают высокие проценты на вложенные средства.

Вопрос 13

Что должно насторожить вас с точки зрения угрозы финансового мошенничества:

Варианты ответов

- Сверхнизкий гарантированный доход.
- Привязка дохода к доллару США.
- Отсутствие данного финансового учреждения в системе страхования вкладов
- Сверхвысокий гарантированный доход.

Вопрос 14

Налогоплательщик направил суммы налогов не в те бюджеты

Варианты ответов

- обязательство по уплате налогов выполнено
- обязательство по уплате налогов не выполнено
- обязательство по уплате налогов выполнено, если сумма рассчитана правильно
- обязательство по уплате налогов выполнено, если относится к федеральным налогам

Вопрос 15

Василий Смирнов (40 лет на текущий момент) является инвалидом с детства. Он из-за болезни не может работать и не имеет из-за этого трудового (страхового) стажа. Является ли он получателем пенсии?

Варианты ответов

- Да. Ему назначена социальная пенсия
- Нет. Ему платится пособие по безработице
- Нет. Получателем пенсии являются его родители или опекуны
- Нет. Государство оплачивает ему коммунальные услуги и оказывает другую социальную помощь.

Вопрос 16

Рост цен на все товары и услуги внутреннего рынка, обесценивание денег – это:

Варианты ответов

- дефляция
- инфляция
- модернизация
- манипуляция

Вопрос 17

Если снижается курс рубля по отношению к доллару, то:

Варианты ответов

- Цены на импортные товары снижаются
- Цены на импортные товары остаются на неизменном уровне
- Цены на импортные товары повышаются
- Все варианты верны

Вопрос 18

Отметьте правильные утверждения. Укажите все правильные ответы.

Варианты ответов

- Повышение налогов всегда ведет к увеличению поступлений в бюджет
- Повышение налогов может привести к уменьшению поступлений в бюджет
- Повышение налогов стимулирует развитие бизнеса
- Повышение налогов сокращает налоговую базу (число налогоплательщиков)

Вопрос 19

Человек, который одалживает деньги и обязуется их вернуть на заранее оговоренных условиях — это ...

Варианты ответов

- Заемщик
- Кредитор
- Поручитель
- Нет верного варианта

Вопрос 20

Банковская карта - это.....

Варианты ответов

- Карта с личной финансовой информацией клиента банка
- Карта, по которой можно найти офис банка
- Карта, дающая возможность пользоваться банковским счетом

Вопрос 21

С чего лучше начинать составление финансового плана?

Варианты ответов

- Нанять финансового консультанта
- Сформулировать финансовые цели
- Взять кредит
- Все варианты верны

Вопрос 22

Что наиболее важно при выборе банка?

Варианты ответов

- Наличие лицензии, выданной Банком России
- Удобство расположения офиса
- Отзывы о качестве обслуживания

Вопрос 23

Что из перечисленного не является финансовым мошенничеством?

Варианты ответов

- При обращении вами в кол центр банка, вас просят назвать кодовое слово или паспортные данные
- Центральный банк РФ сообщает вам, что ваша банковская карта заблокирована
- Сотрудник банка просит вас назвать PIN-код вашей банковской карты

Вопрос 24

Выберите сумму, которую получит клиент банка через 1 год, если он сделал вклад в размере 100000 рублей под 12 % годовых:

Варианты ответов

- 101200 рублей
- 112000 рублей
- 120000 рублей

Вопрос 25

Определите, сколько денежных средств будет необходимо для ремонта помещения площадью 60 кв.м, если на аналогичное помещение площадью 20 кв.м. потребовалось 35000 рублей:

Варианты ответов

- 180000 рублей
- 70000 рублей
- 105000 рублей

Вопрос 26

Вы решили взять кредит, на что в первую очередь следует обратить внимание?

Варианты ответов

- не буду смотреть условия кредита, доверяя банку
- на полную стоимость кредита
- не буду смотреть, потому что это бесполезно

Вопрос 27

Чем характеризуется инфляция?

Варианты ответов

- повышением покупательной способности
- повышение заработной платы бюджетникам
- снижение покупательной способности денег

Вопрос 28

Определите, что отличает финансовые цели от желаний?

Варианты ответов

- возможность измерить количество необходимых денег и времени на их реализацию
- срок реализации
- будущая стоимость

Вопрос 29

Выберите, что из данного можно отнести к регулярным источникам дохода? (несколько вариантов)

Варианты ответов

- доходы по основному месту работы в виде заработной платы
- Выигрыш в лотерею
- Доходы по банковским вкладам
- Доходы от подработки, заработная плата на временных местах работы

Вопрос 30

Выберите статьи расходов, на которые стоит обратить внимание с точки зрения их сокращения (несколько вариантов):

Варианты ответов

- Питание
- На те, которые составляют значительную часть бюджета
- Досуг и развлечения
- На те, которые составляют незначительную часть бюджета
- На необязательные расходы

Тест располагается на платформе videouroki.net

<https://videouroki.net/tests/691128704/>

Эталон ответов

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.
3	3	1	2	3	1	2	2	4	2	1	3	4	2	1	2	3	2	1	3	2	1	1	2	3	2	3	1	1	1
																	4											3	2
																													4

6.КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ОП.12 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности по профессии «43.02.015 / Поварское и кондитерское дело», группа _____

(общее количество часов: 36 часов аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Человеческий капитал.				1
2.	Деньги, финансы активы, пассивы, доходы (номинальные, реальные), расходы				1
3.	Центральный банк (Банк России) — независимый регулятор финансовой системы РФ. Защита прав потребителей финансовых услуг.				1
4.	Домашняя бухгалтерия. Личный финансовый план.				1
5.	Практическая работа «Способы принятия решений в условиях ограниченности ресурсов. SWOT-анализ как один из способов принятия решений.				1
6.	Практическая работа «Составление текущего и перспективного личного (семейного) бюджета, оценка его баланса».				1
7.	Банк и банковские депозиты. Влияние инфляции на стоимость активов.				1
8.	Сбор и анализ информации о банке и банковских продуктах.				1
9.	Практическая работа «Заключение договора с банком. Управление рисками по депозиту».				1
10.	Практическая работа «Депозитный договор, простой процентный рост, процентный рост с капитализацией, банковская карта (дебетовая, кредитная), банкомат, заемщик, финансовые риски, ликвидность.»				1

11.	Кредиты, виды банковских кредитов для физических лиц Плата за кредит. Сбор и анализ информации о кредитных продуктах.				1
12.	Стоимость кредита. Коллекторские агентства, их права и обязанности.				1
13.	Кредит как часть личного финансового плана.				1
14.	Практическая работа «Заключение кредитного договора – анализ финансовых рисков при заключении кредитного договора»				1
15.	Практическая работа «Анализ преимуществ и недостатков краткосрочного и долгосрочного займов».				1
16.	Хранение, обмен и перевод денег – банковские операции для физических лиц. Виды платежных средств				1
17.	Практическая работа «Формы дистанционного банковского обслуживания.				1
18.	Практическая работа «Заключение договора о банковском обслуживании с помощью банковской карты».				1
19.	Страховые услуги, страховые риски, участники договора страхования.				1
20.	Виды страхования в России. Страховые компании, услуги для физических лиц Страхование в повседневной жизни				1
21.	Практическая работа «Страхование жизни».				1
22.	Инвестиции, способы инвестирования, доступные физическим лицам.				1
23.	Виды финансовых продуктов для различных финансовых целей.				1
24.	Практическая работа. «Фондовый рынок и его инструменты».				1
25.	Формирование индивидуального пенсионного капитала.				1
26.	Практическая работа.				1

	«Место пенсионных накоплений в личном бюджете и личном финансовом плане».				
27.	Практическая работа. «Трудовая и социальная пенсия, корпоративная пенсия»				1
28.	Налоги. Налоговая система РФ. Налоговые льготы и налоговые вычеты.				1
29.	Практическая работа. «Налоговые льготы, порядок уплаты налога, налоговая декларация, налоговые вычеты»				1
30.	Основные признаки и виды финансовых пирамид. Махинации с кредитами.				1
31.	Практическая работа. «Мошенничества с инвестиционными инструментами. Финансовые пирамиды»				1
32.	Практическая работа. «Схемы финансовой пирамиды. Признаки финансовой пирамиды»				1
33.	Создание собственного бизнеса.				1
34.	Разделы бизнес-план				1
35.	Практическая работа. «Составление бизнес-плана».				1
36.	Краткое повторение основных тем программы Защита бизнес-плана				1
				Всего:	36

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 ОСНОВЫ БЕРЕЖЛИВОГО ПРОИЗВОДСТВА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Основы бережливого производства разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1565 от 09.12.2016 года

В рамках ПОП по специальности: «Поварское и кондитерское дело» обучающиеся осваивают квалификацию: «Специалист по поварскому и кондитерскому делу».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Составители:

Богданов Михаил Викторович

Вострецова Надежда Владимировна

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	18
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ РАБОЧЕЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.13 Основы бережливого производства является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла ООП в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Учебная дисциплина «ОП.13 Основы бережливого производства» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель – формирование знаний концептуальных основ бережливого производства и умений применения инструментов для решения задач профессиональной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ОК 09	<u>Уметь:</u> 1. Осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; 2. Моделировать производственный процесс и строить карту потока создания ценностей; 3. Применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах; 4. Применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на несоответствие	<u>Знать:</u> 1. Принципы и концепцию бережливого производства; 2. Основы картирования потока создания ценностей; 3. Методы выявления, анализа и решения проблем производства; 4. Инструменты бережливого производства; 5. Принципы организации взаимодействия в цепочке процесса; 6. Виды потерь и методы их устранения; 7. Современные технологии повышения эффективности; 8. Технологии внедрения улучшений; 9. Технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений.

1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	18
практические занятия (если предусмотрено)	18
Самостоятельная работа	---
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы СГ	У1	У2	У3	У4	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З9
Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия.	+	+	+	+	+	+	-	+	+	+	-	-	-
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками					-	-	+	+	+	+	-	+	+
Раздел 3. Статистические метода анализа					-	-	-	-	-	-	+	-	-

2.2 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: - 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; - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых,	22	По рекомендации работодателя

региональных; должен знать: - актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; должен уметь: - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; - разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;		

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия.		18	
Тема 1.1. Введение в философию и методологию бережливого производства.	Содержание учебного материала Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качеством. ГОСТ Р 56020-2020 Бережливое производство. Положения и словарь. Принципы и концепция системы БП. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.	4	ОК 02
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Пирамида качества, предпосылки формирования концепции бережливого производства.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Установление соответствия между требованиями ГОСТ Р 56020-2020 Бережливое производство.	0	
Тема 1.2. Инструменты бережливого производства.	Содержание учебного материала Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеечное и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.	8	ОК 02
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Успехи предприятий при внедрении бережливых систем.	2	
	2. Развитие бережливого производства в России.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Понятие «Система 5С». Сортируй – Соблюдай порядок	8	

	– Содержи в чистоте –Стандартизируй – Совершенствуй.		
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить презентацию: Использование метода визуализации при внедрении системы 5С.	0	
Тема 1.3. Виды потерь и методы их устранения.	Содержание учебного материала Виды потерь, их источники и способы их устранения. Потери: перепроизводство, лишние движения, ненужная транспортировка, излишние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/ брак. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством.	4	ОК 02 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.Потери в бережливом производстве.	2	
	2.Виды потерь, их источники и способы их устранения.	2	
Раздел 2. Системы управления и оптимизации материальными потоками		10	
Тема 2.1. Виды моделей управления материальными потоками.	Содержание учебного материала Выталкивающая и вытягивающая системы правления материальными потоками: основные принципы, достоинства и недостатки, способы повышения эффективности управления материальными потоками.	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ОК 09. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.MRP и DRP планирование.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Разработка кайдзен-предложений.	4	
Тема 2.2. Затраты на качество и потери.	Содержание учебного материала Виды затрат на качество. Модель Джурана-Фейгенбаума. Метод Кросби. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества (по Г. Тагути).	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7
	Тематика лекционных занятий	4	

	1. Виды затрат на качество.	2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	2. Виды потерь, их источники и способы их устранения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовить кроссворд на тему: Методы диагностики скрытых потерь.	0	
Раздел 3. Статистические методы анализа.		12	
Тема 3.1. Классические и новые статистические методы контроля качества.	Содержание учебного материала Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты Новые методы: диаграмма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы	8	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Тематика лекционных занятий	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Общие сведения.	2	
	2. Элементарные методы или инструменты контроля качества.		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие. Статистические методы.	8	
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка к дифференцированному зачету по учебнику «Основы бережливого производства» Курамшина А. В., Попова Е. В.	0	
Тема 3.2. Стандартизированная работа.	Содержание учебного материала Стандарты качества и стандарты процесса. Стандартизированная работа. Рабочая последовательность как необходимый элемент стандартизации. Бланки стандартизированной работы. Рабочий стандарт и его разработка. Критерии эталонного рабочего места. Методика расчета численности основного производственного персонала (ОПР) по методу бережливого производства. Суммарное время цикла. Средневзвешенное время цикла. Выравнивание производства по объемам и номенклатуре изделий. Реализация идеала "Одно за	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ОК 09. ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	другим". Методика внедрения выравнивания производства. Жесткой закладка. Расчет загрузки операторов при неравномерности потока. Средневзвешенное время цикла. Выравнивание загрузки операторов.		
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Понятие «стандарт». Виды, типы и назначение стандартов. Стандартизация в РФ.	2	
	2. Стандарты в бережливом производстве, стандартизованная работа и её составляющие. Карты стандартных операций.		
	Дифференцированный зачет	2	
	Всего:	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен:

Учебный кабинет № 245 «Социально-экономических и управленческих дисциплин» (БТИ № 48)

Доска ученическая – 1 шт.

Экран для проектора – 1 шт.

Парты (компьютерные) – 12 шт.

Парты (ученические) – 5 шт.

Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 1 шт.

Компьютер – 13 шт.

Стулья (ученические) – 16 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Кресло на колесиках – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

3.2.1. Основные электронные издания

1. Курамшина, А. В., Основы бережливого производства : учебник / А. В. Курамшина, Е. В.

Попова. — Москва : КноРус, 2025. — 199 с. — ISBN 978-5-406-11086-7. — URL:

<https://book.ru/book/947648> (дата обращения: 22.01.2026). — Текст : электронный.

2. Староверова, К. О. Основы бережливого производства : учебное пособие для среднего профессионального образования / К. О. Староверова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 74 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16473-2

3.2.2. Дополнительные источники

Интернет - источники:

1. Электронный Альманах. Управление производством. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://up-pro.ru/store/upravlenie-proizvodstvom/>

2. KPI: ключевые показатели эффективности и практическая система мотивации персонала. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <https://hr-portal.ru/article/kpi-klyuchevye-pokazateli-effektivnosti-i-prakticheskaya-sistema-motivacii-personala>

3. SMED. Быстрая переналадка. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://leanbase.ru/knowledgebase/smed-bystraya-perenaladka/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: – основы организации бережливого производства; – отечественный и зарубежный опыт организации бережливого производства; – современные тенденции развития средств и методов по организации бережливого производства. – метод 5S; – канбан; – поток единичных изделий; – карта потока создания ценности; – всеобщий уход за оборудованием; – кайдзен	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): $90 \div 100$ «5» отлично $80 \div 89$ «4» хорошо $70 \div 79$ «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Текущий контроль: тестирование; устный опрос на теоретических занятиях; наблюдение и оценка на практических занятиях; оценка внеаудиторной самостоятельной работы, работа с литературой в ЭБС, наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирование.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: – картирование потока создания ценности; – подготовка документов для проведения наблюдения за организацией производства; – выявление потерь на производстве; – использование методов и инструментов бережливого производства для устранения потерь.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.	

5.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине Основы товароведения продовольственных товаров представляет собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения. Фонд оценочных средств по дисциплине используется при проведении промежуточной и текущей аттестации студентов

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Перечень ситуационных задач для дифференцированного зачета по дисциплине «Основы бережливого производства»

Ситуационная задача № 1

По статистике, сайтом медицинской организации активно пользуются около 40% пациентов. При этом сайт является мощным носителем имиджа любой организации.

Сайт одной из городских поликлиник по оформлению является ярким и солидным, «внушающим доверие», информация на сайте доступна, интерфейс понятен и прост для пациентов. В разделе обращений пациентов и граждан, как правило, всегда есть различные отзывы. Все отзывы (как негативные, так и положительные, с незначительными замечаниями) всегда рассматриваются на оперативных совещаниях у главного врача поликлиники.

Какое логистическое действие в данном случае отсутствует.

Решение данной ситуационной задачи направлено на формирование трудовой функции по управлению ресурсами медицинской организации, контролем за информационно-справочной поддержкой граждан по вопросам оказания медико-социальной помощи.

Эталон ответа

На сайте необходимо размещать комментарии со стороны администрации о предпринятых действиях и благодарностью за данный отзыв.

Ситуационная задача № 2

При реализации принципов бережливого производства сайт организации рассматривается как определенный резерв для повышения эффективности процессов. Определите, каким образом, используя сайт поликлиники, можно сократить количество звонков от пациентов в регистратуру.

Решение данной ситуационной задачи направлено на формирование трудовой функции по управлению ресурсами медицинской организации, использованию в работе информационно-аналитических систем и информационно-телекоммуникационной сети Интернет.

Эталон ответа

На сайт можно выставить:

график работы специалистов, диагностических и лечебных кабинетов;

консультации с врачом по типовым вопросам можно стандартизировать и выложить на сайт в виде ответов на вопросы пациентов в удобном виде.

Ситуационная задача № 3

Поликлиника обслуживает население сельской местности. Расположена в приспособленных помещениях – на первом этаже двухэтажного здания и первом и втором этажах трехэтажного здания.

Регистратура, кабинеты участковых терапевтов, процедурный кабинет находятся в двухэтажном здании. Здесь же находится администрация поликлиники, бухгалтерия, планово-экономический отдел. В трехэтажном здании расположены кабинеты узких специалистов, клини-

ческая лаборатория, кабинеты для диагностических исследований, физиотерапевтическое отделение, кабинет главной медицинской сестры, организационно-методический отдел, канцелярия.

Оцените целесообразность подобного расположения кабинетов и отделений.

Решение данной ситуационной задачи направлено на формирование трудовой функции по управлению ресурсами медицинской организации, использования инструментария встроенного качества в бережливом здравоохранении.

Эталон ответа

Целесообразно было бы регистратуру, кабинеты специалистов, диагностические, процедурные кабинеты, клиническую лабораторию и физиотерапевтическое отделение расположить в одном здании. В данном случае – это трехэтажное здание.

Административно-хозяйственную часть, канцелярию, бухгалтерию, планово-экономический отдел, кабинет главной медицинской сестры, организационно-методический отдел целесообразно сгруппировать в одном здании, в данном случае – в двухэтажном.

Перечень задач для дифференцированного зачета по дисциплине «Основы бережливого производства»

Задача 1

Производство металлических панелей (с последующим наполнением фреоном) для морозильных камер.

Дано:

Ежедневная выработка: 780 панелей

Количество рабочих дней в месяце: 20

Время обработки одной панели: 24 минуты

Время нахождения панели на линии: 28 минут

Время ожидания возврата канбана: 12 минут

Минимальный страховой запас: 70 панелей

Емкость тары: 2 панели

Задача: рассчитать требуемое количество канбанов.

Ответ: 12515

Задача 2

Производство настенных электронных часов.

Дано:

Ежедневная выработка: 120 штук

Количество рабочих дней в месяце: 18

Время сборки одной штуки: 10 минут

Время нахождения одной штуки на сборочном участке: 12 минут

Время ожидания возврата канбана: 2 минуты

Минимальный страховой запас: 2 штуки

Емкость тары: на 1 штуку.

Задача: рассчитать требуемое количество канбанов.

Ответ: 162

Задача 3

Производство подарочных упаковок чая (в картонных коробках россыпью).

Дано:

Ежедневная выработка: 640 упаковок

Количество рабочих дней в месяце: 20

Время изготовления одной упаковки: 1,5 минуты

Время движения упаковки по фасовочной линии: 5 минут

Время ожидания возврата канбана: 0,5 минуты

Минимальный страховой запас: 10 упаковок

Емкость тары: 12 упаковок.

Задача: рассчитать потребное количество канбанов.

Ответ: 20

Критерии оценки

Отметка "5":

Обучающийся

- 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение языковых понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Отметка "4" обучающийся даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Отметка "3" обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Отметка "2" ставится, если обучающийся обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Отметка ("5", "4", "3") может ставиться не только за единовременный ответ (когда на проверку подготовки ученика отводится определенное время), но и за рассредоточенный во времени, т.е. за сумму ответов, данных обучающимся на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы обучающегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике

Критерии оценки тестов:

Более 84%- оценка 5

от 71-83 %- оценка 4

от 61-70% - оценка 3

менее 60% - оценка 2

Критерии оценки решения проблемно-ситуационной задачи:

5 «отлично» - комплексная оценка предложенной ситуации; знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, правильный выбор тактики действий;

4 «хорошо» - комплексная оценка предложенной ситуации, незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы, неполное раскрытие междисциплинарных связей; правильный выбор тактики действий; логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога;

3 «удовлетворительно» - затруднения с комплексной оценкой предложенной ситуации; неполный ответ, требующий наводящих вопросов педагога; выбор тактики действий, в соответствии с ситуацией, возможен при наводящих вопросах педагога,

2 «неудовлетворительно» - неверная оценка ситуации; неправильный ответ на вопрос к иллюстративному материалу; неправильно выбранная тактика действий, приводящая к ухудшению ситуации.

1. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__

учебный год

По ОП.13 Основы бережливого производства по профессии «43.02.015 / Поварское и кондитерское дело», группа _____

(общее количество часов: 36 часов аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Японский опыт разработки, внедрения, совершенствования систем управления качества. ГОСТ Р 56020-2020 Бережливое производство. Положения и словарь. Принципы и концепция системы БП. Система ДАО Тойота: 14 принципов менеджмента компании.				4
2.	Пирамида качества, предпосылки формирования концепции бережливого производства.				2
3.	Системы Канбан, «Точно вовремя», ячеечное и поточное производство, визуализация, система 5С, стандартизация, уход за оборудованием, быстрая переналадка оборудования.				8
4.	Успехи предприятий при внедрении бережливых систем.				2
5.	Развитие бережливого производства в России.				2
6.	Практическое занятие. Понятие «Система 5С». Сортируй – Соблюдай порядок – Содержи в чистоте – Стандартизируй – Совершенствуй.				8
7.	Виды потерь, их источники и способы их устранения. Потери: пере-производство, лишние движения, ненужная транспортировка, излиш-				4

	ние запасы, избыточная обработка, ожидание, переделка/ брак. Система 3М: Муда, Мури, Мура. Управление рабочим пространством.				
8.	Потери в бережливом производстве.				2
9.	Виды потерь, их источники и способы их устранения.				2
10	Выталкивающая и вытягивающая системы правления материальными потоками: основные принципы, достоинства и недостатки, способы повышения эффективности управления материальными потоками.				6
11	MRP и DRP планирование.				2
12	Практическое занятие. Разработка кайдзен-предложений.				4
13	Виды затрат на качество. Модель Джурана-Фейгенбаума. Метод Кросби. Затраты на процесс: конформные и неконформные затраты. Концепция всеобщего блага для общества (по Г. Тагути).				6
14	1. Виды затрат на качество.				2
15	2. Виды потерь, их источники и способы их устранения.				2
16	Цель, задачи, этапы, методы и виды контроля. Семь классических инструментов: контрольные листки, диаграмма Парето, причинно-следственная диаграмма, метод расслоения (стратификация), гистограмма, диаграммы рассеяния, контрольные карты Новые методы: диаграм-				8

	ма сродства, древовидная диаграмма, системная диаграмма, диаграмма родственных связей, стрелочная диаграмма, коррелятивная диаграмма, матричные диаграммы				
17	Общие сведения.				1
18	Элементарные методы или инструменты контроля качества.				1
19	Практическое занятие. Статистические методы.				8
20	Стандарты качества и стандарты процесса. Стандартизированная работа. Рабочая последовательность как необходимый элемент стандартизации. Бланки стандартизированной работы. Рабочий стандарт и его разработка. Критерии эталонного рабочего места. Методика расчета численности основного производственного персонала (ОПР) по методу бережливого производства. Суммарное время цикла. Средневзвешенное время цикла. Выравнивание производства по объемам и номенклатуре изделий. Реализация идеала "Одно за другим". Методика внедрения выравнивания производства. Жесткой закладка. Расчет загрузки операторов при неравномерности потока. Средневзвешенное время цикла. Выравнивание загрузки операторов.				4
21	Понятие «стандарт». Виды, типы и назначение стандартов. Стандартизация в РФ.				1
22	Стандарты в бережливом производстве, стандартизированная работа и её составляющие. Карты				1

	стандартных операций.				
				Всего:	36

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.01 ХИМИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.01 Химия разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ №1565 от 09 декабря 2016 года зарегистрированного приказом Минюста № 44828 от 20.12.2016 года.

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение среднего профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчик: Богданов Михаил Викторович, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» является обязательной частью математического и общего естественнонаучного учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина «ЕН.01 Химия» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01-10;	1) применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; 2) использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; 3) описывать уравнения химических реакций, процессы лежащие в основе производства продовольственных продуктов; 4) проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; 5) использовать лабораторную посуду и оборудование; 6) выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; 7) проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; 8) выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; 9) соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории	1) основные понятия и законы химии; 2) теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; 3) понятие химической кинетики и катализа; 4) классификацию химических реакций и закономерности их протекания; 5) обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; 6) окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; 7) гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; 8) тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; 9) характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; 10) свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; 11) дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; 12) роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических процессах; 13) основы аналитической химии; 14) основные методы классического количественного и физико-химического анализа; 15) назначения и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; 16) методы и технику выполнения химических анализов;

		17) приемы безопасной работы в химической лаборатории.

1.3. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационно-коммуникационные технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	194
в том числе:	
теоретическое обучение	86
лабораторные работы	26
практические занятия	24
контрольная работа	8
<i>Самостоятельная работа</i>	42
<i>Консультации</i>	2
Экзамен	6
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ЕН	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З9	З10	З11	З12	З13	З14	З15	З16	З17	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7	У8	У9
Раздел 1. Физическая химия	+	+	+				+		+			+			+	+	+	+			+	+		+	+	+
Раздел 2. Коллоидная химия	+	+	+		+		+	+		+	+		+	+	+	+	+		+		+	+	+	+		+
Раздел 3. Аналитическая химия	+	+		+		+		+		+	+	+		+		+		+		+	+	+		+	+	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ЕН.01 Химия

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	
1	2	3	4	
Раздел 1. Физическая химия		72		
Тема 1.1 Основные понятия и законы термодинамики. Термохимия	Содержание учебного материала	16	ОК1, ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10	
	1 Основные понятия термодинамики	1		
	2 Экзотермические реакции	1		
	3 Эндотермические реакции	1		
	4 Законы термодинамики	1		
	5 Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса.	1		
	6 Калорийность продуктов питания	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	ОК1- ОК5, ОК7, ОК9, ОК10
	Практическое занятие. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса химических реакций.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		8	
	Подготовить сообщение по теме: «Зарождение термодинамики» Подготовить сообщение по теме: «Магнитный метод охлаждения тел»			
Тема 1.2 Агрегатные состояния веществ, их характеристика	Содержание учебного материала	16	ОК1- ОК3, ОК5, ОК7, ОК9, ОК10	
	1 Общая характеристика агрегатного состояния веществ.	1		
	2 Типы химической связи и кристаллических решеток	1		
	3 Жидкое, газообразное состояние вещества. Вязкость.	1		
	4 Влияние вязкости на качество пищевых продуктов	1		
	5 Влияние поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов	1		
	6 Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов	1		
	7 Твердое состояние вещества	1		
	8 Кристаллическое и аморфное состояние вещества	1		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	ОК4, ОК6

	Лабораторная работа. Определение поверхностного натяжения жидкостей. Определение вязкости жидкостей.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		6	
	Подготовить сообщение по теме: «Влияние аэрозолей на человека и атмосферу»			
Тема 1.3 Химическая кинетика и катализ	Содержание учебного материала		12	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10
	1	Скорость и константа химической реакции	1	
	2	Теория активации	1	
	3	Закон действующих масс	1	
	4	Теория катализа, катализаторы, ферменты	1	
	5	Температурный режим хранения пищевого сырья	1	
	6	Обратимые и необратимые химические реакции	1	
	7	Химическое равновесие	1	
	8	Смещение химического равновесия	1	
	Контрольная работа		2	OK4, OK6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Лабораторная работа. Определение зависимости скорости реакции от температуры и концентрации реагирующих веществ.		2	OK4, OK6
Тема 1.4 Свойства растворов	Содержание учебного материала		20	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10
	1	Общая характеристика растворов. Растворимость.	1	
	2	Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.	1	
	3	Способы выражения концентраций	1	
	4	Водородный показатель	1	
	5	Способы определения pH-среды	1	
	6	Растворимость газов в жидкостях	1	
	7	Диффузия и осмос в растворах	1	
	8	Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	
	Практическое занятие. Решение задач: расчеты концентрации растворов, осмотического давления		2	OK4, OK6
	Практическое занятие. Решение задач: расчеты температур кипения, замерзания, pH среды		2	
	Лабораторная работа. Определение тепловых эффектов растворения различных веществ в воде. Определение pH среды различными методами.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся		6	

	Подготовить сообщение по теме: «Растворение как физико-химический процесс»		
Тема 1.5 Поверхностные явления	Содержание учебного материала	8	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10
	1 Термодинамическая характеристика поверхности.	1	
	2 Адсорбция, ее сущность	1	
	3 Виды адсорбции	1	
	4 Адсорбция на границе раствор-газ	1	
	5 Адсорбция на границе газ- твердое вещество	1	
	6 Гидрофильные и гидрофобные поверхности	1	
	7 Поверхностно активные и неактивные вещества	1	
	8 Применение адсорбции в технологических процессах	1	
Раздел.2 Коллоидная химия		50	
Тема 2.1 Предмет коллоидной химии. Дисперсные системы	Содержание учебного материала	4	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10
	1 Коллоидная химия	1	
	2 Объекты и цели изучения коллоидной химии	1	
	3 Дисперсные системы	1	
	4 Применение коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания	1	
Тема 2.2 Коллоидные растворы	Содержание учебного материала	24	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10 ПК1.2. ПК 2.4.
	1 Коллоидные растворы: понятие, виды, общая характеристика	2	
	2 Свойства коллоидных растворов	2	
	3 Методы получения коллоидных растворов и очистки	2	
	4 Устойчивость и коагуляция зольей	1	
	5 Факторы, вызывающие коагуляцию	1	
	6 Пептизация	1	
	7 Использование коллоидных растворов в процессе приготовления различных блюд и соусов	1	
	Контрольная работа	2	OK4, OK6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	OK4, OK6
	Практическое занятие. Составление формул и схем строения мицелл.	2	
	Лабораторная работа. Получение коллоидных растворов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся.	8	
	Подготовить сообщение по теме: «Синерезис»		
Тема 2.3 Грубодисперсные	Содержание учебного материала	14	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10
	1 Характеристики грубодисперсных систем	1	

системы	2	Эмульсии. Пены. Порошки	1	OK4, OK6
	3	Аэрозоли, дымы, туманы	1	
	4	Использование грубодисперсных систем в процессе приготовления различных блюд и соусов	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	
	Лабораторная работа. Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся.		8	
	Подготовить сообщение по теме: «Применение явлений смачивания. Флотация»			
Тема 2.4 Физико-химические изменения органических веществ пищевых продуктов. Высокомолекулярные соединения	Содержание учебного материала		8	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10 ПК1.2. ПК 2.4.
	1	Строение ВМС, классификация	1	
	2	Природные и синтетические ВМС	1	
	3	Студни, методы получения, синерезис	1	
	4	Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах	1	
	Контрольная работа		2	OK4, OK6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		2	OK4, OK6
	Лабораторная работа. Изучение процессов набухания и студнеобразования.		2	
Раздел 3. Аналитическая химия			64	
Тема 3.1 Качественный анализ	Содержание учебного материала		10	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10 ПК1.2. ПК 2.4.
	1	Аналитическая химия	1	
	2	Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения	1	
	3	Основные понятия качественного химического анализа	1	
	4	Дробный и систематический анализ	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		6	OK4, OK6
	Практическое занятие. Решение задач на качественный анализ неизвестного вещества		2	
	Практическое занятие. Титриметричный метод анализа		2	
	Практическое занятие. Перманганатометрия		2	
Тема 3.2 Классификация катионов и анионов	Содержание учебного материала		16	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10
	1	Классификация катионов	1	
	2	Первая аналитическая группа катионов	1	
	3	Общая характеристика катионов второй аналитической группы	1	
	4	Частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп	1	
	5	Амфотерность	1	
	6	Классификация анионов	1	

	7	Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.	1	
	8	Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	
	Лабораторная работа. Первая аналитическая группа катионов. Проведение частных реакций катионов второй аналитической группы. Анализ смеси катионов второй аналитической группы.		2	OK4, OK6
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций катионов третьей и четвертой аналитической группы. Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп.		2	
	Лабораторная работа. Проведение частных реакций анионов первой, второй, третьей групп. Анализ сухой соли.		2	
	Практическое занятие. Решение задач на правило произведение растворимости.		2	OK4, OK6
Тема 3.3 Количественный анализ. Методы количественного анализа	Содержание учебного материала		26	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10 ПК1.2. ПК 2.4.
	1	Понятие и сущность методов количественного анализа	1	
	2	Операции весового (гравиметрического) анализа	1	
	3	Сущность и методы объемного анализа	1	
	4	Сущность метода нейтрализации, его индикаторы	1	
	5	Сущность окислительно-восстановительных методов	1	
	6	Перманганатометрия и йодометрия	1	
	7	Метод осаждения	1	
	8	Метод комплексообразования	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		12	OK4, OK6 OK4, OK6
	Практическое занятие. Вычисления в весовом и объемном анализе.		2	
	Практическое занятие. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах		2	
	Практическое занятие. Определение нормальности и титра раствора		2	
	Лабораторная работа. Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей.		2	
	Лабораторная работа. Приготовление рабочего раствора перманганата калия и установление нормальной концентрации.		2	
	Лабораторная работа. Определение содержания хлорида натрия в рассоле.		2	
	Самостоятельная работа обучающихся			
Тема 3.4 Физико-химические методы анализа	Содержание учебного материала		12	OK1- OK3,OK5, OK7,OK9, OK10
	1	Физико-химические методы анализа. Общая характеристика	2	
	2	Оптические методы анализа.	2	

	3	Электрохимические и хроматографические методы анализа	2	ОК4, ОК6 ПК1.2. ПК 2.4.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		4	
	Лабораторная работа. Определение качественного и количественного содержания жира в молоке.		2	
	Практическое занятие. Решение задач с использованием физико-химических методов анализа»		2	
	Контрольная работа		2	
Консультации			2	
Экзамен			6	
Всего:			194	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрены учебный кабинет № 203 «Химии», «Физики» (БТИ № 32), который оснащен оборудованием:

Доска учебная – 1 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Стул преподавателя – 1 шт.

Стол ученический – 15 шт.

Стулья ученические – 30 шт.

Шкаф для хранения раздаточного дидактического материала – 3 шт.

Учебные фильмы – 5 шт.

Цифровые образовательные ресурсы – 2 шт.

Компьютер – 1 шт.

Принтер – 1 шт.

Мультимедиапроектор с экраном – 1 шт.

Мультимедийная доска – 1 шт.

Указка- презентер для презентаций – 1 шт.

и лаборантская кабинет № 205 (БТИ № 22), которая оснащена оборудованием:

наборы шаростержневых моделей молекул – 15 шт.

Модели кристаллических решеток – 15 шт.

Коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров – 15 шт.

Коллекция горных пород и минералов – 15 шт.

Таблица Менделеева – 1 шт.

Мензурки – 30 шт.

Пипетки- капельницы – 30 шт.

Термометры – 30 шт.

Микроскоп – 2 шт.

Лупы – 4 шт.

Предметные и покровные стекла – 30 шт.

Планшеты для капельных реакций – 4 шт. Фильтровальная бумага – 30 шт.

Промывалки – 30 шт.

Стеклянные пробирки – 30 шт.

Резиновые пробки – 30 шт.

Фонарики – 15 шт.

Набор реактивов – 50 шт.

Стеклянные палочки – 30 шт.

Штативы для пробирок – 30 шт.

Мерные цилиндры – 30 шт.

Воронки стеклянные – 30 шт.

Воронки делительные цилиндрические (50-100 мл) – 30 шт.

Ступки с пестиком – 15 шт.

Фарфоровые чашки – 15 шт.

Пинцеты – 30 шт.

Фильтры бумажные – 30 шт.

Вата – 30 шт.

Марля – 30 шт.

Часовые стекла – 15 шт.

Электроплитки – 4 шт.

Лабораторные штативы – 15 шт.
Спиртовые горелки – 15 шт.
Спички – 5 шт.
Прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой) – 1 шт.
Держатели для пробирок – 30 шт.
Склянки для хранения реактивов – 50 шт.
Раздаточные лотки – 15 шт.
химические стаканы (50, 100 и 200 мл) – 30 шт.
Шпатели – 15 шт.
Пинцеты – 15 шт.
Тигельные щипцы – 15 шт.
Секундомеры (таймеры) – 15 шт.
Мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл) – 15 шт.
Водяная баня (или термостат) – 1 шт.
Стеклянные палочки – 15 шт.
Конические колбы для титрования (50 и 100 мл) – 15 шт.
Индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала – 15 шт.
Универсальный индикатор – 1 шт.
Пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл) – 30 шт.
Бюретки для титрования (15), медицинские шприцы на 100-150 мл – 15 шт.
Лабораторные весы – 15 шт.
pH-метры – 5 шт.
Сушильный шкаф – 1 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники

1. Фельдман, Ф.Г.. Химия. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Ф.Г. Фельдман — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099536-8. — URL: <https://book.ru/book/949023> . — Текст : электронный.

2. Рудзитис, Г.Е.. Химия. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Г.Е. Рудзитис, Ф.Г. Фельдман — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099537-5. — URL: <https://book.ru/book/949024> . — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные электронные издания

1. Габриелян, О.С.. Химия. 10 класс. Углубленный уровень. ЭФУ / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099531-3. — URL: <https://book.ru/book/949025> . — Текст : электронный.

2. Габриелян, О.С.. Химия. 11 класс. углубленный уровень. ЭФУ / О.С. Габриелян, И.Г. Остроумов, С.А. Сладков — Москва : Просвещение, 2025. — ISBN 978-5-09-099532-0. — URL: <https://book.ru/book/949026> . — Текст : электронный.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знать: 1) основные понятия и законы химии; 2) теоретические основы органической, физической, коллоидной химии; 3) понятие химической кинетики и катализа; 4) классификацию химических реакций и закономерности их протекания; 5) обратимые и необратимые химические реакции, химическое равновесие, смещение химического равновесия под действием различных факторов; 6) окислительно-восстановительные реакции, реакции ионного обмена; 7) гидролиз солей, диссоциацию электролитов в водных растворах, понятие о сильных и слабых электролитах; 8) тепловой эффект химических реакций, термохимические уравнения; 9) характеристики различных классов органических веществ, входящих в состав сырья и готовой пищевой продукции; 10) свойства растворов и коллоидных систем высокомолекулярных соединений; 11) дисперсные и коллоидные системы пищевых продуктов; 12) роль и характеристики поверхностных явлений в природных и технологических	– грамотно выступает с сообщениями; – владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; – намечает и характеризует приемы саморегуляции; – полнота ответов, точность формулировок;	– анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; – текущий контроль освоения материала; – защита внеаудиторной самостоятельной работы; – экзамен

процессах; 13) основы аналитической химии; 14) основные методы классического количественного и физико-химического анализа; 15) назначения и правила использования лабораторного оборудования и аппаратуры; 16) методы и технику выполнения химических анализов; Уметь: 1) применять основные законы химии для решения задач в области профессиональной деятельности; 2) использовать свойства органических веществ, дисперсных и коллоидных систем для оптимизации технологического процесса; 3) описывать уравнения химических реакций, процессы лежащие в основе производства продовольственных продуктов; 4) проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям реакций; 5) использовать лабораторную посуду и оборудование; 6) выбирать метод и ход химического анализа, подбирать реактивы и аппаратуру; 7) проводить качественные реакции на неорганические вещества и ионы, отдельные классы органических соединений; 8) выполнять количественные расчеты состава вещества по результатам измерений; 9) соблюдать правила техники безопасности при работе в химической лаборатории		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Фонд оценочных средств для входного контроля

Вариант 1

- В атоме кремния распределение электронов по энергетическим уровням соответствует ряду чисел
1) 2;8;2 2) 2;4 3) 4;8;2 4) 2;8;4
- В каком ряду химические элементы расположены в порядке увеличения числа валентных электронов?
1) Be, B, C 2) K, Na, Li 3) S, P, C 4) C, Si, Ge
- Ионная связь характерна для каждого из двух веществ

- 1) оксид натрия и аммиак 2) сульфид калия и оксид серы (IV)
 3) оксид лития и хлор 4) фторид кальция и сульфид натрия
4. Выберите уравнения реакций, в которых фосфор является окислителем.
 1) $P + 3K = K_3P$ 2) $4P + 5O_2 = 2P_2O_5$ 3) $2P + 3Mg = Mg_3P_2$ 4) $P_2O_3 + O_2 = P_2O_5$
 5) $PH_3 + 2O_2 = H_3PO_4$
5. Степень окисления хлора в соединении $KClO_3$ равна
 1) -1 2) +3 3) +5 4) +7
6. К основным оксидам относится
 1) оксид магния 2) оксид хлора (VII) 3) оксид алюминия 4) оксид фосфора (V)
7. Сумма коэффициентов в уравнении реакции между алюминием и соляной кислотой равна
 1) 13 2) 11 3) 12 4) 10
8. В ряду химических элементов $Al - Mg - Na$
 1) усиливаются металлические свойства
 2) уменьшаются заряды ядер атомов
 3) увеличивается число электронов на внешнем электронном слое
 4) увеличивается число заполненных электронных слоёв в атоме
 5) уменьшается радиус атомов
9. Взаимодействие раствора гидроксида калия с фосфорной кислотой относится к реакциям
 1) замещения 2) разложения 3) соединения 4) обмена
10. К неэлектролитам относится
 1) сульфат меди (II) 2) гидроксид бария 3) оксид серебра (I) 4) карбонат лития
11. Веществом, при диссоциации которого образуются катионы водорода и анионы кислотного остатка является
 1) сульфат меди (II) 2) гидроксид бария 3) азотная кислота 4) карбонат лития
12. С раствором серной кислоты реагируют:
 1) серебро 2) оксид кремния (IV) 3) гидроксид меди (II) 4) вода 5) хлорид бария
13. Осадок не образуется при смешивании растворов
 1) хлорида магния и нитрата меди (II) 2) гидроксида натрия и сульфата цинка
 3) хлорида калия и нитрата серебра (I) 4) карбоната калия и хлорида кальция
14. Какой из указанных металлов проявляет наибольшую химическую активность в реакции с водой?
 1) кальций 2) алюминий 3) свинец 4) железо
15. Массовая доля кислорода в силикате кальция равна
 1) 52,9 % 2) 65,7 % 3) 32,5 % 4) 41,4
16. Объём газа (при н.у.), выделившийся при взаимодействии 20 г карбоната кальция соляной кислотой равен
 1) 1,12 л 2) 22,4 л 3) 4,48 л 4) 44,8 л

Вариант 2

1. В атоме фосфора число электронов на внешнем энергетическом уровне равно
 1) 5 2) 2 3) 3 4) 4
2. В каком ряду химические элементы расположены в порядке усиления неметаллических свойств?
 1) N, P, As 2) C, Si, P 3) S, O, Se 4) C, N, O
3. Одинаковый вид химической связи имеют оксид калия и
 1) сероводород 2) сульфид натрия 3) натрий 4) оксид серы (IV)
4. Выберите уравнения реакций, в которых углерод является окислителем.
 1) $C + 2H_2 = CH_4$ 2) $2C + O_2 = CO_2$ 3) $2CO + O_2 = 2CO_2$
 4) $3BaCO_3 + 8Al = 3BaO + Al_4C_3 + 2Al_2O_3$ 5) $C + 4HNO_3 = CO_2 + 2H_2O + 4NO_2$

5. Значения высшей и низшей степеней окисления углерода соответственно равны:
 1) +2 и -4 2) +4 и -2 3) +2 и -4 4) +4 и -4
6. Какое из перечисленных веществ является простым?
 1) ртуть 2) карбонат натрия 3) оксид цинка 4) вода
7. Признаком химической реакции карбоната калия с серной кислотой является
 1) выделение газа 2) выделение света
 3) образование осадка 4) появление запаха
8. В ряду химических элементов Li – Be – B
 1) уменьшаются металлические свойства
 2) уменьшаются заряды ядер атомов
 3) уменьшается число электронов на внешнем электронном слое атомов
 4) увеличивается электроотрицательность
 5) увеличивается число заполненных электронных слоёв в атомах
9. Взаимодействие раствора гидроксида натрия с оксидом фосфора (V) относится к реакциям
 1) замещения 2) разложения 3) соединения 4) обмена
10. К хорошо растворимым электролитам относится
 1) хлорид калия 2) гидроксидом алюминия 3) гидроксид цинка 4) карбонат кальция
11. Веществом, при диссоциации которого образуются катионы металла и гидроксид-анионы, является
 1) кислота 2) щёлочь 3) средняя соль 4) кислая соль
12. С раствором гидроксида кальция реагируют:
 1) азот 2) оксид серы (IV) 3) железо 4) азотная кислота 5) оксид железа (II)
13. Необратимо протекает реакция ионного обмена между растворами
 1) сульфата калия и нитрата цинка 2) гидроксида натрия и хлорида алюминия
 3) хлорида калия и фосфорной кислоты 4) гидроксида калия и нитрата бария
14. Кальций при обычных условиях вступает в реакцию с каждым из двух веществ:
 1) кислородом и хлором 2) серой и углеродом
 3) оксидом углерода (IV) и оксидом меди (II) 4) хлоридом натрия и нитратом цинка
15. Массовая доля кислорода в гидроксиде алюминия равна
 1) 22,6 % 2) 61,5 % 3) 48,2 % 4) 32,8%
16. Объём водорода (при н.у.), выделившийся при взаимодействии 2,7 г алюминия с избытком раствора соляной кислоты равен
 1) 3,36 л 2) 22,4 л 3) 11, 2 л 4) 4,48 л

Ответы на задания теста «Входной контроль»

Вариант	№ Задания															
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	4	1	4	1,3	3	1	1	1,2	4	3	3	3,5	1	1	4	3
2	1	4	2	1,4	4	1	1	1,4	4	1	2	2,4	2	1	2	1

№ 1 - № 3, №5 - №7, №9 - №11, №13 - №16 задания оцениваются 1 баллом

№ 4, № 8, № 12 – повышенного уровня (В заданиях два правильных ответа, всего за задание в целом, выполненное верно, ставится 1 балл)

Уровни выполнения работы:

«5» – 15-16 баллов

«4» - 11 -14 баллов

«3» – 7-10 баллов

«2» – 0 - 6 баллов

1.2 Фонд оценочных средств для текущего контроля

2.1. Оценочные средства текущего контроля по дисциплине «Химия»

Текущий контроль результатов обучения можно осуществлять различными методами и с помощью различных оценочных средств. По дисциплине «Химия» в качестве средств текущего контроля применяются вопросы для организации устного и письменного опроса, системы заданий в тестовой форме, задачи и упражнения, практико-ориентированные задания (теоретические, расчетные, ситуационные), лабораторные работы и другие оценочные мероприятия. Ниже приведем примеры некоторых из них.

2.1.1. Системы заданий в тестовой форме

Система заданий в тестовой форме – это содержательная система, охватывающая взаимосвязанные элементы знаний. В отличие от тестов, в системах заданий вероятность правильного ответа на последующее задание может зависеть от вероятности правильного ответа на предыдущие задания.

Для того чтобы на одном содержательном материале можно было составить несколько вариантов теста, конструируют базу заданий в тестовой форме. Если есть компьютерные программы генерации тестов, то в программу создания теста вводится база, включающая в себя параллельные по содержанию и трудности варианты одного и того же задания. Это означает, что проверка знания признаков, свойств, состава, функций однотипных объектов может быть организована на базе одного и того же задания, меняющего в своем тексте только название этих объектов. Эти задания называют фасетными, т.е. имеющими переменные элементы.

Приведем пример системы заданий в тестовой форме, включающей фасетные задания (фасеты в задании заключены в фигурные скобки).

Название темы	Тема 1.1 «Строение атомов химических элементов и природа химической связи»
Результат обучения	Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности
Общие компетенции	ОК 01

Выберите один правильный ответ:

1. Атомы С и Si имеют одинаковое число:

- А) нейтронов в ядре
- Б) энергетических уровней
- В) электронов на внешнем энергетическом уровне
- Г) электронов

2. В ряду химических элементов Li–Be–B–C металлические свойства:

- А) усиливаются
- Б) ослабевают
- В) не меняются
- Г) изменяются периодически

3. К s-элементам относится:

- А) К
- Б) S
- В) Fe
- Г) Br

4. Путем соединения атомов под номером 11 и 17 образуется вещество с химической связью:

- А) ионной
- Б) ковалентной полярной
- В) ковалентной неполярной
- Г) металлической

5. {количество электронов в атоме; количество энергетических уровней; количество электронов на последнем энергетическом уровне; количество протонов в ядре атома} соответствует

- А) номеру периода
- Б) номеру группы
- В) порядковому номеру

6. {хлориду бария, алмазу, аммиаку, серной кислоте} соответствует

- А) ионная химическая связь
- Б) ковалентная полярная химическая связь
- В) ковалентная неполярная химическая связь

7. {связь, образованная за счет образования общих электронных пар; связь, образованная за счет обобществления валентных электронов; связь, образованная за счет электростатических сил притяжения} называется

- А) ионной
- Б) металлической
- В) ковалентной

8. {в порядке возрастания металлических свойств; в порядке убывания радиуса атомов; в порядке возрастания кислотных свойств летучих водородных соединений} элементы расположены в ряду

- А) K, Ca, Sc
- Б) Al, Mg, Na
- В) F, Cl, I

9. Какое из суждений верно для элементов {VA группы, IVA группы, IA группы}

- А) общая формула летучего водородного соединения RH_4
- Б) не образуют летучих водородных соединений
- В) до завершения энергетического уровня не хватает трёх электронов

10. Среди веществ, указанных в ряду $\{NH_3, O_2, HCl, SO_2, CaO, HNO_3, Cl_2, CO_2, H_2SO_4, HI, CuCl_2, CH_4, NH_3\}$ количество соединений с ковалентной полярной связью равно

- А) трем
- Б) двум
- В) четырем

11. Химическая связь в молекулах {озона и хлорида кальция; серной кислоты и хлорида аммония; серной кислоты и озона} соответственно

- А) ковалентная полярная и ионная
- Б) ковалентная полярная и ковалентная неполярная
- В) ковалентная неполярная и ионная

Как видно из приведенного примера, каждое фасетное задание может быть преобразовано в несколько различных вариантов одного задания тестовой системы. При организации автоматизированного текущего контроля появляется возможность генерации большого количества вариантов теста, при этом задания, полученные из фасета, будут параллельны по содержанию и трудности.

2.1.2. Практические задания и задачи

Практические задания и задачи, часто используемые в качестве дидактических средств в естественнонаучных дисциплинах, также могут быть фасетными. Возможно применение задач с вариантами ответа для удобства организации автоматизированного контроля.

Практические задания и задачи представлены в разделах:

1. Основы строения вещества – задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.).

2. Химические реакции

2.1. Задачи на составление уравнений реакций: соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов алюминия и цинка); окислительно-восстановительных реакций с использованием метода электронного баланса; с участием комплексных соединений (на примере гидроксокомплексов цинка и алюминия).

2.2. Задачи на расчет количественных характеристик продукта реакции соединения; массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.

2.3. Задания на составление молекулярных и ионных реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды.

3. Строение и свойства неорганических веществ

3.1 Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).

3.2. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов.

3.3. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки.

3.4. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения.

4. Строение и свойства органических веществ

4.1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре;

4.2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов.

4.3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).

4.5. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения.

4.6. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов.

4.7. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ.

5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций

5.1 Практические задания на оценку изменения скорости химической реакции и направления смещения равновесия с использованием принципа Ле-Шателье.

5.2 Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические).

6. Дисперсные системы

6.1. Задачи на приготовление растворов.

7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ

7.1. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.

7.2. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений.

9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы

1. Типовые расчеты по тематике эксперимента.

2. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности.

3. Задание «Химический состав воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов).

4. Задание «Взаимосвязь состава почвы, тип почвы и ее назначения».

9.2. Исследование и химический анализ объектов техносферы

1. Типовые расчеты по тематике эксперимента.

2. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности.

3. Задачи на определение металлов, неорганических анионов и органических веществ в технической воде разного назначения.

4. Задание «Химический состав технической воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов).

Примеры задач по разным темам дисциплины

I. С вариантами ответов

1. В реакцию, термохимическое уравнение которой $S + O_2 = SO_2 + 297 \text{ кДж}$, вступила сера массой 1 г. Количество теплоты, выделившееся при этом, равно:

А) 9,28 кДж

Б) 74,25 кДж

В) 29,7 кДж

2. Укажите соль, водный раствор которой имеет щелочную среду

- А) сульфат калия
- Б) хлорид алюминия
- В) карбонат калия

3. Определите название вещества, главная цепь которого состоит из четырех атомов углерода, содержит карбоксильную группу и одну двойную связь, а также радикалы метил и этил.

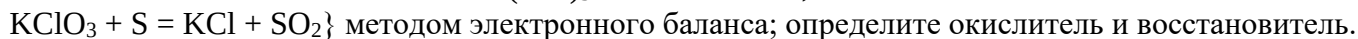
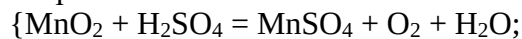
- А) 3-метил-3-этилбутен-3-овая кислота
- Б) 3-метил-2-этилбутен-3-овая кислота
- В) 2-метил-3-этилбутен-3-овая кислота

Фасетные задачи

4. Составьте химические формулы двухатомных соединений: {силицид кальция, гидрид бария, сульфид железа (III), оксид азота (II), оксид алюминия, хлорид железа (II), нитрид бария, оксид ртути (I), оксид сурьмы (V); оксид меди (I), хлорид ртути (II), нитрид калия, силицид магния, гидрид алюминия, сульфид свинца (II), бромид цинка, оксид углерода (II), оксид хлора (V); нитрид натрия, иодид меди (I), оксид хрома (II), оксид азота (V), гидрид натрия, хлорид хрома (III), оксид калия, оксид мышьяка (III), сульфид цинка}.

5. При взаимодействии {40; 20; 35} г смеси {серебра и цинка; цинка и меди; меди и железа} с соляной кислотой выделилось {6,72; 2,24; 5,6} л газа (н.у.). Определите массовую долю (в %) {цинка; меди; железа} в смеси.

6. Уравняйте окислительно-восстановительную реакцию



7. Определите молекулярную формулу углеводорода, содержащего {80%; 85,7%; 75%} углерода. Относительная плотность паров вещества по {водороду; воздуху; кислороду} равна {15; 1,931; 0,5}.

- А) C_4H_8
- Б) C_2H_6
- В) CH_4

Вопросительные формулировки:

8. Какая масса уксусной кислоты потребуется для синтеза этилацетата массой 140,8 г. Выход эфира примите равным 80% от теоретически возможного.

9. Каким реактивом можно отличить глицерин от глюкозы? Составьте уравнение качественной реакции для обнаружения многоатомных спиртов на примере глицерина.

10. С помощью какого реактива можно распознать галогенид-ионы (Cl⁻, Br⁻, I⁻)? Составьте уравнения качественных реакций в молекулярной и ионной формах. Укажите признаки реакций.

Задачи, как и другие дидактические задания, могут выполнять обучающую и контролирующую функции. Решение задач может осуществляться на различных типах и этапах занятий.

2.1.3. Практико-ориентированные задания

Практико-ориентированные задания (как теоретические, так и расчетные), направлены на развитие результатов обучения основного модуля (разделы: «Основы строения вещества», «Строение и свойства неорганических / органических веществ», «Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций», «Дисперсные системы») и выявление химической сущности объектов природы, производства и быта, с которыми человек взаимодействует в процессе практической деятельности (прикладной модуль).

Практико-ориентированные задания можно определить как педагогически переработанный фрагмент профессиональной деятельности специалиста. Они разрабатываются для проверки знаний и умений обучающихся действовать в практических, нетипичных, экстремальных и других ситуациях. При изучении дисциплины «Химия» практико-ориентированные задания применяются для активизации учебно-познавательной деятельности обучающихся путем «погружения» их в проблемы химических исследований, возникавших в истории развития науки, или имеющих практическое значение для человека.

Приведем примеры практико-ориентированных заданий по разделам «Строение и свойства неорганических веществ», «Строение и свойства органических веществ».

1. Карбокситерапия

Название темы	Тема 3.3. «Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве»
Результат обучения	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами
Общие компетенции	ОК 01, ОК 02

А знакомо ли вам понятие «карбокситерапия»? В терапевтических целях используют газообразное вещество. По этой причине подобную методику называют «газовыми уколами». Эта методика используется для лечения сердечно-сосудистых заболеваний, повышения эластичности кожи. Повышение содержания этого газа в крови говорит о некачественной функции крови. Самое удивительное, что оно используется в твёрдом виде в пищевой промышленности для хранения и перевозки продуктов: рыбы, мяса, мороженого.

Задание

Выберите один правильный ответ:

1. О каком веществе идёт речь?

А) углекислый газ

Б) кислород

В) аммиак

2. Какими химическими свойствами обладает это вещество?

А) кислотными

Б) основными

В) амфотерными

3. С чем может вступать во взаимодействие?

А) с водой, основными оксидами, щелочами, некоторыми солями

Б) с водой, кислотными оксидами, щелочами, некоторыми солями

В) с водой, кислотными оксидами, кислотами, некоторыми солями

4. С помощью какого вещества его можно обнаружить?

А) фенолфталеина

Б) бромной воды

В) известковой воды

5. Приведите факты, которые доказывают отрицательное влияние этого газа на желудочно-кишечный тракт человека.

2. Поваренная соль

Название темы	Тема 3.3. «Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве»
Результат обучения	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами
Общие компетенции	ОК 01, ОК 02

Известно, что в мире добывается примерно 100 миллионов тонн поваренной соли в год. На пищевые нужды расходуется около одной четвертой части этого количества. Куда же идет остальная соль?

Поваренная соль совершенно необходима при производстве мясных и рыбных консервов, она используется в металлургической отрасли промышленности, при обработке мехов и различных кож, в процессе приготовления мыла, идет для получения кальцинированной соды, применяется в медицине. Основной потребитель соли – химическая отрасль промышленности. В этой области используется не

только сама соль, но и элементы, составляющие ее. В процессе электролиза ее раствора получают хлор, водород и едкий натр. Из раствора едкого натра получают твердую щелочь – каустик. Соединяя водород с хлором, получают соляную кислоту.

Задание: составьте уравнения, описанных в тексте реакций.

3. Ацетилен

Название темы	Тема 3.3. «Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве»
Результат обучения	Обосновывать значение и применение неорганических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами
Общие компетенции	ОК 01, ОК 02

Одним из самых распространенных способов сварки плавлением является газовая сварка, которая производится с образованием газового пламени в каналах сварочной горелки. Образование газосварочного пламени невозможно без газа ацетилена. Технический ацетилен получают из карбида кальция.

Задание

1. Объясните, какой физический показатель позволяет использовать ацетилен для сварочных работ;
2. Составьте уравнение реакции получения ацетилена;
3. Составьте уравнение реакции горения ацетилена;
4. Вычислите объём ацетилена полученного из карбида кальция массой 128 г, содержащего 5% примесей, если выход ацетилена составляет 80% от теоретически возможного.

4. Молочная кислота

Название темы	Тема 4.3. «Органические вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности»
Результат обучения	Обосновывать значение и применение органических веществ в бытовой и производственной деятельности человека их физико-химическими свойствами
Общие компетенции	ОК 01, ОК 02

Промежуточным продуктом обмена у теплокровных животных является молочная кислота. Запах этой кислоты кровососущие насекомые улавливают на значительном расстоянии.

Задание

1. Почему насекомые (комары) быстро находят свою жертву?
2. Установите формулу молочной кислоты, которая помогает насекомым находить теплокровных животных, если массовые доли элементов в ней составляют: углерода – 40,00%, водорода – 6,67%, кислорода – 53,33%.
3. Составьте структурную формулу молочной кислоты. Назовите кислоту по номенклатуре ИЮПАК.
4. На основании строения молочной кислоты сделайте вывод о ее химических свойствах.
5. Найдите в интернете или других источниках информацию о применении молочной кислоты.

2.1.4. Задания лабораторных работ

Лабораторные работы являются важной частью учебного процесса по дисциплине и способствуют формированию у обучающихся умений исследовать химические процессы и явления (планировать и проводить химические эксперименты, исследовать вещества и проверять гипотезы, обрабатывать и интерпретировать результаты экспериментов). Лабораторные работы по химии предусмотрены в каждом разделе основного и прикладного модулей (табл. 2).

Таблица 2. Лабораторные работы по химии

Раздел	Лабораторная работа
Раздел 2. Химические реакции	Лабораторная работа 1. «Реакции гидролиза»
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ	Лабораторная работа 2. «Свойства металлов и неметаллов»
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ	Лабораторная работа 3. «Получение этилена и изучение его свойств»
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	Лабораторная работа 4 (на выбор) «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ» или «Определение зависимости скорости реакции от температуры» Лабораторная работа 5. «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия»
Раздел 6. Дисперсные системы	Лабораторная работа 6 (на выбор) «Приготовление растворов» или «Исследование дисперсных систем»
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ	Лабораторная работа 7 (на выбор) «Аналитические реакции катионов I–VI групп» или «Аналитические реакции анионов» Лабораторная работа 8 (на выбор) «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ» или «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам»
Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы	Лабораторная работа 9. «Основы лабораторной практики» Лабораторная работа 10 (на выбор) «Очистка воды от загрязнений» «Определение pH воды и ее кислотности» «Определение жесткости воды и способы ее устранения» Лабораторная работа 11 (на выбор) «Обнаружение нитратов в продуктах питания» «Исследование продуктов питания на наличие углеводов (мука, творог, молоко, йогурт) на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахароза)» Лабораторная работа 12 (на выбор) «Обнаружение неорганических примесей в пробах почвы» «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности»
Раздел 9.2. Исследование и химический анализ объектов техносферы	Лабораторная работа 9. «Основы лабораторной практики» Лабораторная работа 10 (на выбор) «Определение хлоридов методом титрования в технической воде» «Определение жесткости технической воды методом титрования»

	Лабораторная работа 11. «Определение содержания углекислого газа в воздухе помещения экспресс-методом» Лабораторная работа 12 (на выбор) «Изготовление красок (подбор пигментов и связывающих веществ)» «Исследование свойств вяжущих веществ на примере гипса»

Раздел 2. Химические реакции. Лабораторная работа 1. «Реакции гидролиза»

Название темы	Тема 2.2. «Электролитическая диссоциация и ионный обмен»
Результат обучения	Составлять уравнения химических реакции ионного обмена с участием неорганических веществ
Общие компетенции	ОК 01, ОК 02

1. Вопросы для допуска к лабораторной работе

- а) сформулируйте цель планируемого эксперимента;
- б) объясните, какой процесс называют гидролизом, какой он бывает;
- в) объясните, какие существуют способы доказательства существования гидролиза неорганических и органических веществ;
- г) объясните, как составляется уравнение гидролиза;
- д) объясните, что такое pH? Как зависит данный показатель от кислотности или основности среды раствора;
- е) объясните ход выполнения эксперимента по решению качественных задач;
- ж) перечислите основные аспекты соблюдения техники безопасности при работе с агрессивными реагентами (гидроксид натрия).

2. Проведение опытов

Оборудование и посуда	Реактивы
Стеклянные пробирки	1. Раствор NaOH
Штатив для пробирок	2. Раствор Na ₂ SO ₄
	3. Раствор AlCl ₃
	4. Раствор Na ₂ CO ₃
	5. Раствор Cu(OH) ₂
	6. Кислотно-основный индикатор

Алгоритм проведения опыта № 1	Вопросы и задания

Задание № 1. В трех пробирках под номерами находятся растворы трех солей: хлорида алюминия, сульфата натрия, карбоната натрия. Не пользуясь другими реактивами, определите состав каждой пробирки.	1. Дать объяснение проведенным опытам. 2. Составить уравнения реакций, протекающих в пробирке в молекулярном и ионном видах.

Алгоритм проведения опыта № 2	Вопросы и задания
Задание № 2. Что произойдет, если охладить раствор карбоната натрия или добавить к нему гидроксид натрия? 1.1. Налить в пробирку 1–2 мл раствора карбоната натрия. 1.2. Опустить пробирку в стакан с очень холодной водой или снегом. 1.3. Проверить среду раствора при помощи кислотно-основного индикатора. 1.4. Добавить к раствору карбоната натрия гидроксид натрия.	1. Какой индикатор лучше использовать для определения среды раствора? 2. Составить соответствующие уравнения химических реакций, в молекулярном и ионном видах.

Алгоритм проведения опыта № 3	Вопросы и задания
Задание № 3. Проблемный опыт. 1.1. В одну пробирку с раствором сульфата меди (II) прилить раствор гидроксида натрия. 1.2. Во вторую пробирку с раствором сульфата меди (II) прилить раствор карбоната натрия. 1.3. Сравнить цвет образующихся осадков. 1.4. Обратит внимание на выделение газа в одной из пробирок. 1.5. Определить, откуда может выделяться этот газ? 1.6. Проверить качественный состав газа горящей лучинкой. 1.7. Объяснить происходящее явление.	1. Составить соответствующие уравнения химических реакций, в молекулярном и ионном видах.

Алгоритм проведения опыта № 4	Вопросы и задания

Задание № 4. Проблемный опыт. 1.1. К раствору хлорида алюминия прилить раствор карбоната натрия.	1. Объяснить происходящее явление. 2. Составить соответствующие уравнения химических реакций, в молекулярном и ионном видах. 3. Ответить на вопросы. Для чего в медицинской практике используют раствор пищевой соды для полоскания при воспалительных заболеваниях горла? Какова роль гидролиза в природе? Почему раствор мыла пенится в воде?

3. Обработка результатов опытов

1. Проанализировать соответствие полученных результатов типам гидролиза. Сделать соответствующие выводы.

2. Сформулировать выводы о зависимости типа гидролиза и кислотности среды раствора.

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ. Лабораторная работа 3.

«Получение этилена и изучение его свойств»

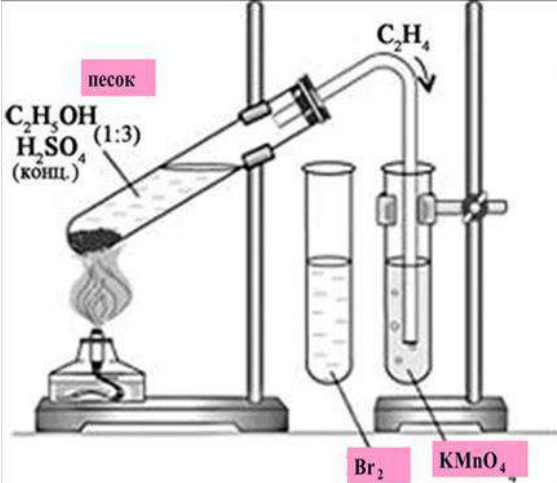
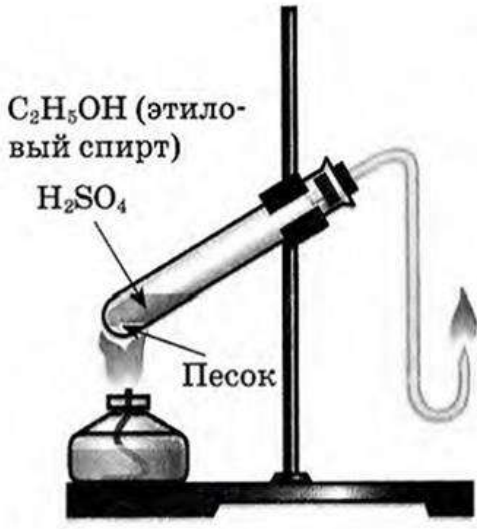
Название темы	Тема 4.2. «Свойства органических соединений»
Результат обучения	Устанавливать зависимость физико-химических свойств органических веществ от строения молекул
Общие компетенции	ОК 01, ОК 02

1. Вопросы для допуска к лабораторной работе

- сформулируйте цель планируемого эксперимента;
- объясните, к какому классу органических веществ относится этилен;
- объясните, какими химическими свойствами обладают вещества данного класса, какие качественные реакции для их обнаружения используются;
- объясните, как можно получить вещества данного класса соединений в лабораторных условиях;
- объясните, из чего состоит прибор для получения газов;
- перечислите основные аспекты соблюдения техники безопасности при работе с ЛВЖ (этиловый спирт), агрессивными реагентами (концентрированная серная кислота), нагревательными приборами (спиртовка).

2. Проведение опытов

Оборудование и посуда	Реактивы
Стеклянные пробирки	Концентрированный раствор H_2SO_4
Штатив для пробирок	Этиловый спирт
Спиртовка	Раствор $KMnO_4$
Спички	Бромная вода
Песок	

Алгоритм проведения опыта № 1	Вопросы и задания
1. Получить этилен дегидратацией этилового спирта, обнаружить его, изучить его свойства. 1.1. В пробирку налить 2–3 мл этилового спирта и осторожно добавить 6–9 мл концентрированной серной кислоты. Затем всыпать немного прокаленного песка (песок или мелкие кусочки пемзы вводят для того, чтобы предотвратить толчки жидкости при кипении). Закрывать пробирку пробкой с газоотводной трубкой, закрепить ее в штативе и осторожно нагреть содержимое пробирки (рис.1)  1.2. Осторожно, равномерно нагреть смесь. 1.3. В другую пробирку налейте 2–3 мл разбавленного раствора перманганата калия, и пропустите через него газ. 1.4. В третью пробирку налить 2–3 мл бромной воды, опустить газоотводную трубку до дна этой пробирки и пропустить через бромную воду выделяющийся газ. 1.5. Вынуть газоотводную трубку из раствора и повернуть ее отверстием вверх, поджечь выделяющийся газ (рис.2). 	1. Что происходит в пробирке? Что наблюдаете? 2. К какому типу химических реакций относятся эти процессы? Как называются? 3. Как меняется окраска растворов? Почему? 4. Каким пламенем горит этилен? Почему? 5. Составить уравнения протекающих процессов.

3. Обработка результатов опытов

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.

1.3. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

2.2. Оценочные средства рубежного (тематического) контроля по дисциплине «Химия»

Рубежный (тематический) контроль по дисциплине «Химия» проводится в форме контрольных работ по разделам основного модуля на отдельных занятиях, кейсов и учебно-исследовательских проектов.

2.2.1. Контрольные работы по разделам

Контрольные работы по химии как оценочные средства рубежного контроля завершают изучение 1 или 2 тематических разделов основного модуля.

Раздел 2. Химические реакции. Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»

Контрольная работа содержит четыре вида заданий:

1. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений по их названию.
2. Задачи на составление уравнений реакций: соединения, замещения, разложения, обмена и реакций с участием комплексных соединений; окислительно-восстановительных реакций.
3. Задания на составление молекулярных и ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды.
4. Задачи на расчет количественных характеристик по уравнениям химических реакций: массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного; объемных отношений газов; количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции; массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.

Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ. Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»

Контрольная работа содержит три вида заданий:

1. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси).
2. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов: определение класса неорганических веществ, называть неорганические соединения по международной и тривиальной номенклатуре по химическим формулам.
3. Задания на составление уравнений химических реакций с участием простых и сложных неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов; неорганических кислот, оснований и амфотерных гидроксидов, неорганических солей, характеризующих их свойства и способы получения.

Раздел 4. Строение и свойства органических веществ. Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»

Контрольная работа состоит из пяти видов заданий:

1. Задания на составление названий органических соединений по химическим формулам (в т.ч. структурным) с использованием тривиальной или международной систематической номенклатуры.
2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов по их названиям в соответствии с международной номенклатурой.
3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).
4. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций и генетической связи органических веществ разных классов, в т.ч. цепочки превращений.

5. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ.

Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций. Контрольная работа «Скорость химической реакции и химическое равновесие»

Контрольная работа состоит из трех видов заданий:

1. Расчетные задачи на изменение скорости химических в зависимости от концентрации реагирующих веществ и температуры.

2. Задачи на расчеты тепловых эффектов химических реакций и определение типа реакции (по тепловому эффекту: экзо- и эндотермические).

3. Задания на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.

Раздел 6. Дисперсные системы. Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»

Контрольная работа состоит из двух частей:

1. Задачи на приготовление и расчет концентрации растворов (3 задачи на растворение, разбавление, смешивание растворов).

2. Задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека (в виде тестовых заданий).

Приведем примеры заданий контрольной работы по теме «**Строение и свойства органических веществ**», которая проводится после изучения обучающимися раздела 4.

По итогам изучения раздела 4 «**Строение и свойства органических веществ**» обучающиеся будут способны:

– определять принадлежность веществ к различным классам органических соединений; гомологи и изомеры;

– называть изученные вещества по «тривиальной» или международной номенклатуре;

– характеризовать строение и химические свойства изученных органических соединений;

– объяснять зависимость свойств органических веществ от их состава и строения;

– проводить вычисления по химическим формулам и уравнениям.

Тематический контроль осуществляется методом тестирования (I) или в форме письменной работы, включающей практические задания и задачи (II).

Приведем пример контрольной работы в форме тестовых заданий (I).

1. Вещество, состав которого выражен молекулярной формулой C_3H_8 , относится к классу:

- 1) арены
- 2) алканы
- 3) алкены
- 4) алкины

2. Название вещества, формула которого: $CH_3-CH(CH_3)-CH_2-CH_2-OH$

- 1) бутанол-2
- 2) пентанол-2
- 3) 2-метилбутанол-4
- 4) 3-метилбутанол-1

3. Вещество, имеющее формулу $CH_2=CH_2$ называется:

- 1) толуол
- 2) этилен
- 3) глицерин
- 4) пропанол

4. Вещество, название которого пропионовая кислота, имеет формулу:

- 1) C_2H_5OH
- 2) $(CH_3)_2NH$
- 3) CH_3-CH_2-COOH
- 4) C_3H_9OH

5. Для алканов характерна реакция:

- 1) присоединения H_2
- 2) хлорирования на свету
- 3) обесцвечивания раствора $KMnO_4$
- 4) полимеризации

6. Метанол реагирует с:

- 1) натрием

- 2) водой
 3) водородом
 4) метаном
7. Уксусная кислота вступает в реакцию с:
 1) AgNO_3
 2) NaCl
 3) Na_2CO_3
 4) H_2O
8. Верны ли утверждения:
 А. Амины проявляют основные свойства
 Б. Аминокислоты проявляют только основные свойства
 1) верно только А
 2) верно только Б
 3) верны оба утверждения
 4) неверно ни одно из утверждений
9. Уравнение химической реакции $\text{C}_2\text{H}_6 + \text{Cl}_2 \rightarrow \text{C}_2\text{H}_5\text{Cl} + \text{HCl}$ является:
 1) реакцией замещения, протекающей по радикальному механизму
 2) реакцией присоединения, протекающей по радикальному механизму
 3) реакцией замещения, протекающей по ионному механизму
 4) реакцией присоединения, протекающей по ионному механизму
10. В реакцию «серебряного зеркала» (с аммиачным раствором оксида серебра) вступает:
 1) этанол
 2) глюкоза
 3) глицерин
 4) крахмал
11. Установите соответствие между названием вещества и классом (группой) органических соединений, к которому(-ой) оно принадлежит.
- Название вещества
 А) CH_3COOH
 Б) $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-CH}_3$
 В) $\text{CH}_2=\text{CH-CH}_2\text{-CH}_3$
 Г) $\text{CH}_3\text{-CH}_2\text{-OH}$
- Класс органических соединений
 1) одноатомные спирты
 2) углеводы
 3) карбоновые кислоты
 4) ароматические углеводороды
 5) непредельные углеводороды
 6) предельные углеводороды
12. В схеме превращений
 1500°C Сакт + Br_2
 $\text{CH}_4 \rightarrow \text{X}_1 \rightarrow \text{бензол} \rightarrow \text{X}_2$
 веществами X_1 и X_2 соответственно являются:
 1) ацетилен
 2) этилен
 3) бромбензол
 4) хлорбензол
 5) фенол
 6) циклогексан
13. Определите молекулярную формулу вещества, содержащего 37,5% углерода, 50% кислорода и 12,5% водорода. Относительная плотность паров этого вещества по водороду равна 16.
 1) CH_3OH

- 2) C_2H_5OH
- 3) $HCOOH$
- 4) C_6H_5OH

14. Сколько литров водорода потребуется для образования 10,2 г этилового спирта из ацетальдегида, если выход продукта реакции составляет 80%?

- 1) 6,2 л
- 2) 3,1 л
- 3) 12,75 л
- 4) 11,2 л

Приведем пример заданий для письменной контрольной работы (II).

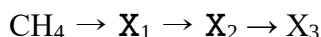
1. Дайте названия органическим соединениям по химическим формулам с использованием тривиальной или международной систематической номенклатуры:

- а) C_2H_5OH
- б) $(CH_3)_2NH$
- в) $CH_3-CH(NH_2)-COOH$
- г) C_3H_9N
- д) $CH_3CH_2HC=O$
- е) $C_6H_5CH_2OH$

2. Составьте полные и сокращенные структурные формулы органических веществ отдельных классов по их названиям в соответствии с международной номенклатурой:

- а) метилбензол
- б) анилин
- в) 3-метилбутаналь
- г) циклогексен
- д) бутадиен-1,2
- е) 2-метилпропанол-1
- ж) бутин-1
- з) аминокислота

3. Составьте уравнения химических реакций согласно схеме превращений:



Укажите тип и механизм реакции, назовите образовавшиеся вещества.

4. Определите молекулярную формулу вещества, содержащего 37,5% углерода, 50% кислорода и 12,5% водорода. Относительная плотность паров этого вещества по водороду равна 16.

5. Сколько литров водорода потребуется для образования 10,2 г этилового спирта из ацетальдегида, если выход продукта реакции составляет 80%?

2.2.2. Кейсы

Кейсы используются в качестве оценочного средства в разделе 8 прикладного модуля, их содержание определяется с учетом 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.

Приведем примеры кейсов по химии (автор Голубева Инна Борисовна, учитель химии, <https://urok.1sept.ru/articles/636947>).

Кейс №1. «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 №2. «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?

2.2.3. Учебно-исследовательский проект

Учебно-исследовательский проект является основным способом оценки результатов обучения, сформированных у обучающихся в ходе освоения прикладного модуля химии в разделах 9.1. и 9.2. Исследование и химический анализ объектов биосферы/техносферы (с учетом будущей профессиональной деятельности).

Приведем пример проектного задания, работа над которым начинается с начала раздела, а детальное выполнение заданий в группах и оформление результатов проектной деятельности производится в конце изучения раздела.

Общая тема проекта, приведенная ниже, в дальнейшем декомпозируется по фасетному принципу в зависимости от получаемой обучающимися специальности (профессии), а также каждая группа может рассмотреть более углубленно один из обязательных содержательных компонентов (подтем) проекта.

Название проекта: составление проекта цветника/сада/огорода в зависимости от состава проанализированных почв.

Проблема исследования: определение возможности разбивки цветника в соответствии с дизайнерским запросом и необходимости адаптации дизайнерского проекта к почвенным и климатическим условиям на основании исследования химического состава почв предложенного участка.

Цель проекта: определить влияние химического состава почв на предложенном участке на ассортимент растений, рекомендованных к посадке для реализации выбранного дизайнерского проекта.

Задачи проекта:

- 1) исследовать химический состав, структуру, кислотность почвы на предложенном участке;
- 2) исследовать инсоляцию отведенного для цветника участка;
- 3) предложить меры по улучшению качества почвы путем внесения различных удобрений и добавок на предложенном участке в случае необходимости;

- 4) определить ассортимент растений в соответствии с выявленными особенностями исследованного участка и дизайнерским запросом;
- 5) составить посадочную ведомость;
- 6) подготовить и публично представить презентацию по теме проекта в команде.

Результаты обучения:

- определять перечень необходимых исследований химического состава почв и участка для составления или адаптации ранее разработанного проекта цветника;
- описывать зависимость ассортимента растений от качества предложенной почвы для обустройства цветника;
- способность использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК–2);
- способность эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК–4).

Результат проектной работы обучающегося:

- макет / видеоматериал / печатные средства / 3D-модели космической технологии; презентация результатов исследования на профессиональных конкурсах.

Форма представления результатов проектной работы:

- защита проекта с использованием средств визуализации и демонстрации продукта (/ макета / видеоматериала / печатных средств / 3D-модели (при наличии)).

Возможные варианты тем проектов:

1. Исследование состава минеральной воды и рекомендации по ее использованию.
2. Исследование разрушающего действия природной воды на строительные материалы.
3. Составление проекта цветника/огорода/сада в зависимости от состава проанализированных почв в соответствии с дизайнерским запросом (монохромный цветник, цветник однолетников, многолетников, декоративный огород и др.).
4. Составление сбалансированного меню на день (неделю) в зависимости от содержания химических макро и микроэлементов в продуктах питания.
5. Исследование качества питьевой воды.
6. Исследование проб водопроводной воды на предмет устранения жесткости.
7. Устранение жесткости воды в сельскохозяйственной деятельности.
8. Контроль качества технической воды разных видов в соответствии с методиками по ГОСТ.
9. Создание декоративной штукатурки.
10. Пигменты в изделиях из стекла.
11. Исследование разрушающего действия воды на строительные материалы.
12. Оценка состояния воздуха рабочей зоны специалиста (технолога, строителя и т.п., с учетом области профессиональной деятельности) в соответствии с нормативными документами

1.4 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

2.3. Оценочные средства промежуточной аттестации по дисциплине «Химия»

Промежуточная аттестация по дисциплине «Химия» проводится в форме экзамена. Каждый экзаменационный билет состоит из трех заданий: 1) теоретическое задание в виде вопроса из теоретического содержания основного и прикладного модулей; 2) практическое задание (составление уравнений химических реакций с участием неорганических или органических веществ, в т.ч. цепочек превращений и качественных реакций обнаружения; химических формул неорганических и органических веществ, в т.ч. структурных; задания по номенклатуре неорганических и органических веществ; оценка изменения скорости химической реакции и направления смещения равновесия с использованием принципа Ле-Шателье; оценка химического состава и обоснование применимости объекта био- или техносферы и т.п.); 3) расчетная задача (расчеты по уравнению химических реакций, расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси); определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %); расчеты тепловых эффектов химических реакций; расчеты зависимости скорости химической реакции от концентрации и температуры и т.п.).

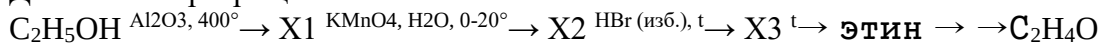
Приведем пример экзаменационного билета.

Задание 1.

Какой раствор используют для качественной реакции определения хлоридов, бромидов, йодидов? Напишите уравнения реакций и обоснуйте ответ.

Задание 2.

Дана схема превращений.



Пропишите все реакции и определите вещества X1, X2, X3.

Задание 3.

Определите массовые доли химических элементов в оксиде алюминия Al_2O_3 и выразите их в процентах.

5. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

на 2026 – 2027 учебный год

ЕН.01 Химия, специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»
(общее количество часов: 144 часа аудиторной нагрузки, 42 часа внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Основные понятия термодинамики				1
2	Экзотермические реакции				1
3	Эндотермические реакции	Выучить схему строения			1
4	Первый, второй закон термодинамики				1
5	Понятие энтальпии, энтропии, энергии Гиббса.				1
6	Калорийность продуктов питания	Повторить типы связей			1
7-8	Практическая работа. Решение задач на расчет энтальпий, энтропий, энергии Гиббса				2
9	Общая характеристика агрегатного состояния веществ.	Выучить классификацию			1
10	Типы химической связи и кристаллических решеток				1

11	Жидкое, газообразное состояние вещества. Вязкость.				1
12	Влияние вязкости на качество пищевых продуктов	Дописать уравнения			1
13	Влияние поверхностно-активных веществ на качество пищевых продуктов				1
14	Сублимация, ее значение в консервировании пищевых продуктов	Составить схему по процессам			1
15	Твердое состояние вещества				1
16	Кристаллическое и аморфное состояние вещества				1
17-18	Лабораторная работа «Определение поверхностного натяжения и определение вязкости»				2
19	Скорость и константа химической реакции	Доделать упражнение в тетради			1
20	Теория активации				1
21	Закон действующих масс				1
22	Теория катализа, катализаторы, ферменты	Выучить способы получения			1
23	Температурный режим хранения пищевого сырья				1
24	Обратимые и необратимые химические реакции				1
25	Химическое равновесие				1
26	Смещение химического равновесия				1
27-28	Контрольная работа № 1	Выполнить упр. №1 по карточке			2
29-30	Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры»				2
31	Общая характеристика растворов. Растворимость.				1
32	Экстракция, ее практическое применение в технологических процессах.				1
33	Способы выражения концентраций				1
34	Водородный показатель				1
35-36	Практическая работа. Решение задач: расчеты концентрации растворов.				2
37	Способы определения pH-среды	Выучить 10 формул			1
38	Растворимость газов в жидкостях				1
39-40	Практическая работа. Решение задач: расчеты температур кипения, замерзания				2
41	Диффузия и осмос в растворах				1
42	Влияние различных факторов на растворимость газов, жидкостей и твердых веществ				1
43-44	Лабораторная работа «Определение тепловых эффектов растворения веществ в воде»	Выучить структуры белка			2

	Самостоятельная внеаудиторная работа по теме «Растворение как физико-химический процесс»				1
45	Термодинамическая характеристика поверхности.				1
46	Адсорбция, ее сущность				1
47	Виды адсорбции				1
48	Адсорбция на границе раствор-газ				1
49	Адсорбция на границе газ- твердое вещество	Составить схему по картинке в тетради			1
50	Гидрофильные и гидрофобные поверхности				1
51	Поверхностно активные и неактивные вещества				1
52	Применение адсорбции в технологических процессах				1
53	Коллоидная химия				1
54	Объекты и цели изучения коллоидной химии				1
55	Дисперсные системы				1
56	Применение коллоидно-химических процессов в технологии продукции общественного питания				1
57-58	Коллоидные растворы: понятие, виды, общая характеристика				2
59	Свойства коллоидных растворов				1
60	Методы получения коллоидных растворов и очистки				1
61	Устойчивость и коагуляция золей				1
62	Факторы, вызывающие коагуляцию	Выучить схему строения			1
63	Пептизация				1
64	Использование коллоидных растворов в процессе приготовления различных блюд и соусов				1
65-66	Контрольная работа № 2	Повторить типы связей			2
67-68	Практическая работа «Составление формул и схем строения мицелл»				2
69-70	Лабораторная работа «Получение коллоидных растворов»	Выучить классификацию			2
	Самостоятельная внеаудиторная работа по теме «Синерезис».				
71	Характеристики грубодисперсных систем				1
72	Эмульсии. Пены. Порошки	Дописать уравнения			1
73-74	Лабораторная работа «Получение устойчивых эмульсий и пен, выявление роли стабилизаторов»				2
75	Аэрозоли, дымы, туманы	Составить схему по процессам			1

76	Использование грубодисперсных систем в процессе приготовления различных блюд и соусов				2
	Самостоятельная внеаудиторная работа по теме «Применение явлений смачивания. Флотация».				
77	Строение ВМС, классификация				1
78	Природные и синтетические ВМС				1
79	Студни, методы получения, синерезис				1
80	Изменение углеводов, белков, жиров в технологических процессах				1
81-82	Лабораторная работа «Изучение процессов набухания и студнеобразования»				2
83-84	Контрольная работа № 3	Выучить схему строения			2
85	Аналитическая химия				1
86	Методы качественного и количественного анализа и условия их проведения				1
87	Основные понятия качественного химического анализа	Повторить типы связей			1
88	Дробный и систематический анализ				1
89-90	Практическая работа Решение задач на качественный анализ неизвестного вещества	Выучить классификацию			2
91-92	Практическая работа «Титриметричный метод анализа»				2
93-94	Практическая работа «Перманганатометрия»				2
95	Классификация катионов	Дописать уравнения			1
96	Первая аналитическая группа катионов				1
97	Общая характеристика катионов второй аналитической группы	Составить схему по процессам			1
98	Частные реакции на катионы третьей и четвертой аналитических групп				1
99-100	Лабораторная работа «Анализ смеси катионов второй аналитической группы»				2
101	Амфотерность				1
102	Классификация анионов				1
103	Значение анионов в осуществлении химико-технологического контроля.				1
104	Частные реакции анионов первой, второй, третьей групп.				1
105-106	Лабораторная работа «Анализ смеси катионов третьей и четвертой аналитических групп»				2
107-108	Лабораторная работа «Проведение частных реакций анионов I,II,III групп»				2
109-110	Практическая работа. Решение задач на правило произведение растворимости.	Выучить схему строения			2
111	Понятие и сущность методов количественного анализа				1
112	Операции весового(гравиметрического) анализа				1

113	Сущность и методы объемного анализа	Повторить типы связей			1
114	Сущность метода нейтрализации, его индикаторы				1
115	Сущность окислительно-восстановительных методов	Выучить классификацию			1
116	Перманганатометрия и йодометрия				1
117	Метод осаждения				1
118	Метод комплексообразования	Дописать уравнения			1
119-120	Практическая работа. Вычисления в весовом и объемном анализе				2
121-122	Практическая работа. Определение кристаллизационной воды в кристаллогидратах	Составить схему по процессам			2
123-124	Практическая работа. Определение нормальности и титра раствора				2
125-126	Лабораторная работа «Определение общей, титруемой, кислотности плодов и овощей»				2
127-128	Лабораторная работа «Приготовление раствора перманганата калия »	Выучить схему строения			2
129-130	Лабораторная работа «Определение содержания хлорида натрия в рассоле»				2
	Самостоятельная внеаудиторная работа по теме «Термический анализ».				
131-132	Физико-химические методы анализа. Общая характеристика	Повторить типы связей			2
133-134	Оптические методы анализа.				2
135-136	Электрохимические методы анализа	Выучить классификацию			2
137-138	Хроматографические методы анализа				2
139-140	Лабораторная работа «Определение качественного и количественного содержания жира в молоке»				2
141-142	Практическое занятие. Решение задач с использованием физико-химических методов анализа»	Дописать уравнения			2
143-144	Контрольная работа № 4				2

Всего 144

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ЕН.02 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

Рабочая программа учебной дисциплины ЕН.02 «Экологические основы природопользования» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 3 декабря 2015 г., регистрационный № 39955), Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования ХМАО - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж».

Разработчики:

Вострецова Надежда Владимировна, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ЕН.02 Экологические основы природопользования является обязательной частью математического и общего естественно-научного учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Учебная дисциплина ЕН.02 «Экологические основы природопользования» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель:

- формирование у обучающихся знаний и умений, необходимых для формирования общих и профессиональных компетенций, указанных в ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело;
- способствовать формированию единого взгляда на обеспечение основных закономерностей рационального взаимодействия общества и природы; всесторонне изучить экологические основы рационального природопользования, современное состояние природных ресурсов, окружающей природной среды и их охрану. использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1.	объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ и требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты соблюдать нормы экологической безопасности; определять	правил утилизации отходов правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.

	направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	
ОК 02	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	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности
ОК 07	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. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: веб-квест; развивающего обучения; проблемного обучения; коллективная система обучения; технология изучения изобретательских задач (ТРИЗ); технология использования в обучении игровых методов: ролевых, деловых и других видов обучающих игр; обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа); информационно-коммуникационные технологии; здоровьесберегающие технологии.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	36
в том числе:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	-
практические занятия	-
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	Знание З1	Знание З2	Знание З3	Умение У1	Умение У2	Умение У3
Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества	+	+	-	-	-	-
Раздел 2. Охрана окружающей среды.	-	-	+	+	+	+
Раздел 3. Правовые вопросы природопользования.	-	-	-	+	+	+

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества.		14	
Тема 1.1 Основы рационального природопользования	Содержание учебного материала «Окружающая природная среда», «окружающая среда», «биосфера», «ноосфера», «природные ресурсы и природные условия», «природно-ресурсный потенциал», «природопользование», «эколого-экономическая система», «охрана природы», «загрязнение окружающей среды». Принципы рационального природопользования.	6	ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
	Тематика лекционных занятий		
	1.Экология как наука. Цели и задачи экологии. Основные методы экологии.	1	
	2.Учение о биосфере и ноосфере.	1	
	3.Принципы рационального природопользования.	1	
	4. Формы взаимодействия природы и общества.	1	
	5. Глобальные проблемы экологии (разрушение озонового слоя, истощение энергетических ресурсов, «парниковый эффект» и др.) и пути их решения.	1	
	6. Выявление роли человеческого фактора в решении проблем экологии. Содействие сохранению окружающей среды.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия		

	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 1.2 Природные ресурсы.	Содержание учебного материала Объекты и системы живой и неживой природы, компоненты природной среды, окружающие человека и используемые им в процессе общественного производства.	6	ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
	Тематика лекционных занятий		
	1. Понятие о природно-ресурсном потенциале. Природные ресурсы и их классификация.	1	
	2. Пищевые ресурсы человечества.	1	
	3. Проблемы использования и воспроизводства природных ресурсов.	1	
	4. Генная инженерия и генетически модифицированные объекты.	1	
	5. Понятие и принципы рационального природопользования.	1	
	6. Охраняемые природные территории.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 1.3 Современное состояние окружающей среды России.	Содержание учебного материала Природная и искусственная (техногенная) среда. Классификация загрязнения экологических систем.	2	ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
	Тематика лекционных занятий		
	1. Понятие о загрязнениях окружающей среды, их классификация и характеристика. Естественные и антропогенные источники загрязнений.	1	
	2. Способы ликвидации последствий заражения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		

	Практические занятия		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Раздел 2. Охрана окружающей среды.		17	ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
Тема 2.1. Глобальные проблемы экологии.	Содержание учебного материала Причины концепции экологического риска. Изменения природной среды. Защита от отходов производства и потребления.	4	
	Тематика лекционных занятий		
	1. Сущность концепции экологического риска. Понятие, причины, признаки. Экологические катастрофы.	1	
	2. Охрана атмосферы. Охрана водных ресурсов и земель.	1	
	3. Размещение производства и проблема отходов. Классификация отходов.	1	
	4. Основные загрязнители продуктов питания и их влияние на здоровье человека.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 2.2 Сохранение видового разнообразия планеты.	Содержание учебного материала Причины концепции экологического риска. Изменения природной среды. Защита от отходов производства и потребления.		ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
	Тематика лекционных занятий	8	
	1. Естественная регуляция численности популяций в биоценозах. Изменение структуры и численности популяций в результате деятельности человека.	1	
	2. Исчезновение видов. Особо охраняемые природные территории.	1	
	3. Основные загрязнители, их классификация.	1	
	4. Пути миграции и накопления в биосфере токсичных и радиоактивных веществ.	1	

	5. Прямое и косвенное воздействие на человека загрязнений биосферы.	1	
	6. «Зеленая» революция и ее последствия.	1	
	7. Способы ликвидации последствий загрязнения токсичными и радиоактивными веществами окружающей среды.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 2.3 Мониторинг окружающей среды.	Содержание учебного материала Понятия, задачи, виды и методы мониторинга.		ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
	Тематика лекционных занятий	5	
	1. Понятие о мониторинге. Цели и задачи. Объект исследования.	1	
	2. Исчезновение видов. Особо охраняемые природные территории.	1	
	3. Контроль и регулирование рационального использования природных ресурсов и окружающей среды.	1	
	4. Концепция предельно – допустимой концентрации (ПДК).	1	
	5. Методы контроля за состоянием загрязнения природных вод, почв, атмосферного воздуха	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Раздел 3. Правовые вопросы природопользования.			ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
Тема 3.1. Законодательство в области экологической безопасности.	Содержание учебного материала Правовые основы природопользования и охраны окружающей среды. Экологическая паспортизация предприятий. Программа по окружающей среде (ЮНЕП), Всемирный фонд охраны дикой природы (ВВФ), Фонд ООН по проблемам народонаселения, Гринпис, Римский клуб.Роль международных	3	

	организаций по охране природы. Конвенция о биологическом разнообразии.		
	Тематика лекционных занятий		
	1.Законодательство в области экологической безопасности. Государственная экологическая политика.	1	
	2. Экологические правонарушения.	1	
	3.История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено.		
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		2	ПК 1.1; 2.1;3.1;4.1; 5.1. ОК 02; 04;07
Всего:*		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен Учебный кабинет № 245 «Социально-экономических и управленческих дисциплин» (БТИ № 48)

Доска ученическая – 1 шт.

Экран для проектора – 1 шт.

Парты (компьютерные) – 12 шт.

Парты (ученические) – 5 шт.

Комплект специализированной учебной мебели для детей-инвалидов с нарушением опорно-двигательного аппарата (стол и стул рабочий регулируемый по высоте) – 1 шт.

Компьютер – 13 шт.

Стулья (ученические) – 16 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Кресло на колесиках – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники:

1. Астафьева, О. Е. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / О. Е. Астафьева, А. А. Авраменко, А. В. Питрюк. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 376 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15994-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/523597>.

2. Саенко, О.Е., Экологические основы природопользования : учебник / О.Е. Саенко, Т.П. Трушина. — Москва : КноРус, 2025. — 214 с. — ISBN 978-5-406-09915-5. — URL:<https://book.ru/book/943937>. — Текст : электронный.

3. Косолапова, Н.В., Экологические основы природопользования : учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — Москва : КноРус, 2025. — 194 с. — ISBN 978-5-406-09695-6. — URL:<https://book.ru/book/943644>— Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Сухачев, А.А., Экологические основы природопользования : учебник / А.А. Сухачев. — Москва : КноРус, 2024. — 391 с. — ISBN 978-5-406-07924-9. — URL:<https://book.ru/book/938403>— Текст : электронный.

2. Колесников, С.И., Экологические основы природопользования : учебник / С.И. Колесников. — Москва : КноРус, 2024. — 233 с. — ISBN 978-5-406-08200-3. — URL:<https://book.ru/book/940088>— Текст : электронный.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.priroda.ru/list/> Природа России

2. <http://priroda.ru/> Природа России Национальный портал

3. <http://www.greenpeace.ru> Greenpeace России
4. <http://oopt.info> ООПТ России
5. <http://www.sevin.ru/redbook/> Красная Книга Российской Федерации
6. <http://www.waste.ru/> Отход.ру Справочно-информационная система
7. <http://www.priroda.ru/lib> Экологическая электронная библиотека
8. <http://www.ecoindustry.ru/>
9. <http://www.solidwaste.ru/> Твердые бытовые отходы
10. <http://www.mnr.gov.ru/> Министерство природных ресурсов и экологии РФ

3.2.4. Нормативные документы

1. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ “Об охране окружающей среды”.-
Электронный ресурс. Режим доступа:
http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34823/ — Текст : электронный.
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481/ —
Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: правил утилизации отходов правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения.	Полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии. Не менее 75% правильных ответов. Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений (%): 90 ÷ 100 «5» отлично 80 ÷ 89 «4» хорошо 70 ÷ 79 «3» удовлетворительно менее 70 «2» не удовлетворительно	Текущий контроль: тестирование; устный опрос на теоретических занятиях; наблюдение и оценка на практических занятиях; оценка внеаудиторной самостоятельной работы, работа с литературой в ЭБС, наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Использование сервисов: https://docs.google.com/ https://learningapps.org/ https://puzzle-english.com/ https://www.britishcouncil.ru/ https://videouroki.net/
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий. Точность оценки. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирование.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	25
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	72

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного 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 экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.
ПК 1.3	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента полуфабрикатов; разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов; 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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента; упаковке, хранении готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 5. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; 6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; 7. использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; 8. организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов,

	посуды и правила ухода за ними; 3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов; 4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; 5. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов; 6. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; 7. правила составления заявок на продукты.

1.1.4 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы МДК	3 1	3 2	3 3	3 4	3 5	3 6	3 7	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	У 8
Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	+		+	+	+			+	+	+	+		+		
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	+	+		+		+	+	+			+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 324 ч.

Из них на освоение МДК –174 ч,

Консультации 4 ч,

В том числе, самостоятельная работа 20 ч,

на практики, в том числе, учебную 72 ч,

и производственную – 72ч.

1.2.1 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями. должен знать: рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов должен уметь: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения.	106	<i>По рекомендации работодателя</i>

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹	Учебная	Производственная	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1.-1.4. ОК01-09	Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов.	56	46	18				4
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-11,	Раздел 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него	118	96	50		72		16
ПК 1.1-1.4	Учебная практика	72						
ПК 1.1.-1.4 ОК 01-11,	Производственная практика	72					72	
	Экзамен по профилю	6						
	Всего:	324	142	68	-	72	72	20

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов.		
МДК. 01.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		46
Тема 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание Характеристика процессов обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из них	16
	Лекционные занятия	10
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов	2
	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).	2
	3. Правила составления заявки на сырье.	2
	4. Способы подготовки к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования.	2
	5. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Механическая кулинарная обработка сырья	2
	2. Составление заявки на сырье	2
	3. Формы нарезки овощей в кулинарном использовании.	2

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	Содержание Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов	10
	Лекционные занятия	6
	1. Организация работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.	2
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов	2
	2. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	Содержание Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них	10
	Лекционные занятия	6
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.	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. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.	2

	2. Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	Содержание Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них	10
	Лекционные занятия	6
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.	2
	2. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	2. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря		4
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него		
МДК. 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов.	Содержание Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	20
	Лекционные занятия	10
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.	2
	2. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2
	3. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых. Салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	2
	4. Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.	1

	5. Подготовка овощей и грибов к фаршированную, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	1
	6. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	1
	7. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Обработка, нарезка корнеплодов	2
	2. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)	2
	3. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.	2
	4. Требования к качеству. Сроки хранения. Отходы воцей и их использование.	2
	5. Полуфабрикаты из овощей.	2
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание Обработка рыбы и нерыбного водного сырья	18
	Лекционные занятия	8
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.	2
	2. Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке.	2
	3. Методы разделки рыбы с костным скелетом, последовательность приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.	2
	4. Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Механическая кулинарная обработка рыбы	2
	2. Обработка чешуйчатой рыбы	2
	3. Обработка бесчешуйчатой рыбы	2
	4. Особенности обработки некоторых видов рыбы.	2

	5. Обработка (разделка) осетровой рыбы.	2
Тема 2.3. Приготовление полуфабрикатов из рыбы	Содержание. Полуфабрикатов из рыбы	8
	Лекционные занятия	4
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	2
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Приготовление рыбных полуфабрикатов.	2
	2. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.	2
Тема 2.4. Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	Содержание Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов	14
	Лекционные занятия	8
	1. Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения <i>мяса и мясного сырья</i> .	2
	2. Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.	2
	3. Последовательность выполнения механической кулинарной обработки мяса. Кулинарный разруб туш говядины, телятины, баранины, свинины.. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, телятины.	2
	4. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Кулинарный разруб говядины и телятины. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2
	2. Кулинарный разруб свинины. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2
	3. Кулинарный разруб баранины. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.	2
Тема 2.5. Приготовление полуфабрикатов из мяса,	Содержание Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	18
	Лекционные занятия	6

мясных продуктов	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса.	2
	2. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	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 занятий и лабораторных работ	12
	1. Приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины.	2
	2. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины.	2
	3. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее	2
	4. Обработка костей. Обработка субпродуктов.	2
	5. Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее	2
	6. Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов.	2
Тема 2.6. Обработка домашней птицы, дичи, кролика	Содержание Обработка домашней птицы, дичи, кролика	8
	Лекционные занятия	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, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.	2
	2. Заправка птицы и дичи	2
Тема 2.7. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	Содержание Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	10
	Лекционные занятия	6
	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.	2
	3. Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Полуфабрикаты из птицы и дичи	2
	2. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2 Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей» Решение задач по расчету сырья Составление технологической схемы приготовления полуфабриката «Перец, фаршированный овощами и рисом» Составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации» Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, пороснячьей головы»		16
Учебная практика по ПМ.01 Виды работ: 1. Оценивать наличие, проверять годность картофеля, обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья. Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезок корнеплодов 2. Оценивать наличие, проверять годность моркови и свеклы, обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья. Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезки корнеплодов 3. Оценивать наличие, проверять годность традиционных видов овощей (капусты белокочанной, грибов, лук репчатый) обрабатывать различными способами с учетом рационального использования сырья. Владеть приемами минимизации отходов при обработки и осуществлять различные формы нарезки капусты, грибов и лука репчатого 4. Оценивать наличие, проверять качество мясо говядины перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо. Готовить полуфабрикаты из мясо говядины порционные и мелкокусковые. Хранить обработанное мясо и полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде 5. Готовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (говядина) с хлебом и без 1. Готовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (говядина) с хлебом и без. Упаковывать на вынос или для транспортирования 2. Оценивать наличие, проверять качество мясо свинины перед обработкой. Размораживать, обрабатывать, подготавливать различными способами мясо. Готовить полуфабрикаты из мясо свинины порционные и мелкокусковые. Хранить обработанное мясо и полуфабрикаты в охлажденном и замороженном виде 3. Размораживать, обрабатывать печень говядины, готовить полуфабрикаты 4. Размораживать, обрабатывать подготавливать различными способами домашнюю птицу. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты с последующей тепловой обработкой 5. Размораживать мороженную потрошенную и непотрошеную рыбу(горбуша). Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом. Готовим полуфабрикаты из рыбы (горбуша) для варки, припускания, жарки, тушения и запекания 6. Полуфабрикаты из субпродуктов птицы 7. Порционировать (комплектовать) обработанное сырье, полуфабрикаты из него. Упаковывать на вынос или для транспортирования.		72

Зачет		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 01 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. 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		72
Всего:		324

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения:

Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47)

Стол учительский - 1 шт.

Стул Учительский - 1 шт.

Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт.

Экран для проектора - 1 шт.

Доска ученическая - 1 шт.

Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт.

Стол двухтумбовый - 1 шт.

Стол препараторский - 1 шт.

Столик журнальный - 1 шт.

Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт.

Проектор - 1 шт.

МФУ - 1 шт.

Компьютерное кресло - 1 шт.

Стол компьютерный - 1 шт.

Стол одно тумбовый - 1 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт.

Стул рабочий - 5 шт.

Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6)

Блендер стационарный - 1 шт.

Монитор - 1 шт.

Роутер Wi-Fi - 1 шт.

Венчик Вардаген - 4 шт.

Весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт.

Весы настольные электронные - 4 шт.

Гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт.

Контейнер для мусора Лайма - 8 шт.

Пирометр инфракрасный - 4 шт.

Стол производственный - 5 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт.

Фритюрница - 1 шт.

Шкаф шоковой заморозки - 1 шт.

Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт.

Зонт вытяжной - 4 шт.

Индукционная плита - 16 шт.

Индукционная плита стационарная - 1 шт.

Куллер для воды - 2 шт.

Микроволновая печь - 1 шт.

Миксер планетарный - 4 шт.

Мясорубка электрическая - 4 шт.

Пароконвектомат - 4 шт.

Погружной блендер - 4 шт.

Подставка для пароконвектомата - 4 шт.

Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт.

Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт.

Слайсер - 1 шт.

Стеллаж - 8 шт.
Стол производственный 600х600х850 - 4 шт.
Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт.
Холодильный шкаф - 5 шт.
Шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт.
Шкаф морозильный - 1 шт.
Шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт.
Вешалка для одежды напольная - 2 шт.
Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт.
Льдогенератор - 1 шт.
Облучатель – рециркулятор - 1 шт.
Полка настенная для разделочных досок - 4 шт.
Полка настольная двойная - 4 шт.
Стол производственный 1800х600х850мм - 2 шт.
Стол производственный - 12 шт.
Стол с моечной ванной - 4 шт.
Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт.
Шкаф для сумок - 2 шт.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 15-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2024. – 400 с. Текст : электронный. - URL: <https://glavkniga.su/book/546907>
2. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093> – Режим доступа: по подписке.
3. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.
4. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2025. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> — Текст : электронный.
5. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>. – Режим доступа: по подписке.
6. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835> Режим доступа: по подписке.
7. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> — Текст : электронный.
8. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + еПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус,

2024. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: <https://book.ru/book/943193>. — Текст : электронный.

9. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

3.2.2 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.

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 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу обработки сырья, виду и способу приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов; – соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и теоретических заданий на экзамене по МДК; - зачет с оценкой защиты по учебной и производственной практикам
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку	Подготовка, обработка различными методами экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, приготовление полуфабрикатов сложного ассортимента:	

экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.	– 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, энергетических 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, механическим оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов обработки, подготовки экзотических видов сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов обработки экзотических видов 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, приготовленных полуфабрикатов требованиям	

	действующих норм, рецептуре; – точность расчетов норм закладки сырья при изменении выхода полуфабрикатов, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых полуфабрикатов требованиям рецептуры; – эстетичность, аккуратность комплектования и упаковки готовых полуфабрикатов для отпуска на вынос	
ПК 1.4.Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового полуфабриката действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; – правильность оформления акта проработки новой рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (полуфабрикат, разработанную документацию); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по обработке экзотических видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и теоретических заданий на экзамене по МДК; - зачет с оценкой защиты по учебной и производственной практикам

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	
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	

социального и культурного контекста		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	– развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);	

	– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль представлен теоретическим и практическим материалом в 17 вариантах, в каждом по 4 вопроса. Время выполнения 45 минут.

Условия выполнения задания

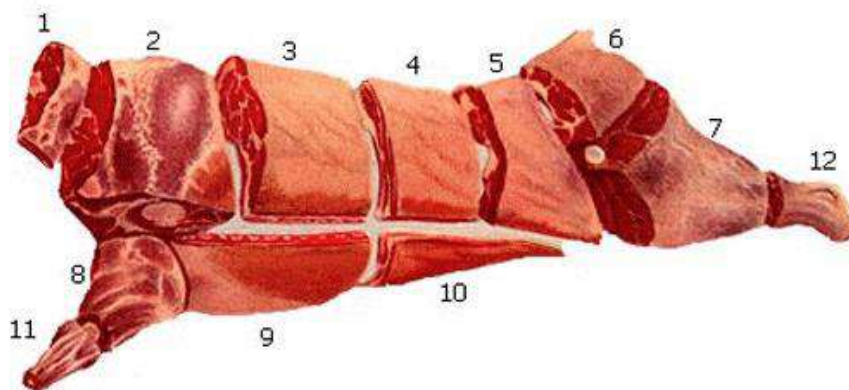
1. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
2. Необходимо выполнить 4 задания.
3. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов.

Критерии оценки

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы.
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах.
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах.

Вариант №1

1. Обозначьте цифрами части говяжьей туши в соответствии с рисунком. Схема разделки туши говядины:



шея, передняя лопатка, филе (корейка) с грудинкой, __покромка, __толстый край филе (корейка)

кострец и огузок, _окорок задний, _окорок передний, __пашина, __голяшка передняя,

голяшка задняя

2. Определить процент выхода задне - тазовой части при обвалке говяжьей туши 1 категории. Вес туши 380 кг. Рассчитать вес крупнокускового полуфабриката.

3. Охарактеризуйте способы заправки кур для варки тушками.

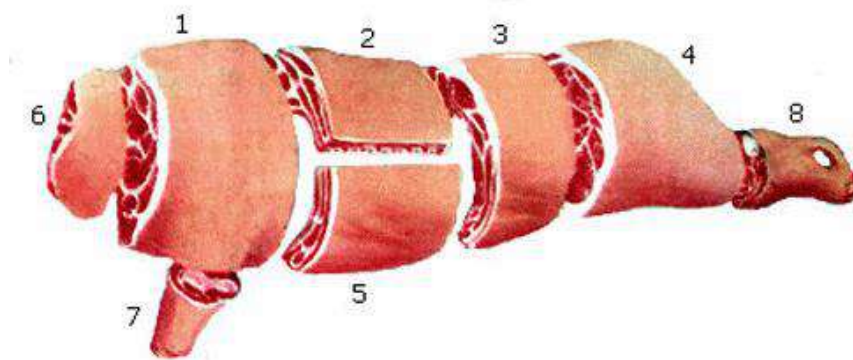
4. Ситуационная задача.

На производство поступила рыба в замороженном виде в 10-00. необходимо приготовить полуфабрикаты для жарки к 12-00. Примените способ быстрого оттаивания рыбы.

Вариант №2

1. Обозначьте цифрами части свиной туши в соответствии с рисунком.

Схема разделки туши свинины:



корейка, _лопатка, _оковалок и кострец, _голяшка задняя _окорок задний, брюшина, __шея, __голяшка передняя,

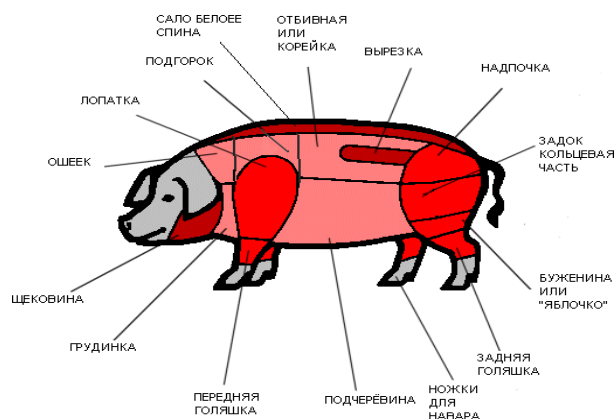
По сборнику рецептур определите процент выхода костей для говядины первой и второй категории. Рассчитайте количество мяса полученного при обвалке туши говядины первой категории весом 360 кг. Выберите части туши наиболее пригодные для приготовления шницеля натурального, ромштекса и обоснуйте свой выбор.

3. Составьте ассортимент сложных полуфабрикатов из рубленой массы. Выберите мясо говядины, содержащее до 80 % соединительной ткани, используемое для приготовления рубленых изделий: а) толстый и тонкий края, б) пашина, шея в) грудинка

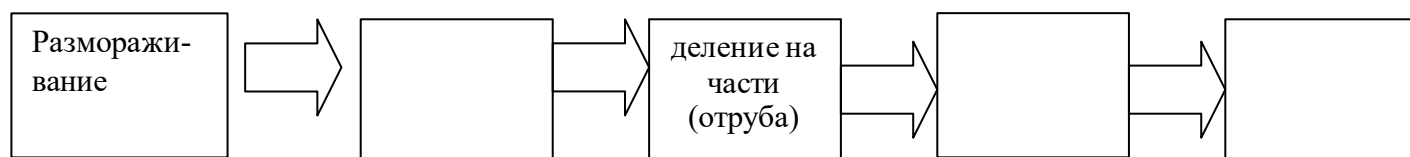
4. Ситуационная задача. На производство поступило мясо по каким показателям можно определить его термическое состояние (остывшее, охлаждённое, мороженное).

Вариант №3

1 . Выберите часть туши свинины для приготовления полуфабрикатов: котлеты натуральные, шницель отбивной, эскалоп. Укажите, какой приём применяют при изготовлении полуфабриката для размягчения соединительных тканей?



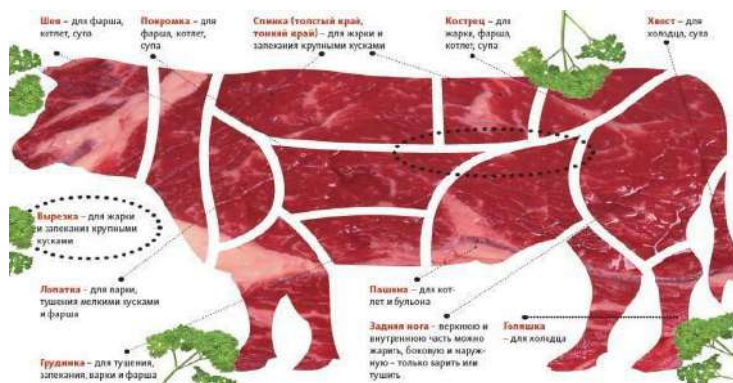
2. Дополните технологическую схему первичной обработки говяжьей туши замороженной. Перечислите показатели доброкачественности мяса говядины.
Технологическая схема.



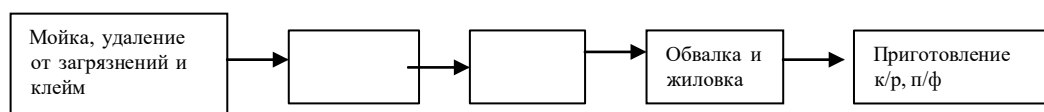
3. Определить выход полуфабрикатов в ассортименте заднезаховой части туши говядины весом 420 кг согласно НТД
4. Ситуация. Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сложных полуфабрикатов из рыбы (согласно СанПиН)?

Вариант №4

1. Выберите части туши говядины для изготовления сложных порционных полуфабрикатов, составьте ассортимент. Какие основные приёмы используют при изготовлении мясных полуфабрикатов?



2. Дополните технологическую схему процесса разделки свиной и бараньей туш (охлаждённых).
Технологическая схема.

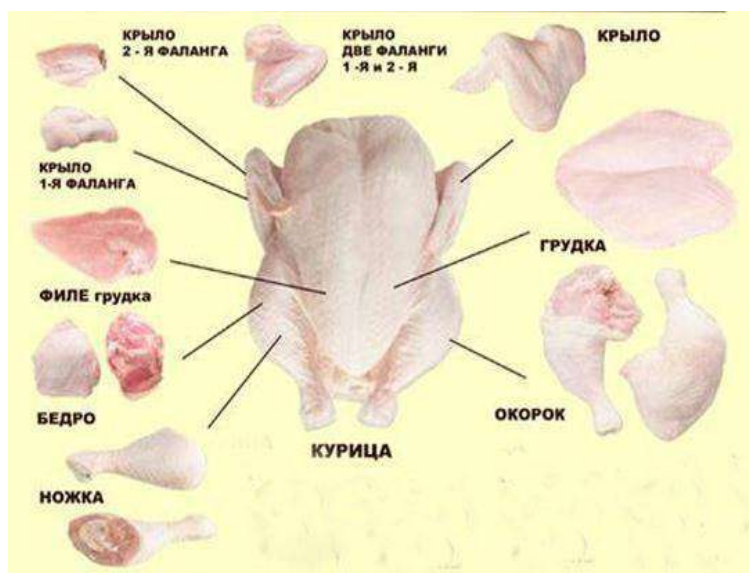


3. Выберите субпродукт, имеющий наибольшую пищевую ценность?
а)желудки, б) печень, в)почки

4. Ситуационная задача. Рассчитайте количество порций полуфабриката «Зразы Донские» из 25 кг рыбы трески (потрошённой обезглавленной) и необходимых ингредиентов для их приготовления. В наличии не оказалось лука – репки, ваши действия? Сборник рецептур 2 колонка.

Вариант №5

Выберите части тушки курицы для полуфабрикатов сложной кулинарной продукции. Назовите ассортимент полуфабрикатов.



1. Дополните технологическую схему процесса обработки тушки птицы (замороженной полупотрошённой). Перечислите требования к качеству.



Технологическая схема.

2. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20% .

3. Ситуационная задача. Выберите способ размораживания мяса, который приводит к наименьшим потерям питательных веществ:

- а) на воздухе в течение 18 часов при температуре +20 - 25 градусов,
- б) в специальных камерах при температуре от 0 до + 8 градусов в течение 3-5 суток,
- в) в воде

Вариант №6

1. Выберите часть туши, используемую для фарширования. Какие фарши можно использовать для сложных полуфабрикатов?

3. Выберите правильный ответ: Сколько филе можно получить из 80 кг судака неразделанного для жаренья во фритюре, если потери составляют 52% (38,4 кг, 42,6 кг, 15,8 кг) 4. Ситуационная задача. При изготовлении натуральных порционных полуфабрикатов из филе говядины получилось много обрезков. Как можно их использовать?

Вариант №8

1. Назовите особенности разделки данных видов рыб:

А) навага Б) камбала



2. Для приготовления мясных полуфабрикатов применяют различные приёмы - нарезку,

отбивание, подрезание сухожилий, шпигование, маринование. Выберите приёмы, необходимые для изготовления следующих полуфабрикатов: ромштекс, шашлык. Укажите основные критерии оценки качества этих полуфабрикатов.

3. Определите выход тушек после холодной обработки 30,5 кг кур полупотрошенных I категории.

4. Ситуационная задача. На производство поступила дичь (фазан, тетерев). При приготовлении сложных полуфабрикатов применить приём для придания мясу сочности и нежности.

Обеспечить безопасность при охлаждении и хранении полуфабрикатов.

Вариант №9

1. Укажите название полуфабрикатов, изображённых на рисунке, перечислите основные критерии оценки качества полуфабрикатов - филе.



2. Из предложенных рецептов выберете нормативную раскладку котлетной массы из птицы

1	2	3

мясо птицы- 750 г хлеб- 350 г молоко или сливки – 300 г масло сливочное 150 г соль 25 г	мясо птицы -1000г хлеб- 250 г сливки или молоко – 350 г масло сливочное-75г, соль – 20г	мясо птицы- 700г, хлеб- 200г жидкость- 200г соль- 25г

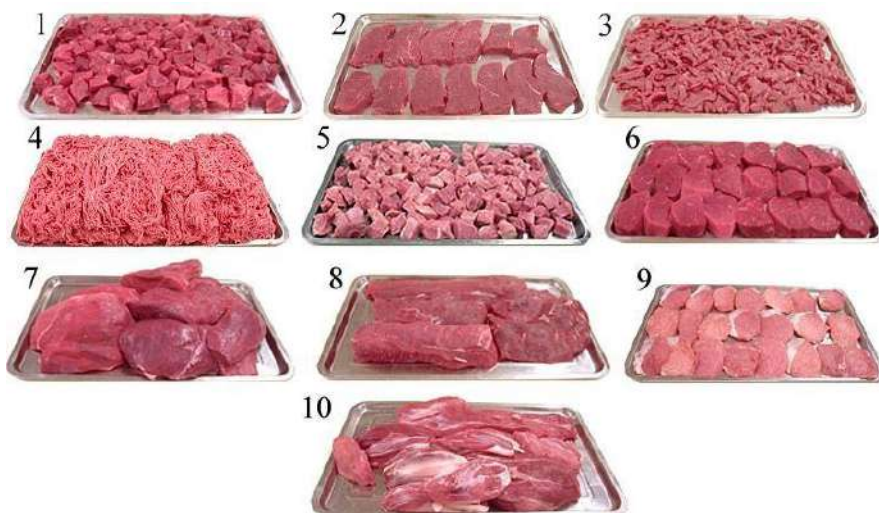
3. При разделки рыбы на филе отходы составили 55%. Определить массу неразделанной рыбы, если при её обработке получилось 24 кг отходов.

4. Ситуационная задача. При изготовлении тефтелей не оказалось хлеба. Какой ингредиент можно ввести в измельчённое мясо?

Вариант №10

1. Установите соответствие между рисунком и полуфабрикатами

А) Крупнокусковые полуфабрикаты, Б) Порционные полуфабрикаты, В) Мелкокусковые полуфабрикаты, Г) Рубленые. Назовите



основные критерии оценки качества полуфабрикатов:

2. Даны ингредиенты:

А) мясо А) мясо
Б) шпик Б) хлеб пшеничный В) вода (молоко) В) вода (молоко)
Г) соль, перец Г) соль, перец
Д) яйцо вареное
Ж) лук пассированный З) сухари панировочные

Составьте технологические схемы приготовления полуфабрикатов: зразы, бифштекс

3. Поступило 30 кг рыбы. Определить вес рыбы разделанной на порционные куски (кругляш). Отходы составили 35%

4. Ситуационная задача. На производство поступили крупные куски мякоти кабана. Какие особенные приёмы будете применять для приготовления сложных полуфабрикатов?

Вариант №11

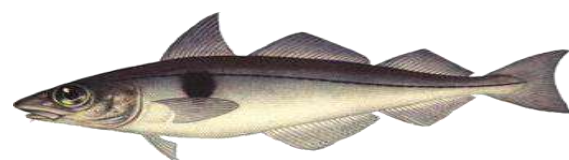
1. Сгруппируйте виды рыб по способу первичной кулинарной обработки. Составьте схему первичной кулинарной обработки чешуйчатой рыбы (мелкой).



Щука

Форель

Окунь



Карп

Пикша

2. Заполните таблицу.

Характеристика сложных полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат			Наличие фарш	
Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная (марешаль)				

3. Рассчитать количество порций грудинки фаршированной, которые можно приготовить по 2 колонке сборника рецептов из бараньей туши весом 42 кг 2 категории.

4. Ситуационная задача. При изготовлении полуфабрикатов из котлетной массы птицы: биточки рубленые фаршированные, котлеты рубленые, котлеты пожарские выберете

соответствующую панировку (Белая хлебная панировка, пшеничный хлеб нарезанный кубиками или соломкой, мука).

Вариант №12

1. Определите названия полуфабрикатов по форме. Запишите их.

1.....
2.....
3.....
4.....



2. Поставьте номера операций в соответствии с их последовательностью.

Механическая кулинарная обработка рыбы

	Наименование операций
	Вымачивание
	Разрезание брюшка
	Размораживание
	Удаление головы
	Удаление чешуи
	Удаление плавников
	Промывание
	Удаление внутренностей

3. Рассчитайте количество порций полуфабрикатов (котлеты по – киевски) из 36 кг чистого филе. 4. Ситуационная задача. На производство поступила баранина в тушах. Назовите основные критерии безопасности сырья. Перечислите последовательность операций при кулинарной

разделки передней половины бараньей туши. Выберите часть туши для приготовления шницеля отбивного, котлет натуральных

Вариант №13

1. Выберите части туши для приготовления
1- лангета, 2- бифштекса, 3- антрекота, 4- филе, 5- ромштекса.
2. Укажите приемы приготовления полуфабрикатов. Назовите способ повышения сочности, улучшения вкусовых и ароматических качеств крупнокускового сложного полуфабриката. Укажите формы и вес нарезки мелкокусковых полуфабрикатов 6-8 (бефстроганов, азу, гуляш).

Тушка				
Котлеты натуральные из птицы				
Котлеты панированные из птицы				

3. Отходы при холодной обработке поросенка для жарения целиком составили 20 %. Определите выход полуфабриката, если вес тушки 3.5 кг.

4. Ситуационная задача. На производство поступила потрошенная домашняя птица с остатками перьев и «пеньков». Проведите необходимую обработку птицы для приготовления полуфабрикатов.

Вариант №15

1. Назовите и восстановите порядок операций первичной обработки стерляди: удаление боковых жучков после ошпаривания, отрубание головы.



- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....

2. Определите набор продуктов и форму полуфабрикатов из мясной котлетной массы.

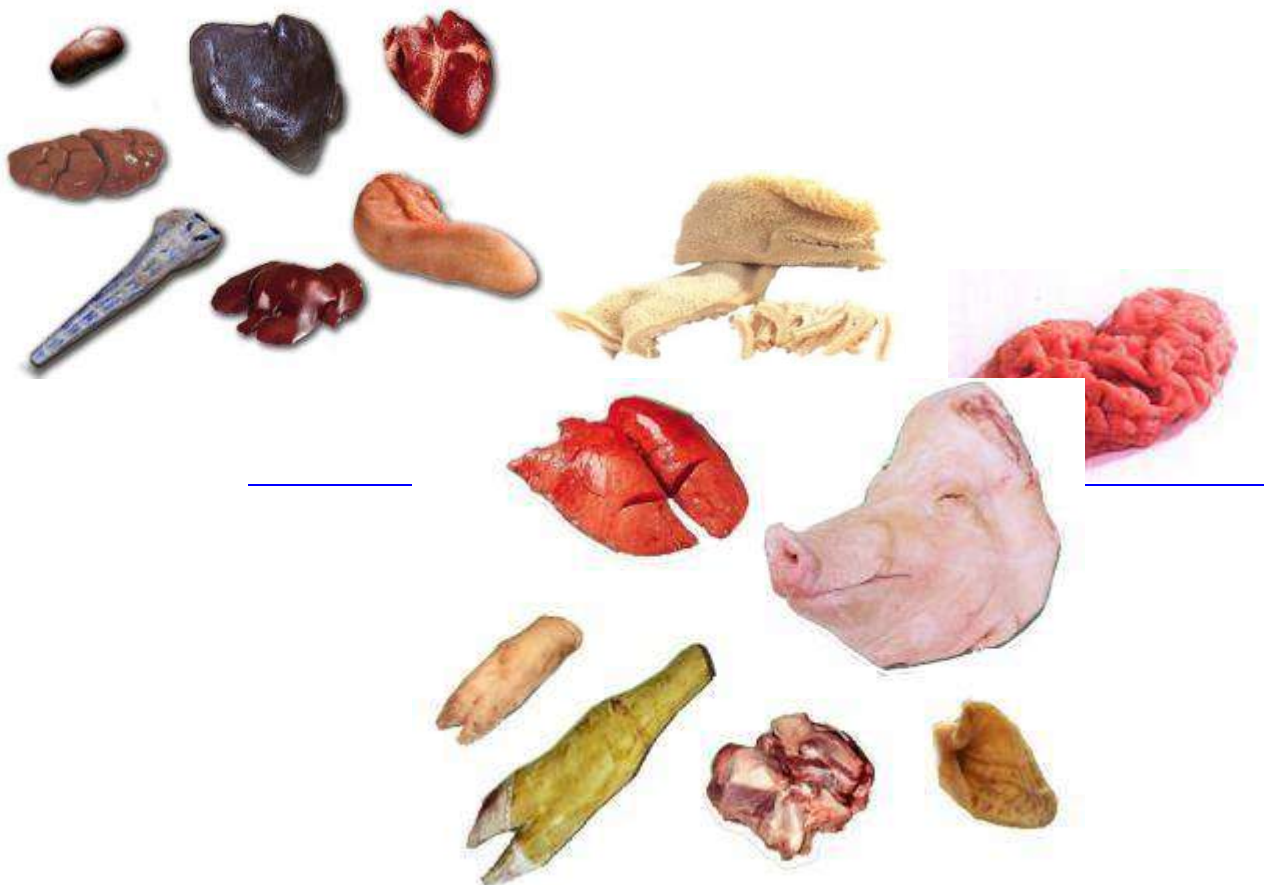
Наименование полуфабрикатов	Форма полуфабрикатов	Набор продуктов, используемых для приготовления
Рулет		
Тефтели		
Зразы		

3. Рассчитайте количество филе из 96 кг судака неразделанного для жарения его во фритюре, если потери при обработке составляют 52 %.

4. Ситуационная задача. На производство поступили тушки гуся. В наличии следующие продукты: маргарин, сахар, картофель, молоко, сухари панировочные, яблоки, перец, макароны, чернослив, вишня, фарш мясной, сельдерей, груши. Выберите продукты для изготовления полуфабриката (гусь фаршированный).

Вариант 16

1. Назовите и сгруппируйте субпродукты по пищевой ценности (стоимости)



2. Составьте технологическую схему обработки говяжьих почек

3. Определите вес пищевых субпродуктов при обработке 230 кг кур п/п 1 категории, если выход составляет 15, 7%, в том числе сердце – 0,6%, печень 2.1%, желудки – 2.1%, шеи - 1.7%, головы

4.4%, ноги 3.8%.

4. Ситуационная задача. При обработке рыбы получили много молоки. Используйте молоку для приготовления полуфабрикатов из рубленной рыбной массы, учитывая её пищевые качества.

Вариант 17

1. Определите и запишите названия рисунков пищевых отходов птицы и укажите условия, сроки их хранения



1



2



3

4

2. Продолжите схему обработки печени говяжьей: размораживание - вырезание желчных протоков - _____ -

3. Рассчитайте количество порций полуфабриката «Шницель натуральный рубленый» (2 кол.) из 48 кг минтая п/п охлажденного, если пищевые отходы составляют при разделке на филе – 16 %.

4. Ситуационная задача. На производство поступило туша жирной свинины. Используйте мясо наиболее рационально.

5.2. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль представлен теоретическим и практическим материалом, а также самостоятельная работа над учебным материалом. Фронтальный опрос по Теме 1.1 - 8 вопросов; Тема 1.2 – 10 вопросов. Тема 1.1 -1.4 Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради, время 1 час 20 минут.

Контроль по теме 1.1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме
Форма контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут).

Вопросы фронтального опроса:

1. Дайте характеристику этапов технологического цикла обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него.
2. Дайте характеристику способов кулинарной обработки сырья, приготовления полуфабрикатов из него.
3. Как осуществляется 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?
4. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов.
5. Как осуществляется документальное оформление поступления сырья на производство?
6. Правила составления заявки на сырье.
7. Как осуществляется подготовка к реализации полуфабрикатов: порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него, упаковка на вынос или для транспортирования.
8. Правила ведения расчетов с потребителем при отпуске полуфабрикатов на вынос.

Текущий контроль по теме 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.

Формы контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут), практическое занятие №1, №2, №3, самостоятельная работа №1.

Вопросы фронтального опроса:

1. Организация работ в овощном цехе по обработке овощей.
2. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей.
3. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки грибов.
4. Требования к организации рабочих мест.
5. Правила безопасной организации работ.
6. Виды, назначение, технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.
7. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки различных видов овощей и грибов.
8. Правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для нарезки различных видов овощей и грибов.
9. Организация хранения обработанных овощей и грибов в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.
10. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.

Практическое занятие № 1

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.

Тема практического занятия: Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,
2. овладение умениями организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов, подбора необходимого оборудования и инвентаря.

Методическое обеспечение работы: раздаточный материал (краткие теоретические положения).

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. В соответствии с производственным заданием овощного цеха повар должен изготовить полуфабрикат «Картофель очищенный нарезанный».

1. Составьте схему технологического процесса изготовления полуфабриката «Картофель очищенный нарезанный».

2. Известно, что в процессе изготовления полуфабриката из картофеля будет задействовано следующее оборудование: подтоварники, моечные ванны, картофелеочистительная машина, стол с ванночками и отверстиями для удаления отходов, овощерезательная машина, стеллаж.

Начертите схему расположения оборудования, обозначьте его.

3. Перечислите виды инвентаря, которые будут использованы в процессе изготовления полуфабриката. Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

Задание 2. В соответствии с производственным заданием

овощного цеха повар должен изготовить полуфабрикат «Грибы свежие очищенные нарезанные».

1. Составьте схему технологического процесса изготовления полуфабриката «Грибы свежие очищенные».

2. Известно, что в процессе изготовления полуфабрикатов из грибов будет задействовано следующее оборудование: подтоварники, стол с ванночками и отверстиями для удаления отходов, моечные ванны, производственный стол, стеллаж. Начертите схему расположения оборудования, обозначьте его.

3. Перечислите виды инвентаря, которые будут использованы в процессе изготовления полуфабриката.

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Организация работы овощного цеха

Овощные цехи организуют на предприятиях большой и средней мощности. Овощной цех размещается, как правило, в той части предприятия, где находится овощная камера, чтобы транспортировать сырье, минуя общие производственные коридоры. Цех должен иметь удобную связь с холодным и горячим цехами, в которых завершается выпуск готовой продукции.

Ассортимента количество вырабатываемых цехом полуфабрикатов зависят от производственной программы и его мощности. Технологический процесс обработки овощей состоит из сортировки, мытья, очистки, дочистки после механической очистки, промывания, нарезки.

Оборудование для овощного цеха подбирают по Нормам оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. Основным оборудованием овощного цеха являются картофелечистки МОК-125, МОК-250, МОК-400, универсальная овощерезка МРО-50-200, МРО-350. Овощерезательный протирочный механизм МОП II-1 входит в комплект сменных механизмов привода универсального общего назначения ПП, а также немеханическое оборудование (производственные столы, столы для дочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей (рис. 1).

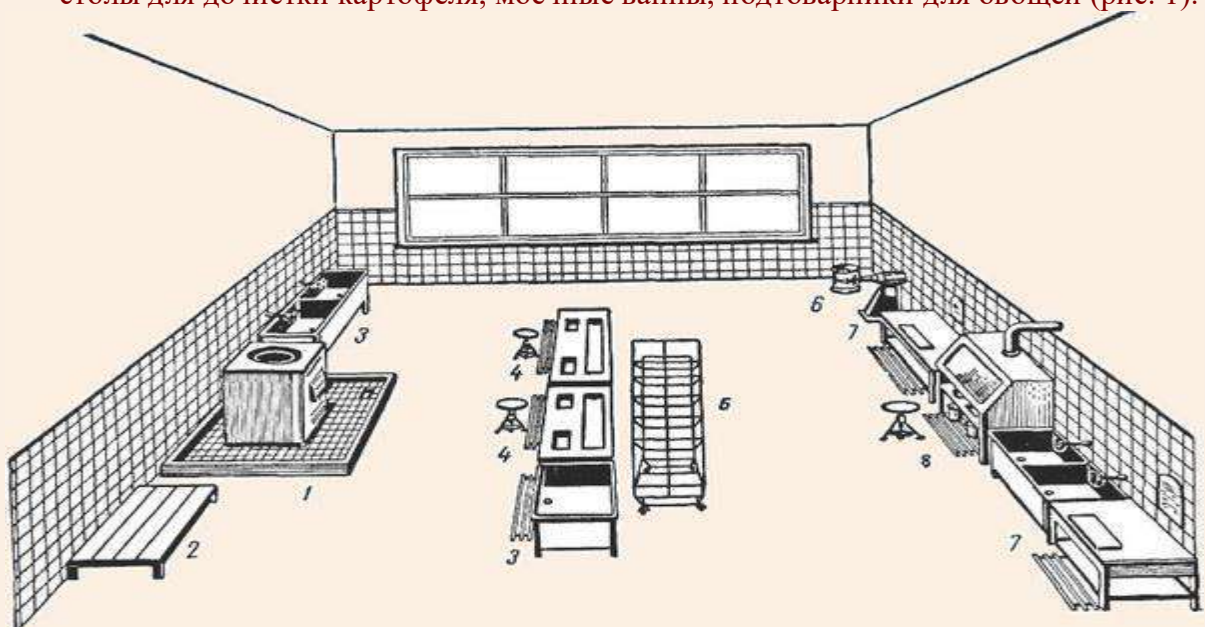


Рис. 1. Размещение оборудования в овощном цехе:

1 - картофелечистка; 2 - подтоварник; 3 - ванна моечная; 4 - стол для дочистки картофеля и корнеплодов; 5 - стеллаж передвижной; 6 - овощерезательная машина МУ-1000; 7 - стол производственный; 8 - стол для очистки репчатого лука

Рабочие места оснащаются инструментами, инвентарем для выполнения определенных операций (рис. 2).

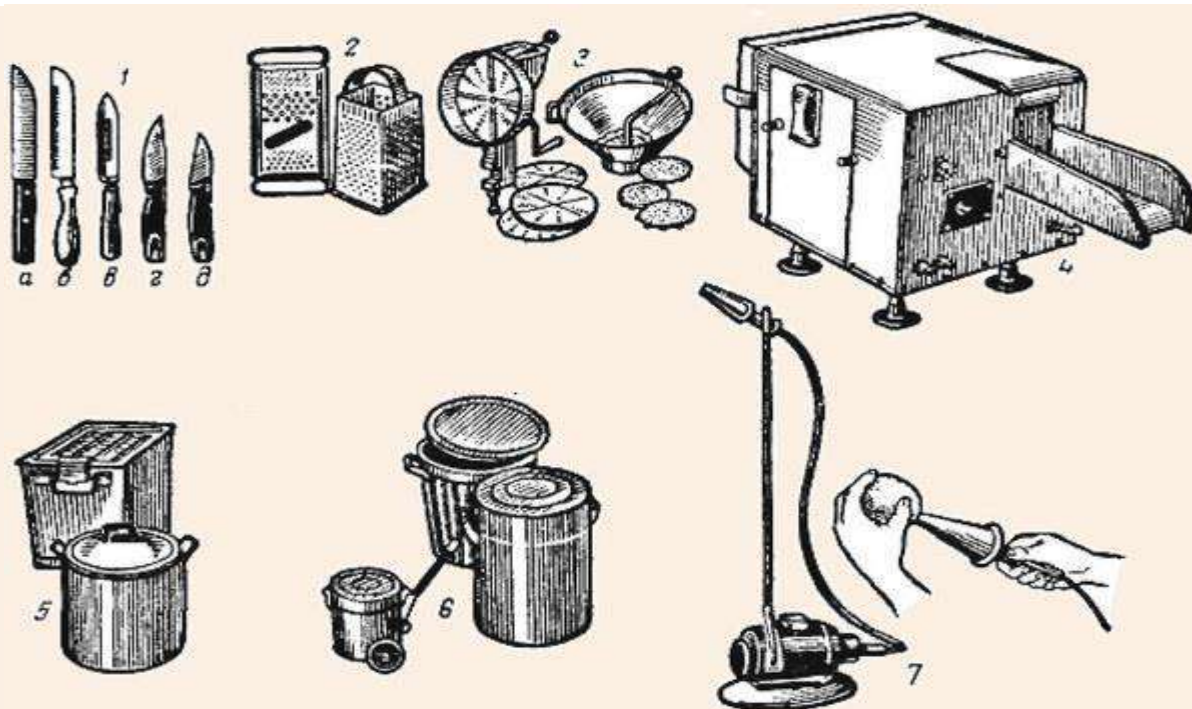


Рис. 2. Производственный инвентарь и тара овощного цеха:

1 - ножи: а - коренчатый, б - карбовочный, в - для чистки овощей; г, д - для удаления глазков; 2

- терки для овощей; 3 - приспособления для протирания овощей; 4 - устройство УНЗ для нарезки зеленого лука, укропа, сельдерея; 5 - контейнеры для хранения очищенных овощей; 6 -

бачки для сбора отходов с тележкой для их перевозки; 7 - пневматическое приспособление для дочистки картофеля

В овощном цехе выделяют линию обработки картофеля и корнеплодов и линию обработки свежей капусты и других овощей, и зелени. Оборудование ставится по ходу технологического процесса.

На линии обработки картофеля и корнеплодов ставят моечную ванну, картофелечистку.

После машинной очистки производят ручную дочистку на специальных столах (рис. 3).

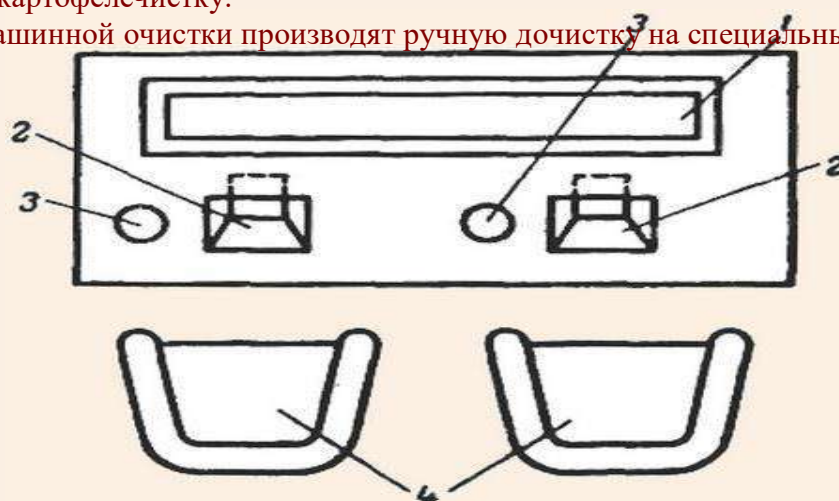


Рис. 3. Схема рабочих мест для ручной дочистки картофеля и корнеплодов:

1 - желоб с водой для хранения картофеля; 2 - отверстие для отходов; 3 - отверстие для дочищенного картофеля; 4 - стулья с подлокотниками и упором для ног

Крышка стола имеет углубление, в которое помещают очищенные овощи, и два отверстия: слева - для очищенных овощей, справа - для отходов. После дочистки картофель помещают в ванну с водой и хранят не более 2-3 ч. Очистка репчатого лука осуществляется на специальных столах с вытяжным устройством.

На линии обработки капусты, зелени устанавливают производственные моечные ванны. Очищенные овощи промывают и в зависимости от назначения часть из них для варки целиком, а остальные нарезают машинным или ручным способом. Очищенные и нарезанные овощи прикрывают влажной тканью для предохранения от загрязнения и высыхания.

Сульфитация картофеля производится 0,5-1%-ным раствором бисульфита натрия в течение 10-15 мин. Обработанный таким образом картофель может храниться, не темнея на протяжении 48 ч при температуре 2-7° (или 24 ч при температуре 15-16°C).

Изготовленные овощные полуфабрикаты укладывают в тару, маркируют.

Задание 3. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. В чем состоит технологический процесс обработки овощей?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
3. Какие основные типы оборудования применяются в овощном цехе средней мощности?
4. В чем особенность организации рабочего места для дочистки картофеля и корнеплодов?
5. Какие виды инвентаря применяются в овощном цехе?
6. Как обрабатываются в цехе репчатый лук, капуста, зелень и другие овощи? Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

Практическое занятие № 2

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов. *Тема практического занятия: Отработка безопасных приемов эксплуатации картофелеочистительной машины в процессе обработки овощей.*

Цель работы:

1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,
2. овладение умениями подготовки к работе технологического оборудования, соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. *Методическое обеспечение работы:* раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и

организация рабочего
 места: Учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г.
 Лутошкина, Ж.С. Анохина. - М.: Издательский центр
 «Академия», 2016. - 240 с

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий
 общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Внимательно ознакомьтесь с теоретической частью практической работы. Выпишите основные части машины для очистки картофеля МОК – 250.

Задание 2. Заполните таблицу «Основные части и детали машины для очистки картофеля МОК – 250».

Основные части и детали машины	Назначение основных частей и деталей
Рабочая камера	В рабочей камере происходит обработка продуктов рабочими органами

Задание 3. Раскройте схему принципа работы картофелеочистительной машины МОК – 250.

Загрузка картофеля
Очистка картофеля
Выгрузка картофеля

Задание 4. Пользуясь правилами эксплуатации картофелеочистительной машины МОК – 250 составьте план подготовки машины к работе.

Задание 5. Пользуясь правилами эксплуатации картофелеочистительной машины МОК – 250 перечислите действия, выполняемые по окончании работы.

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

На предприятиях общественного питания при механическом способе очистки применяются дисковые картофелеочистительные машины МОК-125, МОК-250, МОК-400. Эти машины предназначены для очистки картофеля и корнеплодов. Машины МОК-125, МОК-250, МОК-400 между собой аналогичны и отличаются друг от друга габаритами, объемом рабочей камеры и производительностью.

Основными частями машины являются: корпус, рабочая камера с абразивными сегментами, загрузочная и разгрузочная дверцы, вращающийся конусный рабочий диск с абразивным покрытием, приводной механизм и пульт управления.

Рабочая камера выполнена в виде литого цилиндрического корпуса, верхняя часть которого служит для загрузки овощей. Загрузочная воронка сверху закрывается крышкой. На боковой поверхности рабочей камеры имеется люк с разгрузочным лотком и дверцей для выгрузки овощей после очистки. В нижней части рабочей камеры имеется сливной патрубок и сборник мезги. На стенках рабочей камеры установлены съемные абразивные сегменты, которые при срабатывании легко можно заменить на новые.

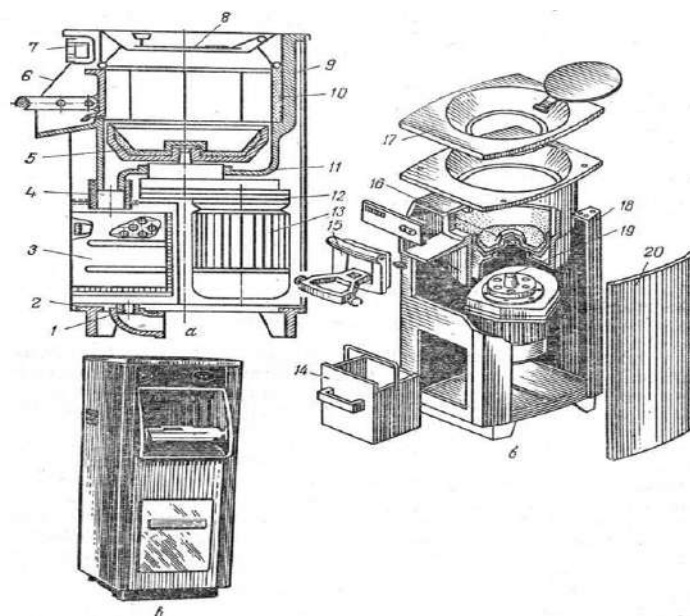


Рис. 2.2. Картофелеочистительная машина МОК-250:
 а — разрез: 1 — сливной патрубок; 2 — основание машины; 3 — камера отходов; 4 — резиновый патрубок; 5 — конусный диск; 6 — разгрузочный лоток; 7 — пульт управления; 8 — откидная крышка; 9 — рабочая камера; 10 — абразивные вставки; 11 — дно камеры; 12 — зубчатый редуктор; 13 — электродвигатель; б — схема расположения частей: 14 — сборник мезги; 15 — дверца; 16 — гнездо конуса; 17 — загрузочная крышка; 18 — стойка; 19 — шип вала; 20 — облицовка; в — общий вид.

Рабочим органом машины служит конусный диск, покрытый абразивной массой, состоящей из зерен корунда или карбида кремния на бакелитовой основе. Дно конусного диска имеет радиальные волны для лучшего перемещения овощей.

Привод машины состоит из электродвигателя и клиноременной передачи. Для предотвращения попадания воды из рабочей камеры в привод и электродвигатель установлена специальная защита.

Пульт управления состоит из автоматического выключателя и нажимного пускателя. В нижней части корпуса машины есть устройство для заземления.

Принцип действия машины. Овощи при загрузке через воронку получают вращательное движение, падая на вращающийся конусный диск и под действием центробежной силы прижимаются к стенкам машины. За счет трения об абразивные поверхности происходит снятие кожуры с овощей. Образующаяся мезга удаляется через сливной патрубок в канализацию, непрерывно поступающей в рабочую камеру из водопровода водой.

Правила эксплуатации. Перед началом работы производят внешний осмотр машины, заземления, санитарного состояния и после этого машину включают и проверяют ее работу на холостом ходу. Если машина исправна, приступают к работе на ней.

Овощи должны пройти предварительную обработку: калибровку и мойку. Это способствует лучшей очистке и удлиняет срок службы машины.

Загружать овощи в рабочую камеру следует только после пуска машины и при подаче в камеру воды. Немытые овощи загрязняют продукт и приводят к быстрому износу абразивных сегментов камеры.

Вес загружаемого картофеля должен соответствовать весу, рекомендуемому инструкцией, оптимальной величиной $2/3$ объема рабочей камеры машины. При перегрузке машины ухудшается

качество очистки, ускоряется износ электродвигателя и клиновидных ремней. Значительный недогруз машины приводит к нарушению внешнего слоя клубней, значительно увеличиваются отходы и расход электроэнергии.

Продолжительность очистки зависит от сорта и качества картофеля, от состояния абразивного покрытия конуса и стенок рабочей камеры машины. В среднем очистка длится 2-4 мин. После окончания очистки, не выключая электродвигатель, открыть дверцу, и овощи выбрасываются в подставленную тару. Затем загружают следующую порцию картофеля. После окончания работы машину промывают на холостом ходу, а корпус протирают чистой тканью. Заклинившиеся клубни следует извлекать только после остановки машины специальным крючком.

Во время работы машины категорически запрещается опускать руки в рабочую камеру, так как это приведет к травме. К работе на машине допускаются лица, закрепленные за данной машиной и сдавшие экзамен по ТБ и БТ.

Задание 6. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. Расшифруйте МОК-250.
2. Как подготовить картофель к загрузке в картофелеочистительную машину?
3. Для чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машине?
4. Что является рабочим органом картофелеочистительной машины МОК-250?
5. На чем основан принцип действия очистки картофеля в машине МОК-250?
6. Что необходимо проверить перед началом работы на картофелеочистительной машине и после окончания работы?
7. К чему приводят перегрузка и недогрузка картофелеочистительной машины?

Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

Практическое занятие № 3

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.

*Тема практического занятия: **Отработка безопасных приемов эксплуатации овощерезательной машины в процессе нарезки овощей и грибов.***

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,

2. овладение умениями подготовки к работе технологического оборудования, соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда. *Методическое обеспечение работы:* раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Внимательно ознакомьтесь с теоретической частью практической работы. Выпишите основные части машины для нарезки овощей МРО 50- 200.

Задание 2. Заполните таблицу «Основные части и детали машины нарезки овощей МРО 50- 200».

Основные части и детали машины	Назначение основных частей и деталей
Рабочая камера	В рабочей камере происходит обработка продуктов рабочими органами

Задание 3. Раскройте схему принципа работы овощерезательной машины МРО50-200.

Загрузка овощей
Нарезка овощей
Выгрузка овощей

Задание 4. Пользуясь правилами эксплуатации овощерезательной машины МРО 50– 200, составьте план подготовки машины к работе.

Задание 5. Пользуясь правилами эксплуатации овощерезательной машины МРО 50– 200, перечисли действия, выполняемые по окончании работы.

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Овощерезательная машина МРО 50-200

Машина настольного типа, используется для нарезки сырых овощей кружочками, ломтиками, соломкой, брусочками, а также можно шинковать капусту. Эта машина состоит из **корпуса, привода, загрузочной камеры и сменных рабочих инструментов**. Внутри корпуса машины находится привод, состоящий из электродвигателя и клиноременной передачи. **Рабочая камера** выполнена в виде цилиндра, над которой крепится съемная загрузочная емкость, имеющая окна для загрузки овощей.

В комплект машины входит **дисковый нож, два терочных диска и два комбинированных ножа**. Дисковый нож используется для нарезки овощей ломтиками и шинкования капусты. Комбинированные ножи используются для нарезки овощей брусочками с поперечным сечением 3х3 и 10х10 мм. Эти ножи закреплены на диске неподвижно и поэтому толщина среза не регулируется. Диски с ножами укрепляются на валу при помощи винта. На корпусе установлен болт для заземления машины. На передней стенке установлены **кнопки "Пуск" и "Стоп"** для включения и выключения машины.

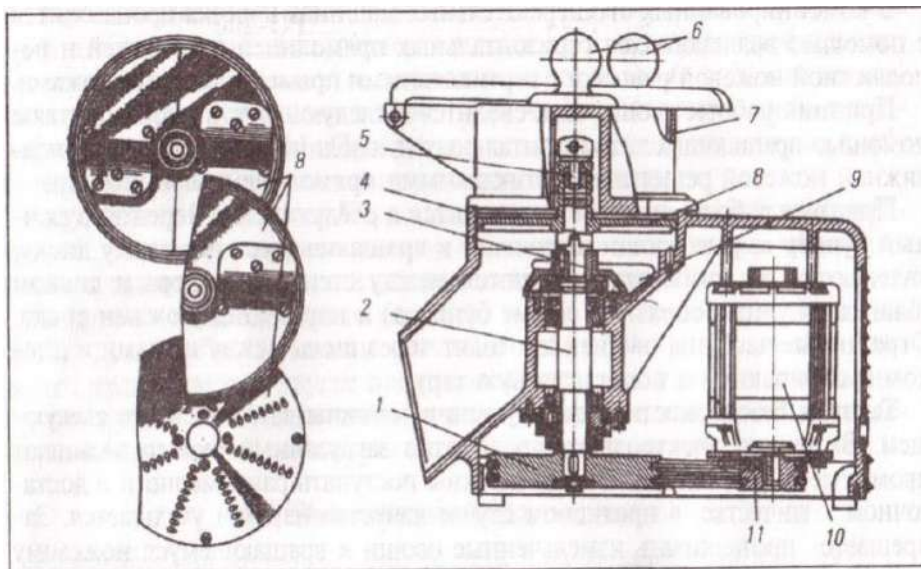


Рис.1. Универсальная овощерезательная машина МРО50-200

1,11- шкив, 2- приводной вал, 3- стакан, 4- корпус, 5- прижимной болт, 6- толкатели цилиндрические, 7 - корпус загрузочного приспособления, 8- сменный рабочий инструмент, 9- сбрасыватель, 10 – электродвигатель

Эксплуатация и принцип действия машины. Сначала выполняют правила техники безопасности. Включают машину, закладывают овощи в загрузочное устройство и прижимают толкателем к вращающемуся опорному диску, который ножами срезает от овощей последовательно слой за слоем в виде ломтиков, брусочков или соломкой. Отрезанные частицы продукта проходят в отверстия опорного диска, расположенные под ножами, захватываются вращающимся сбрасывателем и подаются, в разгрузочный лоток попадает в тару. Во время работы машины категорически запрещается опускать руки в



рабочую камеру. Санитарную обработку проводят после отключения и остановки машины.

Задание 6. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. Расшифруйте МРО 50-200.
2. Какие формы нарезки овощей можно получить при помощи овощерезательной машины МРО 50-200?
3. Назовите рабочие органы машины МРО 50-200, их назначение.
4. С какой целью работу овощерезательной машины проверяют на холостом ходу?
5. На чем основан принцип действия машины МРО50-200?
6. Что необходимо проверить перед началом работы на овощерезательной машине и после окончания работы?

Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №1

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради:

1. Укажите назначение овощного цеха.
2. С какими помещениями должен граничить овощной цех?
3. Какие рабочие места выделяют в овощных цехах на предприятиях с большой

вместимостью залов?

4. Составьте технологическую схему обработки картофеля и корнеплодов.
5. Для чего сортируют и калибруют овощи?
6. Какие виды оборудования используются в овощном цехе?
7. Перечислите способы очистки овощей.
8. Опишите организацию рабочего места для ручной очистки овощей.
9. Опишите организацию рабочего места для обработки лука и чеснока.
10. Опишите организацию рабочего места для обработки зелени.
11. Опишите организацию рабочего места для дочистки картофеля.
12. Перечислите инвентарь и тару овощного цеха.
13. Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе в овощном цехе.
14. Опишите принцип работы картофелеочистительной машины.
15. Опишите правила безопасной эксплуатации картофелеочистительной машины.
16. Опишите принцип работы дисковой овощерезательной машины.
17. Правила безопасной эксплуатации овощерезки в процессе нарезки овощей.
18. Как сульфитируют и хранят картофель?
19. Какие санитарные требования предъявляют к инвентарю, таре, оборудованию овощного цеха?
20. Какие санитарные требования предъявляют к работникам общественного питания?
21. Опишите организацию хранения обработанных овощей в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

***Текущий контроль по теме 1.3. Организация и
техническое оснащение работ по обработке рыбы и
нерыбного водного сырья, приготовлению
полуфабрикатов из них***

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме

Студент должен уметь:

*Формы контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут),
практическое занятие №4, №5, самостоятельная работа №2*

Вопросы фронтального опроса:

1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.
2. Требования к организации рабочих мест.
3. Правила безопасной организации работ.
4. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки рыбы, нерыбного водного сырья.
5. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для приготовления полуфабрикатов из рыбы.
6. Организация хранения обработанной рыбы, нерыбного водного сырья в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде
7. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

Практическое занятие № 4

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.

Тема практического занятия: Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,

2. овладение умениями организации рабочего места повара по обработке и приготовлению полуфабрикатов из рыбы, подбора необходимого оборудования и инвентаря. *Методическое обеспечение*

Литература: Усов В.В.

Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Составьте схему технологического процесса обработки чешуйчатой рыбы, осуществите подбор необходимого оборудования.

В процессе обработки рыбы будет задействовано следующее оборудование: стол производственный, весы настольные, чан с мешалкой для раствора соли; моечная ванна; стол с приспособлением для чистки рыбы; чешуеочистительная машина; ванна для дефростации рыбы; плавникорезка, головоотсекающая машина, стеллаж передвижной; стол для зачистки рыбы; холодильная камера.

Задание 2. Составьте схему технологического процесса обработки осетровой рыбы, осуществите подбор необходимого оборудования.

В процессе обработки рыбы будет задействовано следующее оборудование: стол производственный; весы настольные циферблатные; моечная ванна; стеллаж передвижной, ванна для ошпаривания рыбы с подводкой пара; стол для подсушки плавникорезка, головоотсекающая машина, холодильная камера.

Задание 3. Перечислите виды инвентаря рыбного цеха. *Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).*

Задание 4. Начертите схему расположения оборудования рыбного цеха, обозначьте его.

Задание 5. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. В чем состоит технологический процесс обработки чешуйчатой рыбы?
2. Какие основные типы оборудования применяются в рыбном цехе средней мощности?
3. Какие виды инвентаря применяются в рыбном цехе?
4. Как организуется технологический процесс приготовления рубленых полуфабрикатов?
5. Как организуются рабочие места в рыбном цехе.
6. Что такое фиксация рыбы. Для чего она применяется?

Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Организация работы рыбного цеха

В соответствии с техническими условиями и технологическими инструкциями предусматривается изготовление следующего ассортимента полуфабрикатов из рыбы: рыба специальной разделки охлажденная и мороженая; рыба, нарезанная на порции, панированная в сухарях; котлеты, биточки, тефтели, фрикадельки рыбные. Технологический процесс обработки рыбы с костным скелетом включает следующие операции: размораживание, отделение от чешуи; срезание плавников, удаление голов, потрошение, промывание, фиксация в охлажденном рассоле, охлаждение полуфабриката,

упаковка, маркировка, хранение и транспортировка.

Мороженую частичковую рыбу освобождают от тары, укладывают в решетчатые контейнеры и направляют к ваннам. Контейнеры с рыбой погружают в ванны с 3-5%-ным раствором поваренной соли при температуре воды не выше 12°C на 2-3 ч. После дефростации рыбу выгружают в передвижные ванны. Ванны направляют к конвейерной линии обработки рыбы (схема 1).

С помощью чешуеочистительной машины типа РО-1М очищают рыбу от чешуи; плавники срезают плавникорезкой, головы удаляют при помощи головоотсекающей машины.

Удаление внутренностей и промывание рыбы производится вручную. Каждое рабочее место состоит из производственного стола со встроенными моечными ваннами. Рабочие места оборудуются разделочными досками, ножами поварской тройки. Потрошеную и промытую рыбу загружают в передвижные ванны и направляют к чану для фиксации (охлаждения) в 18%- ном растворе поваренной соли с температурой - 4...- 6°C. Рыбу подвергают фиксации в течение 5-10 мин. Фиксация применяется для сокращения потерь при хранении, транспортировке, сохранения пищевой ценности рыбы.

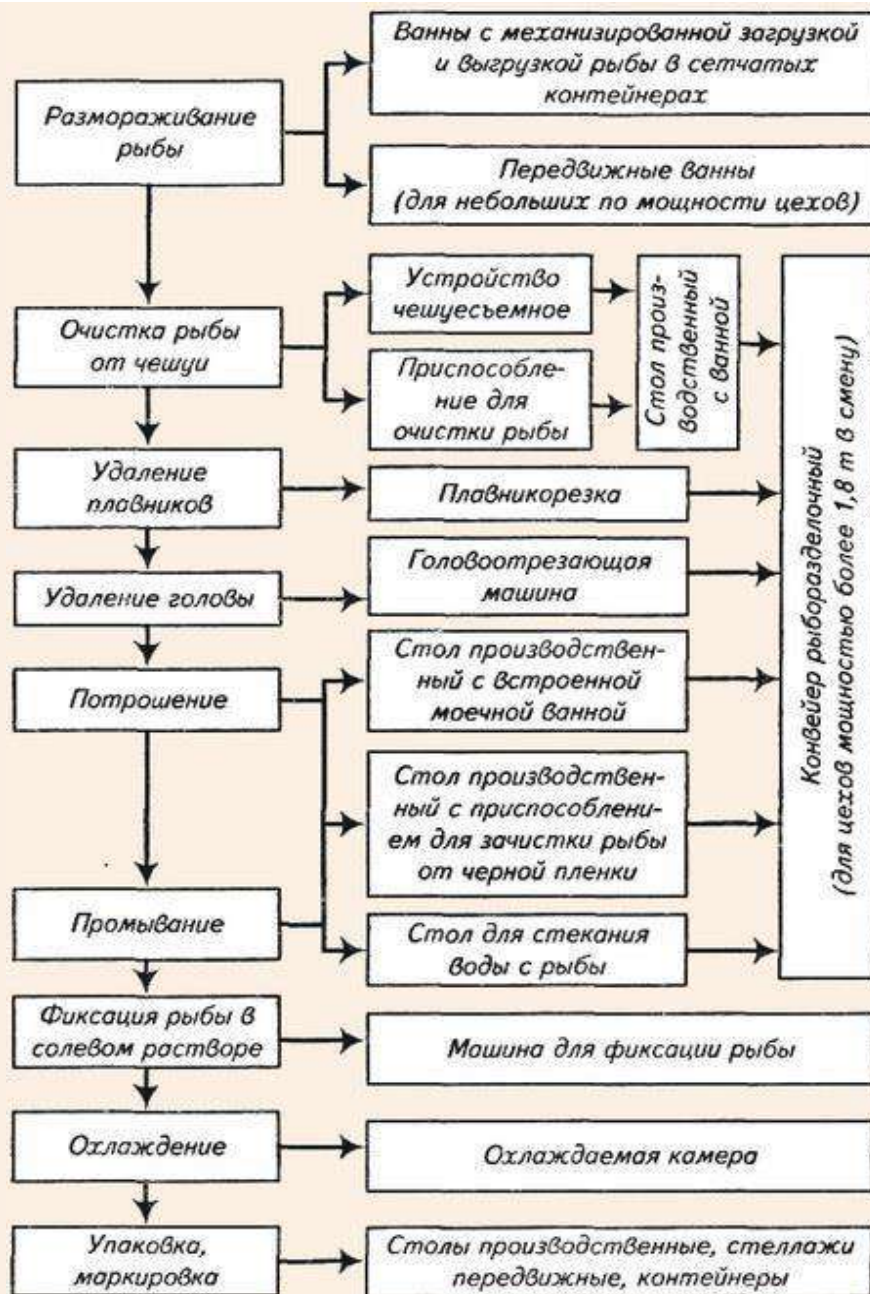


Схема 1. Организация рабочих мест на линии обработки рыбы с костным скелетом

Срок хранения (от окончания технологического процесса до реализации полуфабрикатов) не должен превышать 24 ч, в том числе на предприятии изготовителя - не более 8 ч.

Для производства полуфабрикатов из рыбы порционных, мелкокусковых и изделий из котлетной массы устанавливают производственные столы, на которых размещают разделочные доски, циферблатные весы, тару для полуфабрикатов. Нарезку рыбы осуществляют большим ножом поварской тройки.

Для приготовления котлетной массы из рыбы применяют универсальный привод, ванну для замачивания хлеба.

На линии обработки **рыб осетровых пород** устанавливают производственные столы, ванну с подогревом для ошпаривания звеньев, моечные ванны.

Рыбу оттаивают на воздухе на стеллажах. Продолжительность оттаивания 12-14 ч.

В процесс обработки рыбы входит: отделение головы, срезание

спинных жучков, вытягивание визиги, пластование рыбы на звенья, ошпаривание, зачистка поверхности звеньев, промывание, укладка в тару, маркирование, транспортировка.

Рыбные полуфабрикаты поступают в горячий цех для тепловой обработки. Для обработки рыбы используются скребки, ножи поварской тройки.

На небольших предприятиях головы и хвосты рыб отрубают большим или средним ножом поварской тройки. Промывают рыбные потрошения также в ваннах. Если в цехе обрабатывают осетровых пород, то устанавливают металлический стеллаж с полками для размораживания; дополнительно устанавливают ванну с подогревом для ошпаривания рыбы (температура воды 80-90°C). На производственном столе, где приготавливаются полуфабрикаты, должны находиться ножи поварской тройки, разделочные доски, набор специй и наборы весов. Хранят инструменты в специальном ящике или в выдвижных ящиках производственных столов. Тарой для полуфабрикатов служат противни, которые размещают на стеллажах и холодильном шкафу.

Для приготовления рыбного фарша на небольших предприятиях используют мясорубку типа МИМ или устанавливают универсальный проработочный механизм с сменными механизмами (мясорубкой, фаршемешалкой и разбивочной машиной). Формуют котлеты вручную или используют те же машины, что и в мясном цехе.

Для хранения полуфабрикатов используют холодильные шкафы. Примерная схема размещения оборудования в рыбном цехе ресторана приведена на схеме 2.

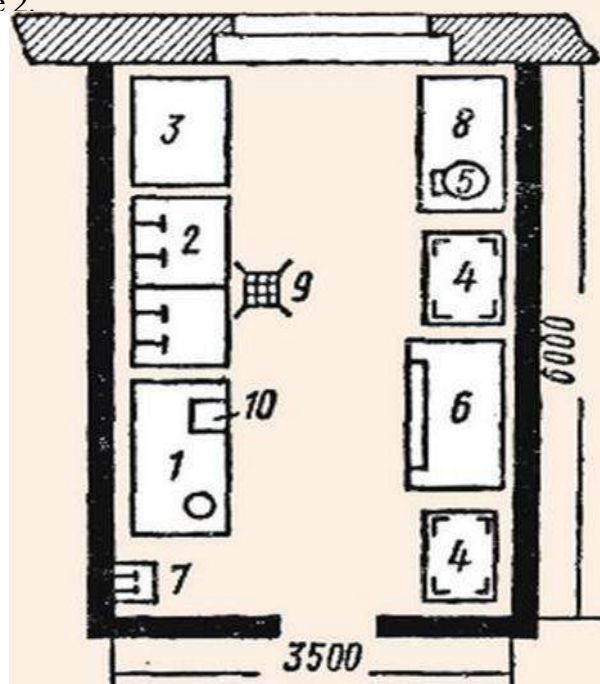


Схема 2. Примерная расстановка оборудования в рыбном цехе:

1, 3, 8 - рабочие столы; 2 - ванны на два отделения; 4 - стеллаж; 5 - мясорубка; 6 - холодильный шкаф; 7 - раковина; 9 - трап; 10 - рыбобитка

Практическое занятие № 5

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов.

Тема практического занятия: Освоение правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины.

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,

2. овладение умениями подготовки к работе технологического оборудования, соблюдения правил техники безопасности, пожарно безопасности, охраны труда. *Методическое обеспечение работы:* раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Внимательно ознакомьтесь с теоретической частью практической работы. Выпишите основные части рыбоочистительной машины РО-1М.

Задание 2. Заполните таблицу «Основные части и детали рыбоочистительной машины РО- 1М».

Основные части и детали машины	Назначение основных частей и деталей
Корпус	Скрывает внутренние детали машины

Задание 3. Раскройте схему принципа работы скребка рыбоочистительной машины РО -1М.

Задание 4. Пользуясь правилами эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1М, составьте план подготовки машины к работе.

Задание 5. Пользуясь правилами эксплуатации рыбоочистительной машины РО-1М, перечислите действия, выполняемые по окончании работы.

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Рыбоочистительная машина РО – 1М

Машина РО-1М состоит из **корпуса**, в котором расположен **электродвигатель, гибкого вала и рукоятки со скребком**. Рукоятка скребка выполнена из электроизоляционного материала - пластмассы. Внутри рукоятки расположен валик, на конце которого устанавливается скребок, приводимый во вращение при помощи гибкого вала и электродвигателя.

Скребок представляет собой металлическую фрезу со спиральными зубьями, заканчивающиеся конусной шероховатой поверхностью с мелкой насечкой, для очистки труднодоступных мест рыбы. Сверху скребка имеется **предохранительный кожух**, который защищает руку работника от травмы и исключает разбрасывание чешуи.

Гибкий вал состоит из резинового шланга, внутри которого находится стальной трос, а в местах соединения его с электродвигателем и рукояткой находятся пружины, которые исключают резкий перегиб вала.

Электродвигатель однофазного тока крепится к крышке стола при помощи **кронштейна** и может поворачиваться в любую сторону.

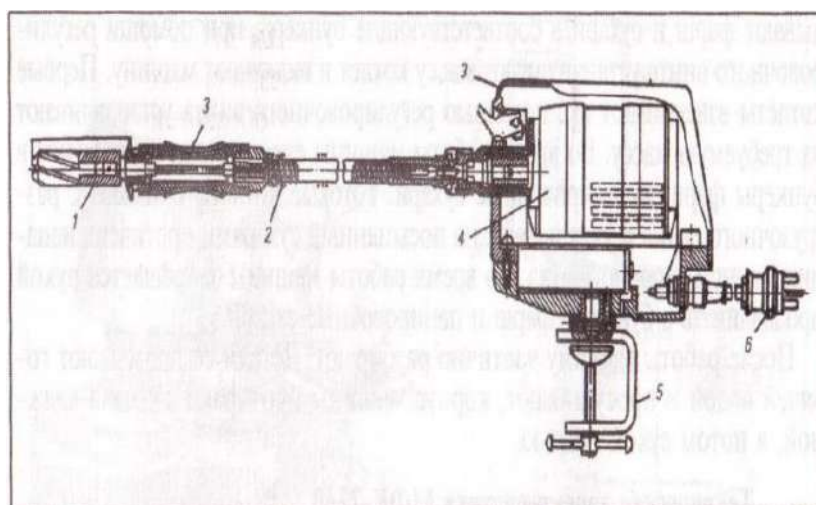


Рис 1. Рыбоочистительная машина РО – 1М

1 – скребок; 2 – гибкий вал; 3 – рукоятка; 4 – электродвигатель;
5 – кронштейн; 6 – вилка.

Правила эксплуатации. Работа с рыбоочистителями сводится к следующему: перед началом работы закрепляют корпус машины с помощью кронштейна на производственном столе для обработки рыбы, затем закрепляют скребок на гибком валу. Выполняют условия техники безопасности и безопасности труда при работе с рыбоочистителем и только после проверки приступают к очистке рыбы.

Рыбу укладывают на разделочную доску и придерживают ее левой рукой за хвостовую часть, а правой проводят скребком от хвоста до головы.

После работы скребок промывают, для этого опускают в горячую воду при включенном электродвигателе. Затем электродвигатель выключают, а скребок разбирают, вытирают, смазывают растительным маслом.

Задание 6. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. Назовите основные части рыбоочистительной машины РО-1М.
2. Назовите рабочий орган рыбоочистительной машины РО-1М, дайте ему характеристику.
3. Назначение предохранительного кожуха и кронштейна.
4. На чем основан принцип работы скребка рыбоочистительной машины РО -1М?
5. Что необходимо проверить перед началом работы на рыбоочистительной машине и после окончания работы?

Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

Самостоятельная работа № 2

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них.

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради:

1. Укажите назначение рыбного цеха.
2. С какими помещениями должен граничить рыбный цех?
3. Какие технологические линии предусматриваются в рыбном цехе?

4. Составьте технологическую схему обработки рыбы с костным скелетом.
5. Перечислите способы размораживания рыбы.
6. Какие виды оборудования используются в рыбном цехе?
7. Какие виды инвентаря используются в рыбном цехе?
8. Для чего ошпаривают осетровую рыбу?
9. Опишите организацию рабочего места для очистки рыбы от чешуи.
10. Опишите организацию рабочего места для обработки рыбы осетровых пород.
11. Опишите условия и сроки хранения рыбных полуфабрикатов.
12. Какие санитарные требования предъявляют к инвентарю, таре, оборудованию рыбного цеха?
13. Какие санитарные требования предъявляют к работникам общественного питания?
14. Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе в рыбном цехе.
15. Проведите сравнительный анализ различных видов оборудования рыбного цеха.

Вид оборудования	Назначение оборудования	Вид привода (индивидуальный, ручной или сменный механизм)
Рыбоочистительная машина РО-1М		
Мясорубка МИМ-60		
Мясорубка МИМ-82		
Мясорубка МС 2-70		
Фаршемешалка МС8-150		
Котлетоформовочная машина МФК-2240		

16. Опишите правила безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины.
17. Опишите правила безопасной эксплуатации мясорубки.

Текущий контроль по теме 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме
Студент должен уметь:

Формы контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут), практическое занятие №6, №7, №8, самостоятельная работа №3.

Вопросы фронтального опроса:

1. Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них.
2. Организация процесса механической кулинарной обработки домашней птицы, дичи, приготовления полуфабрикатов из них.
3. Организация процесса механической кулинарной обработки кролика, приготовления полуфабрикатов из них.

4. Требования к организации рабочих мест по обработке мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них.

5. Правила безопасной организации работ по обработке мясных продуктов, приготовления полуфабрикатов из них.

6. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.

7. Организация хранения обработанных мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, полуфабрикатов из них в охлажденном, замороженном, вакуумированном виде.

8. Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними

Практическое занятие № 6

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.

Тема практического занятия: Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,

2. овладение умениями организации рабочего места повара по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, подбора необходимого оборудования и инвентаря. *Методическое обеспечение работы:* раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Составьте схему технологического процесса обработки мяса, осуществите подбор необходимого оборудования и инвентаря. *Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).*

Задание 2. Составьте схему технологического процесса обработки домашней птицы, осуществите подбор необходимого оборудования и инвентаря. *Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).*

Задание 3. Составьте схему технологического процесса обработки дичи, осуществите подбор необходимого оборудования и инвентаря. *Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).*

Задание 4. Составьте схему технологического процесса обработки кролика, осуществите подбор необходимого оборудования и инвентаря. *Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).*

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Организация работы мясного цеха

Мясные цехи организуются на крупных заготовочных предприятиях и предприятиях средней мощности, перерабатывающих сырье для своего производства.

Мясные полуфабрикаты вырабатываются в следующем ассортименте: крупнокусковые полуфабрикаты из говядины (толстый, тонкий край, верхний и внутренние куски заднегрудной части и др.); из свинины и баранины (корейка, окорок, лопаточная часть, грудинка и др.); кости; порционные полуфабрикаты из говядины, свинины, баранины (антрекот, бифштекс, эскалоп и др.); мелкокусковые полуфабрикаты из говядины

(бефстроганов, поджарка, азу, гуляш); из баранины и свинины (шашлык, рагу и др.); из рубленого мяса (бифштекс, котлеты, шницели); перец, кабачки, фаршированные мясом и рисом).

Технологический процесс обработки мяса складывается из следующих операций: дефростация мороженого мяса, зачистка поверхности и срезание ветеринарных клеев, обмывание, обсушивание, деление на отруба, обвалка отрубов и выделение крупнокусковых частей, жиловка мяса и приготовление полуфабрикатов натуральных и рубленых (схема 1).

На крупных предприятиях применяют поточные механизированные линии. Из холодильных камер замороженное мясо (туши, полутуши) по подвесному пути (монорельсам) или на тележках поступают в дефростеры, где при температуре 4-6°C в течение трех суток происходит процесс медленного оттаивания. Поверхность оттаявшего мяса зачищается от загрязнений, срезаются клеи.

Затем мясо подвергается обмыванию в специальном помещении теплой водой при помощи щеток-душей. Мясо обсушивается в отдельном помещении с помощью воздуха, подаваемого вентиляторами. Разруб туш на части производится обвальщиком в начале конвейерной линии. Эту операцию выполняют с помощью большого ножа-рубача или мясницкого топора. В целях соблюдения требований охраны труда обвальщики используют кольчужные сетки. Рабочие места обвальщиков, организуемые вдоль конвейерной линии, оснащаются производственными столами с выдвижными ящиками для инструментов (ножей, мусатов), разделочными досками, которые крепятся на столах с помощью штырей. Обвальщики используют обвальчные ножи (большой и малый). Выделенные части (мясо, кости) по конвейеру поступают к жиловщикам, которые производят зачистку мяса от сухожилий, пленок, разборку крупнокусковых полуфабрикатов по видам. Кости, полученные после обвалки мяса, отправляют на распиловку на части с помощью дисковой пилы.

В крупных цехах рабочие места по производству порционных и мелкокусковых полуфабрикатов могут организовываться на параллельных конвейерных линиях. Вдоль линии с обеих ее сторон располагают производственные столы. Для нарезки полуфабрикатов на столе размещают разделочную доску, слева от нее - лоток с мясом, справа - лоток для полуфабрикатов, средний нож поварской тройки, мусат. За разделочной доской устанавливают циферблатные весы.

Централизованное производство полуфабрикатов из кур, обработку субпродуктов осуществляют птицегольевые цехи. Техническими условиями и техническими инструкциями предусматривается приготовление следующих видов полуфабрикатов из домашней птицы:

- тушки кур и цыплят;
- филе натуральное и филе панированное, окорочок куриный, индюшиный, грудинка куриная, цыплята-табака;
- бедро, голень куриные, индюшины;

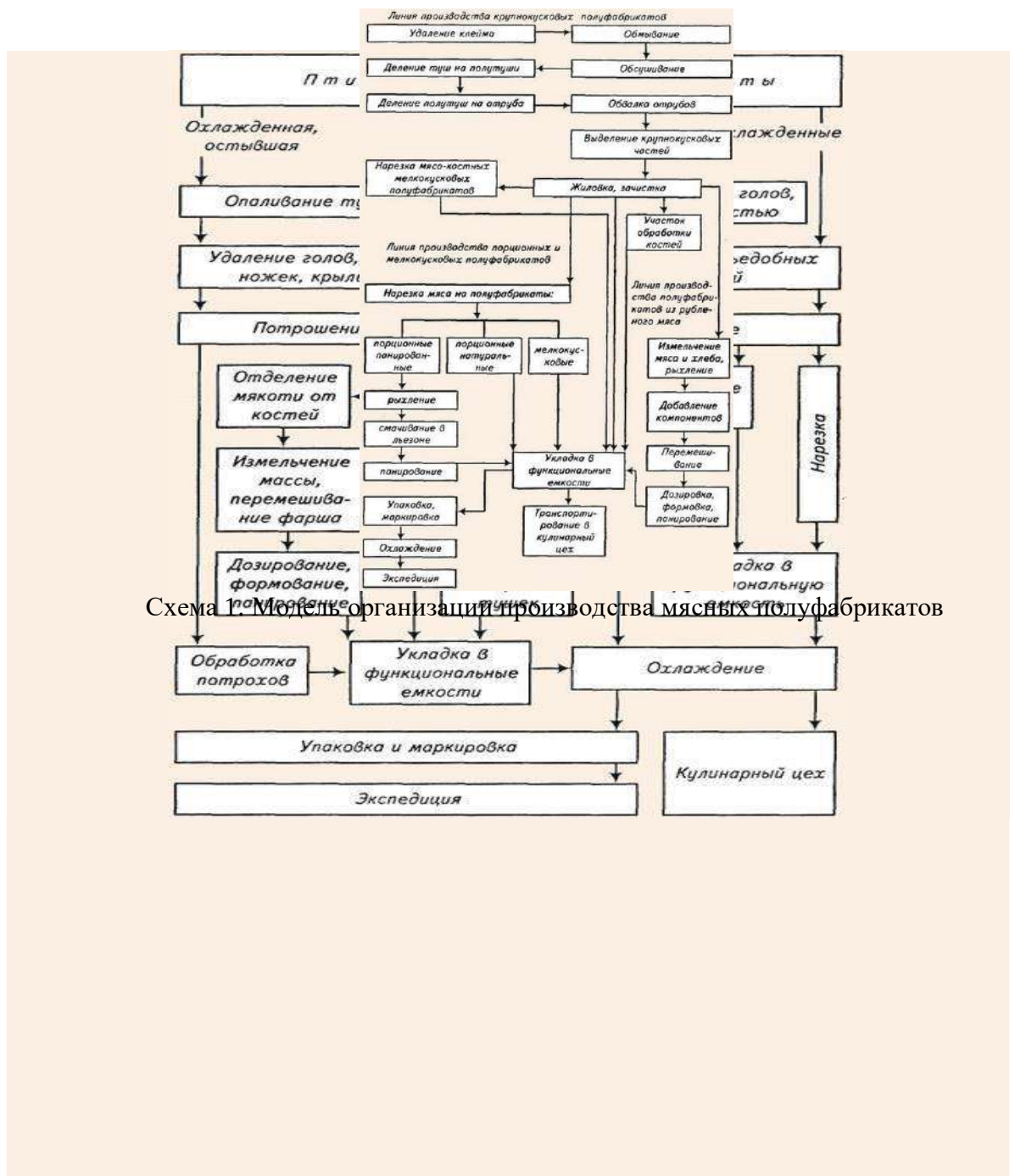


Схема 1. Модель организации производства мясных полуфабрикатов

Схема 2. Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов

Технологический процесс обработки полупотрошенной птицы включает следующие операции: размораживание, опаливание, удаление головы, шейки, ножек, потрошение, мытье, формовка тушек разделанных, обработка потрохов, изготовление полуфабрикатов, охлаждение, расфасовка и упаковка, маркировка, хранение, транспортировка.

В крупных птицебольных цехах предусматривается оборудование трех основных участков:

На второй линии организуются рабочие места для формовки тушек в «кармашек» и приготовления порционных и рубленых полуфабрикатов. Для приготовления полуфабрикатов из птицы рабочее место оснащают универсальным приводом ПМ-1,1 со сменными механизмами (размолочным, мясорубкой, фаршемешалкой), производственным столом со встроенным холодильным шкафом для хранения запаса полуфабрикатов. На стол устанавливают весы ВНЦ-2, укладывают разделочную доску. При изготовлении полуфабрикатов используют следующий инвентарь: ножи поварской тройки, сито, таялку для отбивания филе, мусат для точки и правки ножей.

На третьей технологической линии производится обработка субпродуктов.

На рабочих местах предусматривают производственные столы, разделочные доски, моечные ванны.

Для охлаждения полуфабрикаты укладывают в металлические ящики или лотки и отправляют в холодильные камеры, где они хранятся при температуре 0-6°C. В ресторанах кроме сельскохозяйственной птицы обрабатывают дичь.

Обработка дичи состоит из следующих операций: размораживание; ощипывание; опаливание; удаление

Размораживают тушки в охлаждаемом помещении (дефростере) при температуре от 4 до 6°C и относительной влажности воздуха 85% в течение 10-12 ч. Для размораживания тушки укладывают на стеллажи в один ряд так, чтобы они не соприкасались между собой. После дефростации стеллажи с птицей выкатывают в помещение для опаливания. Опаливают птицу в опалочных горнах типа УОП-1. Продолжительность опаливания не должна превышать 30с. После опаливания птицу направляют в помещение, где осуществляется потрошение птицы. Первичная обработка птицы и изготовление полуфабрикатов осуществляются на трех технологических линиях. Первая линия представляет собой конвейер, вдоль которого оборудуются рабочие места для потрошения птицы. В начале конвейерной линии на разрубном стуле производится удаление голов, шеек, ножек, крылышек с помощью ножа-рубача или специальной машины. Рабочие места для потрошения птицы оборудуются столами со встроенными моечными ваннами, разделочными досками, лотками для сбора потрошенной птицы и обработанных потрохов, стульями. Для обработки птицы используют: ножи-рубачи, ножи поварской тройки, специальные ножи с серповидными лезвиями для потрошения птицы, пинцет для удаления перьевых пеньков с тушек.

Размораживают дичь так же, как птицу. Ощипывание начинают с шеи, при этом перья выдергивают против направления их роста. У рябчиков, вальдшнепов и болотной дичи (бекасов, дупелей) перо и пух удаляются очень легко.

Опаливают только крупную дичь (глухарей, тетеревов, диких уток и гусей). У дичи полностью удаляют крылья, шею, отрубают лапки. У

мелкой дичи сдирают кожу с головы и шеи, вынимают глаза; голову вместе с клювом оставляют. Крупную дичь потрошат, как и птицу. У мелкой дичи делают разрез на шее со стороны спины, удаляют зоб, пищевод, а затем внутренности. Выпотрошенные тушки дичи хорошо промывают.

Обработка кроликов. У тушек кроликов срезают клейма, удаляют горловину, последний шейный позвонок, легкие, печень, почки (если они не были удалены ранее), обрубают концы лапок, промывают и используют в целом виде или разрезают на части. Тушку разрубают на две или четыре части. При разрубе на две части -- переднюю и заднюю -- линия деления проходит по последнему поясничному позвонку. При разрубе на четыре части выделяют лопатки, окорочка, переднюю и спинную части. Окорочка отделяют по выступу тазовой кости, срезают лопатки, отрубают грудинку. После этого от спинки по 5-е или 6-е ребро отрубают переднюю часть. Окорочка и лопатки подвергают полной обвалке.

Задание 5. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. Какие мясные полуфабрикаты вырабатывают в мясном цехе?
2. В чем состоит технологический процесс обработки мяса?
3. Назовите полуфабрикаты из домашней птицы.
4. В чем состоит технологический процесс обработки домашней птицы?
5. В чем состоит технологический процесс обработки дичи?
6. В чем состоит технологический процесс обработки кролика?
7. Какие виды инвентаря применяются в мясном цехе?

Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,

2. овладение умениями организации рабочего места повара по организации рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы, подбора необходимого оборудования и инвентаря.

Методическое обеспечение работы: раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Осуществите расстановку ниже перечисленного оборудования рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов по ходу технологического процесса. Изобразите схему расстановки оборудования в тетради.

Оборудование рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов:

1- передвижная ванна с мясом, 2- передвижная ванна с нарезанной мякотью для рубки, 3- передвижная ванна для замачивания хлеба, 4 – производственный стол, 5-мясорубка, 6- фаршемешалка, 7- котлетоформовочная машина, 8-холодильный шкаф, 9-стеллаж передвижной.

Задание 2. На рабочем месте повара по изготовлению полуфабрикатов из фарша должны находиться следующие виды оборудования и инвентаря: холодильный шкаф, производственный стол, мясорубка, универсальный привод со сменным механизмом для

Задание 3. Осуществите подбор инвентаря для рабочего места по приготовлению рубленых полуфабрикатов и запишите в тетрадь. *Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).*

измельчения сухарей, весы, ножи, лопатка, разделочная доска, лоток с панировкой, лоток для укладки котлет, емкость с фаршем.

Начертите схему размещения инвентаря и оборудования на рабочем месте повара.

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Рабочее место для приготовления фарша и п/ф из него оборудуется с учётом выполнения нескольких технологических операций: приготовление фарша, деление его на порции и формовка п/ф.

В крупных предприятиях для приготовления фарша устанавливают мясорубки, куттеры, фаршемешалки с индивидуальным приводом, в небольших цехах - универсальные приводы со сменными механизмами. В небольших предприятиях используют настольные мясорубки. Устанавливают их на том же столе, где производят обвалку мяса и приготовление полуфабрикатов.

На рабочем месте для приготовления рубленых полуфабрикатов устанавливают лотки с котлетной массой и панировкой, ванны для замачивания хлеба, мясорубку и фаршемешалку. Около производственного стола помещают стеллаж с лотками для транспортировки подготовленных полуфабрикатов в горячий цех.

На рабочем месте подготовки полуфабрикатов должны быть настольные весы, средние ножи, разделочные доски и решетки для мясорубок, ступка с пестиком, посуда для панировки, тара для полуфабрикатов.

На рабочем месте механизированной формовки котлет устанавливают котлетоформовочную машину, справа от нее - передвижную ванну с готовой котлетной массой, а слева - стол для приемки укладки на противень котлет, а также передвижной стеллаж. Рабочее место для ручной дозировки и формовки изделий из рубленого мяса - шницелей, котлет, фрикаделек и т.д. организуются на обыкновенном или специализированном производственном столе такого же типа, как и для нарезки кусковых полуфабрикатов.

Для хранения готовых мясных полуфабрикатов в цеху должны быть предусмотрены холодильные шкафы.

Охрана труда и техника безопасности

При работе в мясном цехе необходимо соблюдать следующие правила:

- запрещается работать на мясорубке без предохранительного кольца; проталкивать мясо в машину можно только деревянным пестиком;
- запрещается работать на куттере с неисправным микровыключателем;
- снимать или присоединять сменные машины к универсальному приводу можно только при полном его выключении;
- для опаливания птицы и субпродуктов необходимо использовать специальное оборудование с вытяжным колпаком;
- работники, занимающиеся обвалкой мяса должны надевать предохранительные кольчужки;
- на полу рядом с производственными столами необходимо устанавливать подножные решетки;
- ножи должны иметь хорошо закрепленные ручки и храниться в определенном месте;
- производственные ванны и столы должны иметь закругленные углы;
- во время работы необходимо своевременно удалять и перерабатывать отходы, следить за санитарным состоянием цеха и каждого рабочего места, после окончания работы

тщательно промывать и протирать все машины, разрубочный стул ошпаривать кипятком и засыпать солью;

- крючья для подвешивания мяса нужно располагать не более 2м от пола;
- при работе в мясном цехе работники должны обязательно изучить правила эксплуатации оборудования и получить практический инструктаж у заведующего производством:

- в местах расположения оборудования необходимо вывесить правила эксплуатации; - температура в цехе не должна превышать 26С.

- разбор, чистку, смазку любого оборудования можно производить лишь при полной остановке машин и отключении их от источников электроэнергии;

- электрооборудование должно быть заземлено;

- проходы около рабочих мест нельзя загромождать посудой и тарой;

- продукцию весом более 20 кг следует транспортировать на тележках;

- в цехе обязательно должна находиться аптечка с набором медикаментов;

-при несчастных случаях, связанных с потерей трудоспособности, следует составлять акт по форме.

Задание 4. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. Как организовать рабочее место при приготовлении котлетной массы и полуфабрикатов из нее?

2. Какие виды оборудования, инвентаря и посуды используются на рабочем месте для приготовления фарша и п/ф?

3. Какие правила ТБ надо соблюдать в мясном цехе при приготовлении котлетной массы из мяса и полуфабрикатов из нее? *Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным*

материалом (краткие теоретические положения).

Практическое занятие № 8

Раздел модуля 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.

*Тема практического занятия: **Отработка практических приемов безопасной эксплуатации электромясорубки, куттера.***

Цель работы: 1. закрепление и углубление теоретических знаний по теме,

2. овладение умениями подготовки к работе технологического оборудования, соблюдения правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.

Методическое обеспечение работы: мясорубка, раздаточный материал (краткие теоретические положения).

Литература: Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания.

ХОД РАБОТЫ

Задание 1. Внимательно ознакомьтесь с теоретической частью практической работы. Выпишите основные части мясорубки МИМ-80.

Задание 2. Раскройте схему принципа работы мясорубки МИМ-80.

Задание 3. Запишите порядок сборки мясорубки:

а) для крупного измельчения мяса; б) для мелкого измельчения мяса.

Задание 4. Пользуясь правилами эксплуатации мясорубки МИМ-80, составьте план подготовки машины к работе.

КРАТКИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Мясорубка МИМ-80

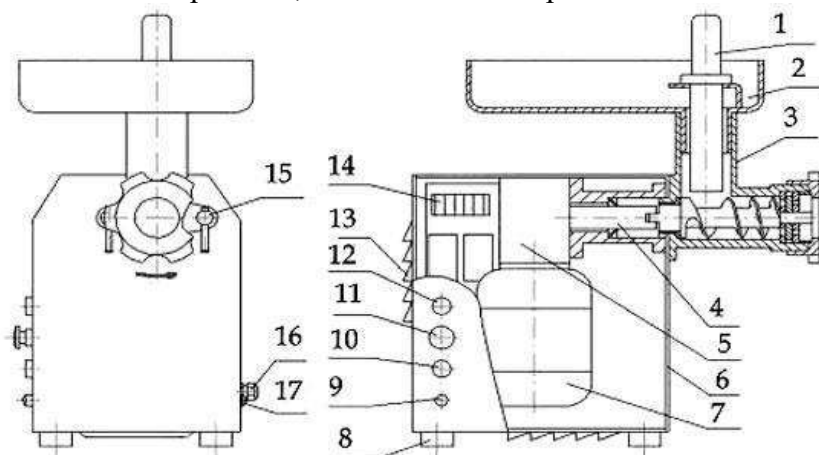
Мясорубка **МИМ-80** предназначена для измельчения мяса и рыбы на фарш, повторного измельчения котлетной массы и набивки колбас на предприятиях общественного питания.

Мясорубки оснащены функцией "Реверс", которая позволяет при наматывании жил освободить шнек без дополнительной разборки машин.

Параметры решёток

Наименование параметра	Н омер решётки		
Наружный диаметр, мм			
Диаметр отверстий, мм			
Количество отверстий			

Мясорубка состоит из собственно мясорубки, привода и съёмной чаши. Мясорубка в сборе состоит из алюминиевого корпуса, в котором вращается шнек, зажимной гайки, двустороннего ножа, решетки, кольца упорного и ножа подрезного, облицовки из нержавеющей стали.

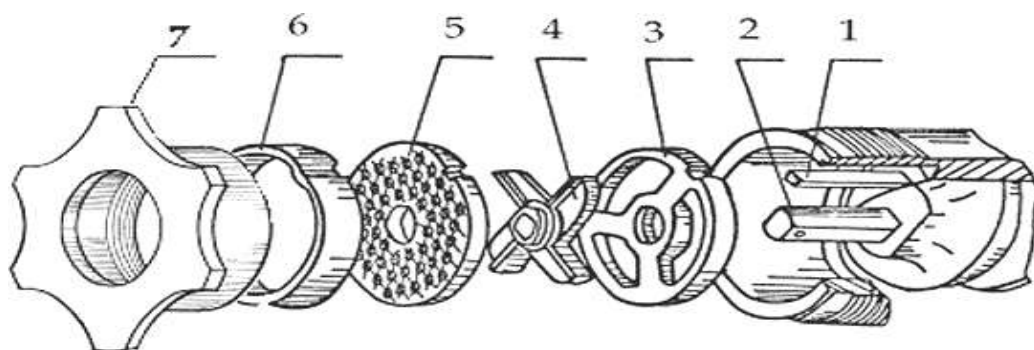


1-толкач; 2-чаша; 3-мясорубка.

Привод: 4-вал приводной; 5-редуктор; 6-облицовка; 7-электродвигатель; 8-амортизатор; 9-светодиод "Сеть"; 10-кнопка "Реверс"; 11-кнопка "Стоп";

12-кнопка "Пуск"; 13-облицовка задняя; 14-блок зажима; 15-зажим; 16-кабельный ввод; 17-зажим заземления.

На передней части корпуса собственно мясорубки имеется наружная резьба, на которую навинчивается гайка зажимная, а на задней части - фланец, которым корпус крепится к приводу. Крепление корпуса производится резьбовыми зажимами.



1-шпонка; 2-шнек; 3-нож подрезной; 4-нож двусторонний; 5-решётка; 6-кольцо упорное; 7-гайка зажимная.

Над загрузочным отверстием расположен несъёмный предохранитель, исключающий возможность попадания руки обслуживающего персонала к шнеку работающей мясорубки. На боковой стороне облицовки расположены кнопки "Пуск", "Стоп" и "Реверс".

Принцип действия. Перерабатываемый продукт из чаши вручную подается к горловине корпуса мясорубки, а затем толкачом к вращающемуся шнеку. Увлекаемый шнеком продукт проходит последовательно через набор режущего инструмента.

Для получения фарша разной степени измельчения мясорубка снабжена набором ножевых решеток с отверстиями различных размеров. Решетка вставляется в корпус мясорубки и удерживается от проворачивания шпонкой.

Правила эксплуатации. Мясорубку при эксплуатации должен обслуживать повар, прошедший соответствующий инструктаж по технике безопасности, ознакомленный с устройством и принципом её действия и изучивший инструкцию по эксплуатации.

Подготовку мясорубки к работе произвести в следующем порядке:

- вставить корпус собственно мясорубки хвостовиком в отверстие стакана привода и закрепить зажимами;
- вставить шнек в корпус так, чтобы шип хвостовика шнека зашёл в паз приводного вала;
- установить в зависимости от требуемой степени измельчения продукта, соответствующий набор режущего инструмента с упорным кольцом и зажать гайкой зажимной;
- отпустить гайку на 0,3-0,5 оборота, включить мясорубку и зажимать гайку до появления незначительного шума;
- **для мелко измельчения** надеть на палец шнека подрезной нож режущими кромками наружу, двусторонний нож, решётку с отверстиями 5 мм, вставить в корпус упорное кольцо и навинтить зажимную гайку;
- **для крупного измельчения** надеть на палец шнека нож подрезной режущими кромками наружу, двусторонний нож, решётку с отверстиями 9 мм, вставить упорное кольцо и навинтить зажимную гайку. Двусторонний нож вставляется режущими кромками в сторону вращения шнека. Зажимную гайку навинчивают так, чтобы решётки были плотно прижаты к ножам.

**ЗАТАЛКИВАТЬ
ГОРЛОВИНУЧАШИ
ТОЛЬКО ТОЛКАЧОМ.**

**МЯСО В
РАЗРЕШАЕТСЯ**

Куттер – это вспомогательная кухонная электрическая машина, которая измельчает мясо на различные кусочки, а также служит для приготовления разнообразных паштетов, соусов, теста, муссов и много другого. Название этого прибора пошло от английского слова cut, в

переводе оно означает резать.



В пищевой промышленности куттер часто используется для изготовления различных колбас, активно применяется для приготовления и смешивания различных продуктов.

Конструкция куттера состоит из нескольких элементов:

- основание со встроенным мотором;
- вращающаяся чаша из нержавеющей стали;
- несколько ножей для различной нарезки: дисковый нож, гладкий, крупно- и мелкозернистый.

Куттеры бывают разных размеров и видов:

1. **Напольные.** На крупных предприятиях устанавливают большие напольные агрегаты, с автоматической загрузкой и выгрузкой.
2. **Вакуумные.** Бывают и вакуумные куттеры, которые используют для приготовления колбас или майонезов и различных соусов.
3. **Варочные.** При перемалывании продуктов происходит обваривание. Например, для приготовления паштетов.
4. **Охлаждающие.** При высокой скорости вращения происходит приваривание продуктов, тогда как охлаждение не допустит этого.
5. **Настольные.** На небольших кухнях в ресторанах и кафе, а также у домохозяек устанавливаются компактные настольные приборы.



В отличие от обычных мясорубок и блендеров, куттер имеет ряд преимуществ и особенностей:

- время перемалывания и нарезки составляет не более 4-5 минут;
- при нарезке мяса с использованием разных ножей, можно добиться

определенного размера кусочков; возможность перемалывания даже замороженного мяса;

- мясо не перетирается, как в мясорубке, сохраняются волокна и полезные свойства;
- возможность приготовления различных майонезов и соусов;
- при приготовлении супов-пюре можно измельчать даже в очень горячем виде;
- паштеты растираются и взбиваются, получая в итоге очень нежный продукт;
- быстрое приготовление любого вида теста;
- взбивание различных муссов, кремов, омлетов;
- возможность приготовления сахарной пудры;
- измельчение маковых зерен.

Задание 5. Защита отчета по контрольным вопросам:

1. Как расшифровывается название мясорубки МИМ-80?
2. Назовите рабочие органы мясорубки МИМ-80, их назначение.
3. Как уменьшить износ ножей и решеток мясорубки?
4. Для чего нужна подрезная решетка в мясорубке?
5. Как подготовить мясорубку к работе?
6. Что такое куттер?
7. Назовите виды куттеров.
8. Назовите преимущества куттеров.

Для выполнения задания воспользуйтесь раздаточным материалом (краткие теоретические положения).

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №3

Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.

Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы в рабочей тетради:

1. Укажите назначение мясного цеха.
2. С какими помещениями должен граничить мясной цех?
3. Какие технологические линии предусматриваются в мясном цехе?
4. Составьте технологическую схему обработки мяса.
5. Перечислите способы размораживания мяса.
6. Какие виды оборудования используются в мясном цехе?
7. Какие виды инвентаря используются в мясном цехе?
8. Что такое обвалка мяса?
9. Опишите организацию рабочего места для обвалки мяса.
10. Опишите организацию рабочего места для приготовления полуфабрикатов из рубленого мяса.
11. Составьте технологическую схему обработки птицы.
12. Опишите организацию рабочего места для обработки птицы.
13. Опишите условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов.
14. Какие санитарные требования предъявляют к инвентарю, таре, оборудованию мясного цеха?
15. Опишите правила безопасной эксплуатации мясорыхлительной машины.
16. Подготовьте сообщение по теме «Правила безопасной эксплуатации оборудования мясного цеха»: 1 вариант - холодильное оборудование; 2 вариант – машина кухонная универсальная; 3 вариант – электрическая пила; 4 вариант – фаршемешалка; 5- рыхлитель мяса; 6- весоизмерительное оборудование.

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов

из него

Текущий контроль по теме Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов

Цель: определить и закрепить знания студентов по данной теме

Студент должен уметь:

Форма контроля: устный опрос (на опрос отводится 15 минут), лабораторная работа

№1, №2, №3, самостоятельная работа №1.

Вопросы фронтального опроса:

1. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.
2. Органолептическая оценка качества и безопасности овощей и грибов.
3. Технологический процесс механической кулинарной обработки клубнеплодов.
4. Формы нарезки клубнеплодов, кулинарное назначение.
5. Технологический процесс механической кулинарной обработки корнеплодов.
6. Формы нарезки корнеплодов, кулинарное назначение.
7. Технологический процесс механической кулинарной обработки капустных овощей.
8. Формы нарезки капустных овощей, кулинарное назначение.
9. Технологический процесс механической кулинарной обработки луковых овощей.
10. Формы нарезки луковых овощей, кулинарное назначение.
11. Технологический процесс механической кулинарной обработки плодовых овощей.
12. Формы нарезки плодовых овощей, кулинарное назначение.
13. Технологический процесс механической кулинарной обработки десертных овощей.
14. Формы нарезки десертных овощей, кулинарное назначение.
15. Технологический процесс механической кулинарной обработки консервированных овощей. Формы нарезки, кулинарное назначение.
16. Технологический процесс механической кулинарной обработки салатно-шпинатных овощей и зелени. Формы нарезки, кулинарное назначение.
17. Технологический процесс механической кулинарной обработки грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.
18. Международные наименования форм нарезки.
19. Подготовка овощей и грибов к фаршированию
20. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов
21. Характеристика способов хранения обработанных и нарезанных овощей и грибов: интенсивное охлаждение, шоковая заморозка, вакуумирование: условия, температурный режим, сроки хранения.

5.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация состоит из двух этапов: первый этап - теоретическая часть (4 варианта по три вопроса; второй этап – практическая часть (12 вариантов по 4 задания).

Времени выполнения 6 часов.

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Экзаменационные задания включают выполнение практических заданий, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в

целом и проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих разделам модуля.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Варианты заданий теоретического этапа задания представлены в 4 вариантах

Вариант 1

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?

Вариант 2

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

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

3. Правила безопасности в овощном цехе при работе с ножом

Вариант 3

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

Вариант 4

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.

Варианты практического этапа задания представлены в 12 вариантах.

Вариант 1

1. Произвести простую нарезку картофеля – соломкой, кубиком средним;

Сложную нарезку картофеля – чесночка, шарика.

2. Произвести простую нарезку моркови – соломкой, мелким кубиком;
- Сложную нарезку моркови – гребешки.
3. Произвести нарезку капусты – соломкой.
4. Приготовить полуфабрикат котлеты рыбные с омлетом и сыром.

Вариант 2

1. Произвести простую нарезку картофеля – брусочком, мелким кубиком;
- Сложную нарезку картофеля – спирали, бочонка.
2. Произвести простую нарезку моркови – соломкой, дольками;
- Сложную нарезку моркови – звездочки.
3. Произвести нарезку капусты – шашками.
4. Приготовить полуфабрикат котлеты рыбные.

Вариант 3

1. Произвести простую нарезку картофеля – соломкой, брусочком;
- Сложную нарезку картофеля – чесночка, бочонка.
2. Произвести простую нарезку моркови – соломкой, мелким кубиком;
- сложную нарезку моркови – шестеренками.
3. Произвести нарезку репчатого лука мелким кубиком.
4. Приготовить полуфабрикат биточки рыбные.

Вариант 4

1. Произвести простую нарезку картофеля – соломкой, кубиком крупным;
- Сложную нарезку картофеля – груши, шарика.
2. Произвести простую нарезку моркови – соломкой, мелким кубиком;
- Сложную нарезку моркови – звездочкой.
3. Произвести нарезку репчатого мелким кубиком.
4. Приготовить полуфабрикат тельное из рыбы.

Вариант 5

1. Произвести простую нарезку картофеля – соломкой, кубиками средними;
- Сложную нарезку картофеля – спирали, шарика.
2. Произвести простую нарезку моркови – соломкой, мелким кубиком;
- Сложную нарезку моркови – гребешком.
3. Произвести нарезку репчатого лука соломкой.
4. Приготовить полуфабрикат рулет рыбный.

Вариант 6

1. Произвести простую нарезку картофеля – соломкой, кубиком мелким;
- Сложную нарезку картофеля – чесночка, шарика.
2. Произвести простую нарезку моркови – соломкой, мелким кубиком;
- Сложную нарезку моркови – шестеренкой.
3. Произвести нарезку капусты – соломкой.

4.Приготовить полуфабрикат бифштекс натурально рубленный.

Вариант 7

1.Произвести простую нарезку картофеля – соломкой, брусочками;
Сложную нарезку картофеля – бочонка, стружки.

2.Произвести простую нарезку моркови – соломкой, мелким кубиком;

Сложную нарезку моркови – звездочкой.

3.Произвести нарезку капусты шашками.

4.Приготовить полуфабрикат шницель.

Вариант 8

1.Произвести простую нарезку картофеля – соломкой, дольками;
Сложную нарезку картофеля – бочонки, груши.

2.Произвести простую нарезку моркови – соломкой, мелким кубиком;

Сложную нарезку моркови – гребешками.

3.Произвести нарезку репчатого лука соломкой.

4.Приготовить полуфабрикат котлеты.

Вариант 9

1.Произвести простую нарезку картофеля – соломкой, ломтиками;
Сложную нарезку картофеля – чесночка, спирали.

2.Произвести простую нарезку моркови – соломкой, мелким кубиком;

Сложную нарезку моркови – звездочкой.

3.Произвести нарезку капусты – соломкой.

4.Приготовить полуфабрикат биточки.

Вариант 10

1.Произвести простую нарезку картофеля – соломкой, мелким кубиком;

Сложную нарезку картофеля – чесночка, шарика.

2.Произвести простую нарезку моркови – соломкой, мелким кубиком;

Сложную нарезку моркови – гребешками.

3.Произвести нарезку репчатого лука – мелким кубиком.

4.Приготовить полуфабрикат зразы рубленые.

Вариант 11

1.Произвести простую нарезку картофеля – соломкой, кубиком средним;

Сложную нарезку картофеля – чесночка, шарика.

2.Произвести простую нарезку моркови – соломкой, мелким кубиком;

Сложную нарезку моркови – шестеренкой.

3.Произвести нарезку капусты соломкой.

4.Приготовить полуфабрикат рулет с луком и яйцом.

Вариант 12

1.Произвести простую нарезку картофеля – соломкой, кубиком средним;

Сложную нарезку картофеля – чесночка, шарика.

2.Произвести простую нарезку моркови – соломкой, мелким кубиком;

Сложную нарезку моркови – звездочкой.

3.Произвести нарезку репчатого лука – соломкой.

4.Приготовить полуфабрикат тефтели 2-й вариант.

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ПМ. 01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» группа _____

(общее количество часов: 324 часов аудиторной нагрузки, 20 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
Раздел 1. Организация работы повара по обработке сырья, приготовлению и подготовке к реализации полуфабрикатов.					
1	Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них				10
2	Практическое занятие: Механическая кулинарная обработка сырья				2
3	Практическое занятие: Составление заявки на сырье				2
4	Практическое занятие: Формы нарезки овощей в кулинарном использовании.				2
5	Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов				6
6	Практическое занятие: Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов				2
7	Практическое занятие: Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки)				2
8	Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них				6
9	Практическое занятие: Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.				2
10	Практическое занятие: Тренинг по освоению правил безопасной эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки				2
11	Организация и техническое оснащение работ по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них				6

12	Практическое занятие: Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика				2
13	Практическое занятие: Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы				2
Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него					
14	Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров				10
15	Практическое занятие: Обработка, нарезка корнеплодов				2
16	Практическое занятие: Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров)				2
17	Практическое занятие: Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.				2
18	Практическое занятие: Требования к качеству. Сроки хранения. Отходы вошей и их использование.				2
19	Практическое занятие: Полуфабрикаты из овощей.				2
20	Обработка рыбы и нерыбного водного сырья				8
21	Практическое занятие: Механическая кулинарная обработка рыбы				2
22	Практическое занятие: Обработка чешуйчатой рыбы				2
23	Практическое занятие: Обработка бесчешуйчатой рыбы				2
24	Практическое занятие: Особенности обработки некоторых видов рыбы.				2
25	Практическое занятие: Обработка (разделка) осетровой рыбы.				2
26	Приготовление полуфабрикатов из рыбы				4
27	Практическое занятие: Приготовление рыбных полуфабрикатов.				2
28	Практическое занятие: Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.				2
29	Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов				8
30	Практическое занятие: Кулинарный разруб говядины и телятины. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.				2

31	Практическое занятие: Кулинарный разруб свинины. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.				2
32	Практическое занятие: Кулинарный разруб баранины. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.				2
33	Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов				6
34	Практическое занятие: Приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины.				2
35	Практическое занятие: Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины.				2
36	Практическое занятие: Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее				2
37	Практическое занятие: Обработка костей. Обработка субпродуктов.				2
38	Практическое занятие: Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее				2
39	Практическое занятие: Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов.				2
40	Обработка домашней птицы, дичи, кролика				4
41	Практическое занятие: Механическая кулинарная обработка сельскохозяйственной птицы и дичи.				2
42	Практическое занятие: Заправка птицы и дичи				2
43	Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика				6
44	Практическое занятие: Полуфабрикаты из птицы и дичи				2
45	Практическое занятие: Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.				2
					142

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 01. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ 01. Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 20 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
5. применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования;
6. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
7. использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знания:

1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3. ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;
4. рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
5. способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
6. правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов; правила составления заявок на продукты.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря	4
2	Раздел 2	Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей» Решение задач по расчету сырья Составление технологической схемы приготовления полуфабриката «Перец, фаршированный овощами и рисом» Составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации» Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности туш говядины, свинины, баранины, ягнят, поросят, пороссячьей головы»	16
Итого			20

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Раздел 1.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 1

Тема 1.2 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря

Форма самостоятельной работы - составление схемы размещения оборудования в заготовочном цехе.

Цель: закрепление знаний по теме.

Форма контроля: проверка домашней работы.

Задания для самостоятельной работы

Составить схему размещения оборудования в заготовочном цехе.

Критерии оценивания:

оценка «5» ставится при сданной в срок работе, правильно составленной схеме;

оценка «4» ставится при наличии не существенных недочетов;

оценка «3» ставится при наличии существенных недочетов;

оценка «2» ставится, при не правильно составленной схеме.

Литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие для СПО. – Ростов – на – Дону: Фенкс, 2023. – 356 с.

2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Деловая литература, 2022. – 480с.

Раздел 2.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 2

Форма самостоятельной работы - Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей»

Цель: ознакомление с пищевой ценностью различных овощей

Форма контроля: проверка домашней работы.

Задания для самостоятельной работы

Привести в таблице минимуму 20 наименований различных овощей.

Составить таблицу «Сравнительный анализ пищевой ценности различных овощей».

Наименование овощей	Энергетическая ценность	Белки	Жиры	Углеводы

Критерии оценивания:

Оценка «5» ставится при сданной в срок работе, перечень овощей содержит более 20 наименований, заполнены все графы;

Оценка «4» ставится при перечне сырья в 15-18 наименований и не существенных недочетах, работа оформлена правильно и аккуратно.

Оценка «3» ставится при отсутствии данных в некоторых графах, перечень сырья состоит из 10-15 наименований, работа сдана не в срок.

Оценка «2» ставится, если заполнено менее 50% граф, перечень сырья менее 10 наименований, работа сдана не в срок.

Литература

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно – методическое пособие для СПО. – Ростов – на – Дону: Фенкс, 2023. – 356 с.

2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцов В.А. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных учебных заведений. – М.: Деловая литература, 2022. – 480с.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 3

Форма самостоятельной работы - решение задач по расчету сырья.

Цель: закрепление навыков по расчету сырья.

Форма контроля: проверка домашней работы.

Задания для самостоятельной работы

Решить задачи:

1. Определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 660 кг массы брутто.
2. Сколько лука репчатого массой нетто получится при обработке 73 кг?
3. Определить массу нетто картофеля при обработке его в количестве 240 кг, в марте.
4. Найти массу нетто молодого картофеля при закладке брутто 66 кг.
5. Сколько очищенных кабачков получится из 23 кг массой брутто?
6. Сколько очищенного репчатого лука получится из 30 кг неочищенного?
7. Сколько очищенных баклажанов получится из 20 кг массой брутто?
8. Определить массу нетто моркови при обработке 20 кг в апреле.
9. Определите массу нетто свеклы в ноябре и апреле, если на предприятие поступило 670 кг сырья.
10. Сколько очищенной тыквы получится из 20 кг сырья?
11. Сколько очищенной репы получится из 47 кг сырья?
12. Сколько квашенной капусты, подготовленной для тушения, получится из 8 кг сырья?
13. Сколько очищенного чеснока получится из 36 кг сырья?

Критерии оценивания:

оценка «5» ставится при сданной в срок работе и правильно решенных пяти задачах;

оценка «4» ставится при четырех правильно решенных задачах или не сданной в срок работе без ошибок;
оценка «3» ставится при трех правильно решенных задачах;
оценка «2» ставится, если правильно решены менее трех задач.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 4

Форма самостоятельной работы - составление технологической схемы приготовления полуфабриката «Перец, фаршированный овощами и рисом».

Цель: закрепление представлений об этапах приготовления блюда.

Форма контроля: проверка домашней работы.

Задания для самостоятельной работы

Составить технологическую схему приготовления полуфабриката «Перец, фаршированный овощами и рисом». Линии на схеме не должны пересекаться. Все исходное сырье должно размещаться в верхней части схемы.

Критерии оценивания:

оценка «5» ставится при сданной в срок работе и отсутствии недочетов, правильном оформлении схемы;

оценка «4» ставится при не существенных недочетах в расчетах и оформлении;

оценка «3» ставится при существенных недочетах и работа сдана не в срок;

оценка «2» ставится, если домашняя работа выполнена неверно.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 5

Форма самостоятельной работы - составление таблицы «Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации».

Цель: закрепление знаний требований к качеству и сроков хранения полуфабрикатов.

Форма контроля: проверка домашней работы.

Задания для самостоятельной работы

Заполнить таблицу. Требования к качеству полуфабрикатов из овощей; сроки реализации

Наименования полуфабрикатов из овощей, грибов и фруктов	Требования к качеству	Срок реализации

Критерии оценивания:

Оценка «5» ставится при сданной в срок работе, перечень сырья содержит более 20 наименований, заполнены все графы;

Оценка «4» ставится при перечне сырья в 15-18 наименований и не существенных недочетах, работа оформлена правильно и аккуратно.

Оценка «3» ставится при отсутствии данных в некоторых графах, перечень сырья состоит из 10-15 наименований, работа сдана не в срок.

Оценка «2» ставится, если заполнено менее 50% граф, перечень сырья менее 10 наименований, работа сдана не в срок.

Составители:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
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

Рабочая программа 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, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	19
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	27
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	46

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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности 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 закусок сложного ассортимента с учетом различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК. 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	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
ПК 2.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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; 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; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	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; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с

	учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.
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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.1.4. Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы МДК	Знание п1	Знание п+2	Знание п+3	Знание п+4	Знание п+5	Умение п 1	Умение п 2	Умение п3	Умение п4	Умение N5	Умение N6	Умение N 7

Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	+	+	+	+		+	+	+	+			
Раздел 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 376 часов

Из них:

на освоение МДК – 130 часа, в том числе самостоятельная работа 14 часов

на практики:

учебную – 72 часа,

производственную – 144 часа

консультации – 4 часа

промежуточная аттестация - 12 часа

1.2.1 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; -должен знать: 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; должен уметь: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	34	По рекомендации работодателя

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных

компетенции

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 2.8 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹		Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1 ОК 01-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	36	36	6	-	-	-	6
ПК 2.2-2.8 ОК 01-11	Раздел 2 Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	94	94	66		72	-	8
	Учебная практика	72						
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108					144	
	Всего:	376	130	72	-	72	216	14

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
МДК. 02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		47
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд	10
	Лекционные занятия	10
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2
	2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия (терминология, классификация, общие требования к качеству и безопасности продукции общественного питания).	2
	3. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2
	4. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
	5. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе.	2
Тема 1.2. Организация и	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	8
	Лекционные занятия	6

техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	2. Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов	8
	Лекционные занятия	6
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	2. Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос	2
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	10
	Лекционные занятия	8
	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

реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	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 занятий и лабораторных работ	2
	1. Организация рабочих мест в горячем цехе	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1		6
1. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок 2. Оформление технико – технологических карт на авторскую, брендовую продукцию		
Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	Содержание Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	2
	1. Классификация и ассортимент, пищевая ценность и значение в питании бульонов, отваров Приготовление бульонов и отваров. Правила, режимы варки, нормы закладки продуктов, кулинарное назначение бульонов и отваров	1
	2. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	6
	Лекционные занятия	2
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	1
	2. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4

	1. Щи. Борщи. Рассольники. Солянки	2
	2. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, холодных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, холодных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	8
	Лекционные занятия	4
	1. Супы-пюре: ассортимент, пищевая ценность, значение в питании. Особенности приготовления супы-пюре, нормы закладки продуктов, правила и режимы варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Молочные и сладкие: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	3. Прозрачные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Супы-пюре. Молочные супы	2
	2. Сладкие супы. Прозрачные супы	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	Содержание Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни	6
	Лекционные занятия	2
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	1
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов.	2
	2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос	2
Тема 2.5. Процессы приготовления, подготовки к реализации	Содержание Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	2
	Лекционные занятия	2

и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	1
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	1
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	Содержание Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов	8
	Лекционные занятия	2
	1. 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.	1
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного, белого основного и его производных.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Соусы. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.	2
	2. Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные.	2
	3. Соусы белые на мясном и рыбном бульонах.	2
Тема 2.7. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	10
	Лекционные занятия	2
	1. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Соусы грибные. Соусы молочные.	2
	2. Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масленные и масленные смеси	2
	3. Соусы холодные и желе. Соусы сладкие. Диетические соусы	2
	4. Требования к качеству соусов. Сроки хранения	2
Тема 2.8. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	Содержание Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	10
	Лекционные занятия	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	1
	2. Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том	1

	числе диетического. Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов Блюда и гарниры из вареных овощей	2
	2. Блюда из припущенных овощей	2
	3. Блюда и гарниры из тушеных овощей.	2
	4. Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов.	2
Тема 2.9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	Содержание Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий	8
	Лекционные занятия	2
	1. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.	1
	2. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Правила варки макаронных изделий.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий к варке	2
	2. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий	2
	3. Блюда из каш.	2
Тема 2.10. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	12
	Лекционные занятия	2
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями.	1
	2. Методы приготовления блюд из яиц, творога сыра. Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Приготовление горячих блюд из сыра разнообразного ассортимента. Презентация. Хранение	2
	2. Приготовление горячих блюда из яиц разнообразного ассортимента. Презентация. Хранение	2

	3. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Презентация. Хранение	6
Тема 2.11. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	12
	Лекционные занятия	2
	1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Замес дрожжевого и без дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	1
	2. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Приготовление горячих кулинарных изделий и гарниров из муки. Презентация. Хранение	10
Тема 2.12. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	8
	Лекционные занятия	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов.	2
	2. 1.Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	4
Тема 2.13. Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	2
	Лекционные занятия	2
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	1
	2. 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)	1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2 Составить схему приготовления супов разнообразного ассортимента. Составить схему приготовления соусов разнообразного ассортимента. Составить схему приготовления блюд из круп бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Составить схему приготовления блюд из яиц, творога, теста разнообразного ассортимента Составить схему приготовления блюд из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента		8
Учебная практика по ПМ.02		72

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. Выбор, подготовка пряностей, приправ, специй (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
4. 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.
5. 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.
6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
7. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос.
8. Хранение с учетом температуры подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче.
9. 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.
10. Охлаждение и замораживание готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
11. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
12. Разогрев охлажденных, замороженных готовых блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований к безопасности готовой продукции.
13. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
14. 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.
15. 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 (концентрированная) по ПМ. 02 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 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. 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 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		144
Всего:		376

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения: Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47)

Стол учительский - 1 шт.

Стул Учительский - 1 шт.

Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт.

Экран для проектора - 1 шт.

Доска ученическая - 1 шт.

Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт.

Стол двухтумбовый - 1 шт.

Стол препараторский - 1 шт.

Столик журнальный - 1 шт.

Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт.

Проектор - 1 шт.

МФУ - 1 шт.

Компьютерное кресло - 1 шт.

Стол компьютерный - 1 шт.

Стол одно тумбовый - 1 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт.

Стул рабочий - 5 шт.

Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6)

Блендер стационарный - 1 шт.

Монитор - 1 шт.

Роутер Wi-Fi - 1 шт.

Венчик Вардаген - 4 шт.

Весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт.

Весы настольные электронные - 4 шт.

Гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт.

Контейнер для мусора Лайма - 8 шт.

Пирометр инфракрасный - 4 шт.

Стол производственный - 5 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт.

Фритюрница - 1 шт.

Шкаф шоковой заморозки - 1 шт.

Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт.

Зонт вытяжной - 4 шт.

Индукционная плита - 16 шт.

Индукционная плита стационарная - 1 шт.

Куллер для воды - 2 шт.

Микроволновая печь - 1 шт.

Миксер планетарный - 4 шт.

Мясорубка электрическая - 4 шт.

Пароконвектомат - 4 шт.

Погружной блендер - 4 шт.

Подставка для пароконвектомата - 4 шт.

Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт.

Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт.

Слайсер - 1 шт.

Стеллаж - 8 шт.

Стол производственный 600х600х850 - 4 шт.
Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей. с распашными дверцами - 1 шт.
Холодильный шкаф - 5 шт.
Шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт.
Шкаф морозильный - 1 шт.
Шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт.
Вешалка для одежды напольная - 2 шт.
Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт.
Льдогенератор - 1 шт.
Облучатель – рециркулятор - 1 шт.
Полка настенная для разделочных досок - 4 шт.
Полка настольная двойная - 4 шт.
Стол производственный 1800х600х850мм - 2 шт.
Стол производственный - 12 шт.
Стол с моечной ванной - 4 шт.
Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт.
Шкаф для сумок - 2 шт.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093> – Режим доступа: по подписке.
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2024. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.
3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2025. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> — Текст : электронный.
4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>. – Режим доступа: по подписке.
5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835> Режим доступа: по подписке.
6. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2025. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> — Текст : электронный.
7. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: <https://book.ru/book/943193>. — Текст : электронный.
8. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

3.2.2 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента 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 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, готовой горячей кулинарной продукции	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - 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

	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 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячей кулинарной продукции: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении горячей кулинарной продукции действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;	

различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, 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 супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода горячей кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовой горячей кулинарной	

	продукции требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования горячих блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы блюда 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 заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой горячей кулинарной продукции для отпуски на вынос	
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– Выбор и применение способов решения профессиональных задач	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах	

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации	самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	– развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и	

физической подготовленности.	профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	
ОК.11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

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

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта)

по МДК.02.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

2.1. Задания для экзаменуемых для дифференцированного зачета по профессиональным модулям

Условия выполнения задания

1. Максимальное время выполнения задания: 90 мин., *для письменного ответа*

2. Вопросы разбиты на 4 варианта заданий. Необходимо ответить на все задания.

По МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

Вариант 1

1. Перечислите виды варочно – жарочного оборудования _____
2. Определите производительную деятельность заготовочных предприятий
А) обрабатывать 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.
3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе. _____
4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении. _____

Вариант 2

1. Правила эксплуатации электрических плит. _____
2. Определить деятельность предприятий с полным производственным циклом:
А) работающие на сырье 2-3 наименований,
Б) обрабатывающие сырье и производящие п\ф,
В) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п\ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.
3. Организация работы овощного цеха. _____
4. Перечислить виды аппаратов для жарки и выпечки. _____

Вариант 3

1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины. _____
2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий:

- А) разнообразные блюда,
- Б) различные полуфабрикаты,
- В) продукция из определенного вида сырья.

4. Перечислите оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха.

Вариант 4

1. Перечислите виды холодильного оборудования.

2. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

3. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе.

3. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

- А) для большей загрузки в рабочую камеру,
- Б) для равномерной очистки,
- В) для быстрой загрузки.

4. Правила эксплуатации холодильного оборудования.

По МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Часть 1. Выбрать единственно правильный ответ

1. Нажаренные молодые кабачки перед жареньем:

- А) панируют в муке,
- Б) припускают,
- В) бланшируют.

2. Отварной картофель для приготовления пюре протирают:

- А) в охлажденном состоянии ($t = 30^{\circ}\text{C}$),
- Б) в теплом состоянии ($t = 50^{\circ}\text{C}$),
- В) в горячем состоянии ($t = 80^{\circ}\text{C}$).

3. Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:

- А) картофель, вода, молоко, яйца, соль,
- Б) картофель, вода, молоко, соль,
- В) картофель, молоко, сливочное масло, соль.

4. Зразы картофельные имеют форму:

- А) овально-приплюснутую с заостренным концом,
- Б) кирпичика с овальными краями,
- В) округло-приплюснутую.

5. Вид нарезки грибов для приготовления горячего блюда «Грибы, запеченные в сметанном соусе»:

- А) соломка, кубики,
- Б) кружочки, кубики,
- В) дольки, ломтики.

6. При замачивании бобовые увеличивают массу:

- А) в 3 раза,
- Б) в 1\2 раза,
- В) в 2 раза,
- Г) в 4 раза.

7. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи:

- А) за 10-15 минут,
- Б) за 20-30 минут,
- В) за 5-7 минут.

8. Для чего используют соусы средней густоты:

- А) для запекания,
- Б) для поливки блюд,
- В) для фарширования и в качестве связующей основы.

9. Для чего используют соусы густой консистенции:

- А) для запекания,
- Б) для поливки блюд,
- В) для фарширования и в качестве связующей основы.

10. Какой из этих соусов не является производственным соусом белого основного:

- А) соус луковый,
- Б) соус белый с яйцом,
- В) соус томатный.

11. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы:

- А) 5-7 минут при температуре 200*С,
- Б) 20-30 минут при температуре 100*С,
- В) 10-20 минут при температуре 140-160*С.

12. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

- А) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2л на 1 кг рыбы),
- Б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой,
- В) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой.

13. Ростбиф нарезают на порционные куски при отпуске:

- А) вдоль волокон под углом 90*С,
- Б) вдоль волокон под углом 45*С,
- В) поперек волокон под углом 90*С,
- Г) поперек волокон под углом 45*С.

Часть 2. Открытые задания

14. Установить соответствия:

14.1	1. Яйца всмятку 2. Яйца сваренные без скорлупы 3. Яичница глазунья 4. Омлет натуральный запеченный 5. Яйца, запеченные под молочным соусом	А) нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом. Б) отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом. В) отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки. Г) отпускают по порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.

		Д) отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.
14.2	1. Творожная масса сладкая с изюмом 2. Вареники с творожным фаршем 3. Пудинг из творога 4. Сырники из творога	А) отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Б) отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. В) отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки. Г) жарят перед отпуском и подают горячими.
14.3	1. Грудинка фаршированная 2. бифштекс 3. бефстроганов 4. жаркое по-домашнему 5. эскалоп из свинины	А) при отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком. Б) при отпуске кладут в баранчик, посыпают измельченной зеленью петрушки. В) при отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло. Г) нарезают на порции и при отпуске поливают мясным соком. Д) отпускают в горшочках.

15. Вставить пропущенные слова:

Технология приготовления блюда «Котлеты картофельные»:

1. Картофель варят и обсушивают
2. _____
3. Охлаждают до $t = 50^{\circ}\text{C}$,
4. Добавляют _____
5. Массу разделяют по порции
6. _____ в сухарях или муке
7. Придают форму котлет
8. _____ до готовности
9. Подают с маслом или соусом.

16 Каши классифицируют по консистенции: на _____, _____ и _____ ?

17. Определить название блюда по выбору продуктов: _____

Картофель, морковь, репчатый лук, репа или брюква, капуста белокочанная, кулинарный жир, соус, тыква или кабачки, чеснок, перец горошком. Лавровый лист, сливочное масло.

18. Составить алгоритм приготовления блюда «Лук фри» (лук- условно обработанный)

19. Ответить на вопрос: Почему нельзя солить картофель до жарки во фритюре?

20. Определить название блюда и способ его приготовления по данному набору продуктов: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.

21. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:

- А) мясо нарезают брусочками,
- Б) перемешивают,

- В) соединяют с пассированным репчатым луком,
- Г) укладывают на разогретую с жиром сковороду,
- Д) посыпают солью, перцем,
- Е) обжаривают,
- Ж) соединяют со сметанным соусом с томатом,
- З) доводят до кипения,
- И) отпуск.

22. Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»:

1. поливка маслом,
2. посыпка сухарями, тертым сыром,
3. нарезка филе с кожей без костей на порционные куски,
4. укладывание рыбы на сковороду с жиром,
5. заливание белым соусом,
6. запекание в жарочном шкафу,
7. укладывание ломтиков вареного картофеля,
8. посыпка солью, перцем.

23. Составить технологическую схему приготовления основного блюда «Тельное из рыбы» (Котлетная рыбная масса условно приготовлена).

24. Решить задачу. Рассчитать массу нетто моркови для приготовления блюда, если масса брутто на одну порцию составляет 200 гр., а отходы на холодную обработку – 20%. Определить количество порций блюда при наличии 4,8 кг данной моркови.

Оценка по учебной и (или) производственной практики

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся

во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или)

требованиями организации, в которой проходила практика.

Контрольно - оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Задания включают: практическое задание, сдача теории экзаменатору в устной форме.

Практическое задание

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения теоретического этапа задания: в учебном кабинете 121.
2. Место (время) выполнения практического этапа задания: в лаборатории 118.

3. Максимальное время выполнения теоретического этапа задания: 60 мин.
4. Максимальное время выполнения практического этапа задания: 4,5 часа.
5. Вы можете воспользоваться технологическими картами в соответствии с практическим этапом задания.

2.3 Задания для экзамена квалификационного

Задания к экзамену сформированы 2 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций внутри ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – выполнение теоретических вопросов.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимает председатель экзаменационной комиссии.

Варианты заданий № 25

Вариант 1

1. Для чего сортируют и калибруют овощи?
2. Чему способствует маринование мяса?
3. Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников?
 - а) Рассольник ленинградский
 - б) Рассольник домашний
 - в) Рассольник московский
4. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?
5. По способу кулинарной обработки все творожные блюда делят на: , ... , ...
.....

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 борщ с картофелем
- 2 картофельное пюре с рыбой жареной
- 3 каша пшенная

Вариант 2

1. Для чего моют овощи перед очисткой?
2. Как производят обработку следующих субпродуктов:
 - а) мозги; б) печень; в) языки
3. Какие разновидности супов молочных вы знаете?
4. Сколько времени варятся кальмары?
5. Какие продукты входят в состав творожной массы?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 прозрачный бульон – консоме с гарниром на выбор
- 2 бифштекс натурально рубленный с яйцом и отварными макаронами
- 3 крупеник

Вариант 3

1. Зачем капусту кладут в соленую воду?
2. Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?
 - а) удаление шейки
 - б) промывание
 - в) опаливание
 - г) удаление ножек
 - д) приготовление полуфабрикатов
 - е) оттаивание
 - ж) потрошение
 - з) удаление головы
3. Почему молочные супы варят небольшими порциями?
4. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: , ... , ... , ... , ...
5. Какие требования к качеству блюд «сырники из творога» и «запеканка из творога»?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 бульон рыбный с рыбными фрикадельками
- 2 голубцы овощные с отварной гречкой
- 3 запеканка рисовая с творогом

Вариант 4

1. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:
 1. мытье
 2. нарезка
 3. сортировка
 4. калибровка
 5. очистка
2. Составьте схему приготовления супов – пюре.
3. Какие гарниры вы бы порекомендовали к рыбе жареной?
4. Как отпускаю люля-кебаб?
5. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога – вареников и сырников?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 борщ холодный
- 2 перец фаршированный овощами и рисом с капустой тушеной
- 3 биточки пшеничные

Вариант 6

1. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?
2. Как необходимо производить опаливание птицы?
3. Какие требования предъявляют к супам - пюре?

4. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже°С.
5. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога – пудингов?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп картофельный
- 2 рыба отварная с картофелем пай
- 3 котлеты манные

Вариант 7

1. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?
2. Для чего заправляют птицу и дичь?
3. Какой срок хранения супов?
4. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?
5. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога – запеканок?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 борщ сибирский
- 2 рыба по-русски с отварным картофелем шариками
- 3 биточки рисовые с морковью

Вариант 8

1. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?
2. Как снимают филе?
- 3 Соусы классифицируют?
 - а) по температуре подачи: на и
 - б) по цвету: на и
 - в) в зависимости от жидкой основы: соусы на , на , на , ... , ... , ... , ...
 - г) по консистенции: , ... , ...
 - д) по технологии приготовления: и
4. С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?
5. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога – творога и творожной массы?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 борщ украинский
- 2 рыба припущенная в молоке с картофельным пюре
- 3 макаронник

Вариант 9

1. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:
 - а) б) в)
2. Как приготовить котлетную массу из курицы?
3. Для чего муку пассеруют?
4. Срок хранения панированных порционных мясных блюд?
5. Как можно определить готовность отварной курицы?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 щи из свежей капусты
- 2 рыба тушеная в томате с овощами с рагу из овощей
- 3 плов и изюмом

Вариант 10

1. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на: _____
2. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?
3. Мучную пассеровку классифицируют?
 - а) по способу приготовления: и
 - б) по цвету: и
4. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?
5. Установите соответствие

а) Творожная масса сладкая с изюмом б) Вареники с творожным фаршем в) Пудинг из творога г) Сырники из творога	а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки. г) жарят перед отпуском и подают горячими

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 щи из свежей капусты с картофелем
- 2 рыба жареная с луком по- ленинградски с картофелем жареным из отварного
- 3 омлет натуральный

Вариант 11

1. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:

- а) приготовление полуфабрикатов
- б) разделка
- в) вымачивание
- г) размораживание

2. Перечислите, какие отходы от птицы используют?
3. Составьте схему приготовления белого основного соуса.
4. Требование к качеству курицы отварной?

- а) цвет –
- б) консистенция –
- в) вкус –
- г) запах –

5. Установите соответствие?

а) Яйца всмятку б) Яйца сваренные без скорлупы в) Яичница глазунья г) Омлет натуральный запеченный д) Яйца, запеченные под молочным соусом	а) Нарезают на порционные квадратной и треугольной формы по на порцию и отпускают, уложив на тарелку, полив маслом. б) Отпускают в порционной посуде растопленным маслом. в) Отпускают в горячем виде по укладывают на тарелку или вставляют специальные подставки. г) Отпускают на порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. д) Отпускают на гренках из белого хлеба, поливают соусом или с горячими мясными продуктами

1. Какие виды панировок вы знаете?

3. Почему молочные каши предварительно варят в воде?
4. Чем отличаются омлеты от яичниц?
5. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп картофельный с клецками
- 2 печень по-строгановски с рисом рассыпчатым
- 3 котлеты картофельные

Вариант 19

1. Для чего размораживают мясо?
2. В качестве жидкой основы супов используют: , ... , ... , ... , ... и т.д.
3. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?
4. По технологии приготовления омлеты делят на: , ... , ...
5. Установите соответствие?

а) Спаржа отварная б) Голубцы овощные в) Овощи припущенные в молочном соусе г) Картофельная запеканка д) Лук фри	а) Используют в качестве гарнира к бифштексу и другим блюдам б) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной. в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный. г) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в котором запекали. д) При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью. Можно отпустить с гренками.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп-лапша домашняя
- 2 котлеты крестьянские с грибами с картофелем фри
- 3 зразы картофельные

Вариант 20

1. Какие способы разморозки мяса существуют? Укажите температуру и влажность воздуха при разморозки?
- а) б)
2. Супы классифицируют:
- а) по температуре подачи – на и
- б) по способу приготовления – на , ... , ... и
3. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?
- а) Внешний вид –
- б) Консистенция –
- в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

4. Можно ли хранить блюда из яиц?

5. Установите соответствие. Какой соус лучше подать к блюду?

а) Соус луковый с горчицей б) Соус польский в) Соус паровой г) Соус красный кисло-сладкий д) Соус молочный сладкий е) Соус абрикосовый ж) Соус белый основной на рыбном бульоне	а) припущенная рыба б) яблоки в тесте в) сардельки г) цветная капуста д) отварная курица е) пудинг ж) тушеное мясо

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп-харчо

2 жаркое по -домашнему

3 котлеты морковные

Вариант 21

1. Для чего необходимо обсушивание мяса?

2. Для чего сваренные супы оставляют без кипения на 10-15 минут?

3. Для чего сушеный горох, фасоль и бобы замачивают в холодной воде на 1-2 часа?

4. Какие продукты могут выступать в качестве фаршей к фаршированным омлетам?

5. С какими гарнирами отпускают прозрачные и сладкие супы?

а) Прозрачный бульон б) Сладкий суп	а) яйцо б) вареники с ягодами в) гренки с сыром г) пшеничные хлопья д) кекс е) сухой бисквит ж) печенье з) расстегаи и пирожки и) кукурузные палочки к) пельмени

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 солянка сборная мясная

2 азу по татарски

3 котлеты капустные

Вариант 22

1. Какие получают отруба (части) при разделки передней четвертины?

а) б) в) г)

2. Почему супы варят при слабом кипении?

3. Какие способы варки макаронных изделий вы знаете?

- а) б)
4. Каковы требования к качеству яичнице глазуньи?
5. Установите соответствие?

а) Суп-пюре б) Щи в) Рассольник г) Солянка д) Борщ е) Прозрачные супы	а) в состав приготовления обязательно входит свекла б) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые коренья. в) является старинным русским национальным блюдом г) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании. д) главным образом призваны для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ и калорийность их не велика. е) приготавливают из белокочанной свежей и квашенной капусты, савойской капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 солянка домашняя
- 2 шницель натурально рубленый с отварной гречкой
- 3 котлеты свекольные

Вариант 23

1. Как необходимо нарезать мясо?
2. За сколько минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?
3. В зависимости от вида тепловой обработки различают: , ... , ... , ... , ... овощные блюда.
4. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога: , ... и ?
5. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие?

а) Россия б) Украина в) Грузия	а) Борщ б) Щи в) Харчо г) Солянка

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп молочный с макаронными изделиями
- 2 зразы рубленые с отварным рисом
- 3 шницель из капусты

Вариант 24

1. Для чего необходимо отбивать мяса перед тепловой обработкой?
 2. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?
 3. Как сохранить витамин С в овощах?
 4. Что необходимо сделать, если творог содержит много влаги?
 5. Выберите из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?
- а) щи зеленые

1. B)

2. Универсальные приводы, хлебoreзки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.

3. 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.

Вариант 2

1. Рабочие органы машины – это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.

2. С – сковорода; Э- электрическая; С – секционная; М- модулированная; 0,2 – площадь чаши.

3. в)

4. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарские шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.

Вариант 3

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживания контингента.

2. в)

3. Тепловое, холодильное, механическое, электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электрические сковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.

4. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

Вариант 4

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры, средние – и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.

2. 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 крупнокусковых п\ф, натуральных п\ф, мелкокусковых п\ф, изделий из рубленой и котлетной массы.

3. б)

4. 1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.

2. не ставить горячую продукцию.

3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.

4. не очищать испаритель механически, только размораживание.

Эталоны ответов по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Часть 1. Выбрать единственно правильный ответ

1. На жаренные молодые кабачки перед жареньем:

А) панируют в муке,

2. Отварной картофель для приготовления пюре протирают:

В) в горячем состоянии ($t=80^{\circ}\text{C}$).

3. Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:

В) картофель, молоко, сливочное масло, соль.

4. Зразы картофельные имеют форму:
Б) кирпичика с овальными краями,
5. Вид нарезки грибов для приготовления горячего блюда «Грибы, запеченные в сметанном соусе»:
А) соломка, кубики,
6. При замачивании бобовые увеличивают массу:
В) в 2 раза,
7. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи:
А) за 10-15 минут,
8. Для чего используют соусы средней густоты:
А) для запекания,
9. Для чего используют соусы густой консистенции:
В) для фарширования и в качестве связующей основы.
10. Какой из этих соусов не является производственным соусом белого основного:
А) соус луковый,
11. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы:
В) 10-20 минут при температуре 140-160*С.
12. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:
Б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой,
13. Ростбиф нарезают на порционные куски при отпуске:
В) поперек волокон под углом 90*С,

Часть 2. Открытые задания

14. Установить соответствия:

14.2	1. Яйца всмятку 2. Яйца сваренные без скорлупы 3. Яичница глазунья 4. Омлет натуральный запеченный 5. Яйца, запеченные под молочным соусом	4 А) нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом. 5 Б) отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом. 1 В) отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки. 3 Г) отпускают по порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. 2 Д) отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.
14.2	1. Творожная масса сладкая с изюмом 2. Вареники с творожным фаршем 3. Пудинг из творога 4. Сырники из творога	3 А) отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. 2 Б) отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. 1 В) отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки. 4 Г) жарят перед отпуском и подают горячими.
14.3	1. Грудинка фаршированная 2. бифштекс 3. бефстроганов 4. жаркое по-домашнему 5. эскалоп из свинины	2 А) при отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком. 3 Б) при отпуске кладут в баранчик, посыпают измельченной зеленью петрушки. 5 В) при отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.

		1 Г) нарезают на порции и при отпуске поливают мясным соком. 4 Д) отпускают в горшочках.

15. Вставить пропущенные слова:

Технология приготовления блюда «Котлеты картофельные»:

1. Картофель варят и обсушивают
2. **_ протирают горячим**
3. Охлаждают до $t = 50^{\circ}\text{C}$,
4. Добавляют **вводят яйца и перемешивают**
5. Массу разделяют по порции
6. **панируют** в сухарях или муке
7. Придают форму котлет
8. **обжаривают с обеих сторон до румяной корочки** до готовности
9. Подают с маслом или соусом.

16. Каши классифицируют по консистенции: **на жидкие, средней густоты и густые ?**

17. Определить название блюда по выбору продуктов: **овощное рагу**

Картофель, морковь, репчатый лук, репа или брюква, капуста белокочанная, кулинарный жир, соус, тыква или кабачки, чеснок, перец горошком. Лавровый лист, сливочное масло.

18. Составить алгоритм приготовления блюда «Лук фри» (лук- условно обработанный) **нарезать, запанировать в муке, разогреть жир, обжарить, выложить дать стечь жиру.**

19. Ответить на вопрос: Почему нельзя солить картофель до жарки во фритюре?
Выделяется вода, в горячем жире будет стрелять.

20. Определить название блюда и способ его приготовления по данному набору продуктов: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.
Рыба жареная во фритюре.

21. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:

- А) мясо нарезают брусочками,**
- Д) посыпают солью, перцем,**
- Г) укладывают на разогретую с жиром сковороду,**
- Е) обжаривают,**
- В) соединяют с пассированным репчатым луком,**
- Ж) соединяют со сметанным соусом с томатом,**
- Б) перемешивают,**
- З) доводят до кипения,**
- И) отпуск.**

22. Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»:

- 3. нарезка филе с кожей без костей на порционные куски,**
- 8. посыпка солью, перцем.**
- 4. укладывание рыбы на сковороду с жиром,**

7. укладывание ломтиков вареного картофеля,

5. заливание белым соусом,

2. посыпка сухарями, тертым сыром,

1. поливка маслом,

6. запекание в жарочном шкафу,

23. Составить технологическую схему приготовления основного блюда «Тельное из рыбы» (Котлетная рыбная масса условно приготовлена).

Массу выложить на смоченную салфетку,

Придать форму лепешки,

На середину выложить фарш,

Соединить края и придать форму полумесяца.

24. Решить задачу. Рассчитать массу нетто моркови для приготовления блюда, если масса брутто на одну порцию составляет 200 гр., а отходы на холодную обработку – 20%. Определить количество порций блюда при наличии 4,8 кг данной моркови.

$200 - 20\% = 160$ гр масса нетто очищенной моркови,

$4,8 : 0,160 = 30$ порций.

Пакет экзаменатора

Задание №1: Требуется приготовить и оформить горячих блюд, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента из данного перечня для ужина на семью из двух человек.

Количество вариантов: 25

Время выполнения: 6 часов

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ПМ. 01 Организация и ведение процесса приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» группа _____
(общее количество часов: 376 часов аудиторной нагрузки, 14 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
1	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд				10
2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов				6
3	Практическое занятие: Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией				2
4	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов				6
5	Практическое занятие: Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий				2
6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				8
7	Практическое занятие: Организация рабочих мест в горячем цехе				2

Раздел модуля 2. Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента					
8	Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров				2
9	Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента				2
10	Практическое занятие: Щи. Борщи. Рассольники. Солянки				2
11	Практическое занятие: Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями				2
12	Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, холодных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента				4
13	Практическое занятие: Супы-пюре. Молочные супы				2
14	Практическое занятие: Сладкие супы. Прозрачные супы				2
15	Приготовление, подготовка к реализации холодных супов, супов региональной кухни				2
16	Практическое занятие: Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов.				2
17	Практическое занятие: Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос				2
18	Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок				2
19	Приготовление, подготовка к реализации соусов на муке Приготовление отдельных				2

	компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов				
20	Практическое занятие: Соусы. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов.				2
21	Практическое занятие: Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные.				2
22	Практическое занятие: Соусы белые на мясном и рыбном бульонах.				2
23	Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках				2
24	Практическое занятие: Соусы грибные. Соусы молочные.				2
	Практическое занятие: Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масленные и масленные смеси				2
26	Практическое занятие: Соусы холодные и желе. Соусы сладкие. Диетические соусы				2
27	Практическое занятие: Требования к качеству соусов. Сроки хранения				2
28	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов				2
	Практическое занятие: Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов Блюда и гарниры из вареных овощей				2
30	Практическое занятие: Блюда из припущенных овощей				2
31	Практическое занятие: Блюда и гарниры из тушеных овощей.				2
32	Практическое занятие: Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов.				2
33	Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из круп и бобовых и макаронных изделий				2
34	Практическое занятие: Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий к варке				2

35	Практическое занятие: Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий				2
36	Практическое занятие: Блюда из каш.				2
37	Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра				2
38	Практическое занятие: Приготовление горячих блюд из сыра разнообразного ассортимента. Презентация. Хранение				2
39	Практическое занятие: Приготовление горячих блюд из яиц разнообразного ассортимента. Презентация. Хранение				2
40	Практическое занятие: Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Презентация. Хранение				6
41	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки				2
42	Практическое занятие: Приготовление горячих кулинарных изделий и гарниров из муки. Презентация. Хранение				10
43	Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья				2
44	Практическое занятие: Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов.				2
45	Практическое занятие: Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента				4
46	Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика				2
				<i>Всего</i>	130

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
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**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ 02. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 14 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

- 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;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

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, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
 правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
 виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1	Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок. Оформление технико – технологических карт на авторскую, брендовую продукцию.	6
2	Раздел 2	Составить схему приготовления супов разнообразного ассортимента. Составить схему приготовления соусов разнообразного ассортимента. Составить схему приготовления блюд из круп бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента Составить схему приготовления блюд из яиц, творога, теста разнообразного ассортимента Составить схему приготовления блюд из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	8
Итого			14

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;
- контроль заполнения таблиц осуществляется во время занятий.

Самостоятельная работа №1

Требования к знаниям:

Для выполнения практической работы студент должен знать:

- методику составления расчетного меню предприятия;
- правила работы со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий;

Задание:

1. Разработать расчетное меню на горячие блюда, кулинарные изделия, закуски для городского ресторана на 150 мест. Ресторан принимает гостей с 11⁰⁰ до 23⁰⁰ч.

Требования к оформлению результатов практической работы- задание должны быть оформлено в виде расчетного меню с приложением. Приложение должно содержать расчеты по заданию.

Информационное обеспечение

1. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. Учебник для студентов учреждений среднего проф. образования. 2-е изд., М.: Академия. 2018;

2. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию общественного питания. В 2т. Т. 2./ М.П. Могильный.Изд. 2-е, доп.и испр.- М.:ДеЛиплюс,2016г.-395с

Алгоритм выполнения работы:

Задание №1

- 1.Определите число потребителей и количество блюд, реализуемое рестораном, пользуясь справочной литературой. Результаты оформите в таблице, по примеру, приведенному ниже:

График загрузки торгового зала ресторана на 150 мест

Часы работы	Зал на 150 мест		
	Оборачиваемость места за 1 ч, раз	Средняя загрузка зала, %	Число потребителей
11-12	1,0	20	21

2. Выполните разбивку общего количества блюд на отдельные группы (холодные блюда, супы, вторые горячие блюда и т.п.), а также внутригрупповое распределение блюд по основным продуктам (рыбные, мясные, овощные и т.п.) в соответствии с процентным соотношением различных групп блюд в ассортименте продукции, выпускаемой рестораном (пользуясь справочной литературой). Результаты оформите в таблицу, на основе примера, приведенного ниже:

Соотношение различных групп блюд в ассортименте продукции

Блюда	Соотношение блюд, %		Число порций блюд,
	от общего количества блюд	от данной группы блюд	
Горячих блюд и закуски:	45		699
– рыбные;		25	174
– мясные;		30	210
– салаты;		40	280
–кисломолочные продукты		5	35

- 3.Приступайте к формированию расчетного меню на горячие блюда и закуски городского ресторана (из общей разбивки блюд, необходимо выбрать только горячие блюда и закуски) заполняя данные меню, на основе примера, приведенного ниже:

Расчетное меню городского ресторана на 150 мест

№ рецептуры	Наименование блюда	Выход, г	Число порций блюд
34	Икра паюсная	50/15/14	54

Критерии оценивания работ:

№ задания	Критерии оценивания выполненных заданий
№1	Оценка «отлично»- расчетное меню выполнено верно; Оценка «хорошо»- расчетное меню выполнено верно, но имеется одна ошибка в расчетах; Оценка «удовлетворительно»- расчетное меню содержит одно замечание в оформлении, имеется одна ошибка в расчетах; Оценка «неудовлетворительно»- расчетное меню имеет 2 и более замечаний по оформлению, имеется две и более ошибки в расчетах;

Форма отчета по заданию: письменно в тетради.

Самостоятельная работа № 2

Задание: Оформить технико – технологическую карту на авторскую, брендовую продукцию

Теоретические основы:

Для более полного удовлетворения спроса потребителей, приготовления более разнообразных и экзотических блюд высококвалифицированные повара могут разрабатывать новые рецептуры блюд. Они должны быть рассмотрены кулинарным советом и утверждены вышестоящей организацией.

Методика предназначена для разработки рецептур на новые и фирменные блюда (изделия) непосредственно предприятиями общественного питания различных типов и классов независимо от форм собственности и принадлежности.

К новым блюдам (изделиям) относятся блюда (изделия), приготовляемые на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья в течение установленного срока.

К фирменным блюдам относятся блюда, приготовляемые по специально разработанной рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей предприятия.

Фирменные блюда (изделия) разрабатывают из любых применяемых на предприятиях общественного питания видов сырья. При отсутствии какого-либо компонента, входящего в рецептуру, фирменное блюдо не готовят.

При разработке рецептур блюд (изделий) используют старинные забытые рецепты, рецептуры национальных и зарубежных кухонь, собственный опыт работы специалистов предприятия.

Отработку рецептур проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, РСТ, ОСТ и ТУ).

Нормы вложения нового вида сырья в блюда (на которые не утвержденных норм отходов и потерь при их обработке) устанавливаются непосредственно на предприятии путем контрольных проработок каждой поступившей партии сырья с участием представителей вышестоящей организации. Контрольные проработки оформляются специальными актами.

Вначале составляют проект рецептуры на блюдо (изделие), где указывают:

- наименование используемого сырья (продуктов) в технологической последовательности, начиная с основного;
- нормы закладки сырья (продуктов) массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов – только массу нетто;
- массу полуфабрикатов (при необходимости), получаемых в процессе приготовления блюда (изделия);
- выход полуфабриката и готового блюда (изделия).

В проекте рецептуры на новое или фирменное кондитерское изделие указывают:

- наименование используемого сырья (продуктов);
- массовую долю сухих веществ;
- расход сырья на полуфабрикаты, входящие в состав изделия, в натуре и в сухих веществах.

При составлении проекта рецептов блюд (изделий) учитывают их новизну, кулинарные достоинства, сочетание продуктов, оформление блюда при отпуске. Исследуют возможность применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов сырья, разнообразных добавок и специй, наполнителей, новых видов кремов и т.д.

При расчете проекта рецептов блюд (изделий) учитывают производственные потери по аналогичным действующим рецептурам блюд (изделий).

После составления проекта рецептуры описывают проект технологии приготовления блюда (изделия).

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия - те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо.
2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).
3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.
4. Нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами и Условиями хранения особо скоропортящихся продуктов).
7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.
8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда (по таблицам «Химический состав пищевых

продуктов», одобренным Минздравом), которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.).

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик.

Образец бланка ТТК

Общество с ограниченной ответственностью "Еда – Да"
ООО "Еда"

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 7 от 12 сентября 2023 г.

(составлена с учетом "Временного порядка разработки и утверждения технико-технологических карт на блюда и кулинарные изделия" (утв. МВЭС России))

1. Наименование блюда (изделия) и область применения технико-технологической карты

Наименование блюда (изделия)	Овощное рагу
Область применения технико-технологической карты	ООО "Бета"

2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия), нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабриката и готового изделия

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Кабачки	256	230
2	Баклажаны	159	135
3	Помидоры (томаты) грунтовые	137	115
4	Помидоры (томаты) черри	103	80
5	Лук-порей	66	50
6	Лук репчатый	131	111
7	Чеснок	123	119
8	Перец болгарский (сладкий)	240	180

9	Перец острый свежий	21	15
10	Грибы шампиньоны свежие	115	115
11	Соль поваренная пищевая	10	10
12	Уксус 3%	20	20
13	Масло подсолнечное рафинированное	50	50
	Выход запеченных овощей – 815 г		
14	Зелень салат	35	25
15	Зелень укроп	9,5	7
16	Зелень петрушка	11	8
17	Зелень базилик	6	5
18	Лук зеленый (перо)	6,2	5

Выход полуфабриката: 1150 г.

Выход готового изделия: 815/50 г.

3. Требования к качеству сырья

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

4. Описание технологического процесса приготовления, требования к оформлению, подаче, реализации и хранению

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

На кабачках и баклажанах сделать надрезы до половины, крест-накрест. Лук репчатый очистить от кожуры, разрезать на две части, чеснок очистить от верхней шелухи, кожуру не снимать. Лук-порей разрезать наискось, помидоры оставить целые, перец болгарский очистить от семян.

Перец чили и шампиньоны – целые. Овощи посолить, сбрызнуть уксусом и тушить до готовности.

Подача: овощное рагу выложить на блюдо, декорировать зеленью, листьями салата, зеленым луком.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

5. Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-2007 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия".

5.1. Органолептические показатели

Внешний вид: овощи нарезаны кубиками, не разваренные, соус однородной консистенции, без заветривания.

Цвет: не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре блюда.

Консистенция: достаточно мягкая, при этом овощи сохраняют форму нарезки.

Вкус и запах: тушеных овощей, с ароматом специй, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей.

6. Показатели пищевого состава и энергетической ценности

Пищевая и энергетическая ценность			
Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция (815/50 г) содержит			
21,46	2,42	55,32	328,92
100 г блюда (изделия) содержит			
2,48	0,28	6,4	38,03

Технико-технологическую карту разработал и составил ответственный за оформление технико-технологических карт _____ М.С. Иванов

Утверждено генеральным директором _____ А.И. Петров

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Самостоятельная работа № 3-8

Задание: Составить Технологическую схему приготовления блюд:

1. Супы-кремы
2. Супы – биски
3. Супы-пюре из овощей и грибов
4. Супы-пюре из круп и бобовых.
5. Суп-пюре из субпродуктов и птицы.
6. Томатно-сметанный соус
7. Сливочно-сырный соус
8. Соус сметанный
9. Бешамель соус
10. Томатный соус с базиликом
11. Котлеты рубленые телячьи паровые
12. Кнели паровые
13. Ростбиф
14. Грудинка фаршированная
15. Бифштекс
16. Сациви из курицы
17. Чахохбили
18. Рагу из птицы, дичи, кролика или субпродуктов
19. Котлеты по – киевски
20. Кролик жареный в яйце
21. Зразы рыбные с черносливом по – российски
22. Рыба, тушеная с овощами
23. Рыба, жаренная с луком по – ленинградски
24. Зразы донские
25. Солянка рыбная на сковороде
26. Артишоки фаршированные
27. Крокеты картофельные

Теоретические основы:

Правила составления технологической схемы

Технологическая схема – это графический технологический документ, который отдельно или совместно с другими технологическими документами определяет технологический процесс или составную часть процесса при изготовлении блюд, кулинарных или кондитерских изделий.

Технологическая схема содержит составные части технологического процесса приготовления блюд, кулинарных или кондитерских изделий, являющиеся элементами схемы.

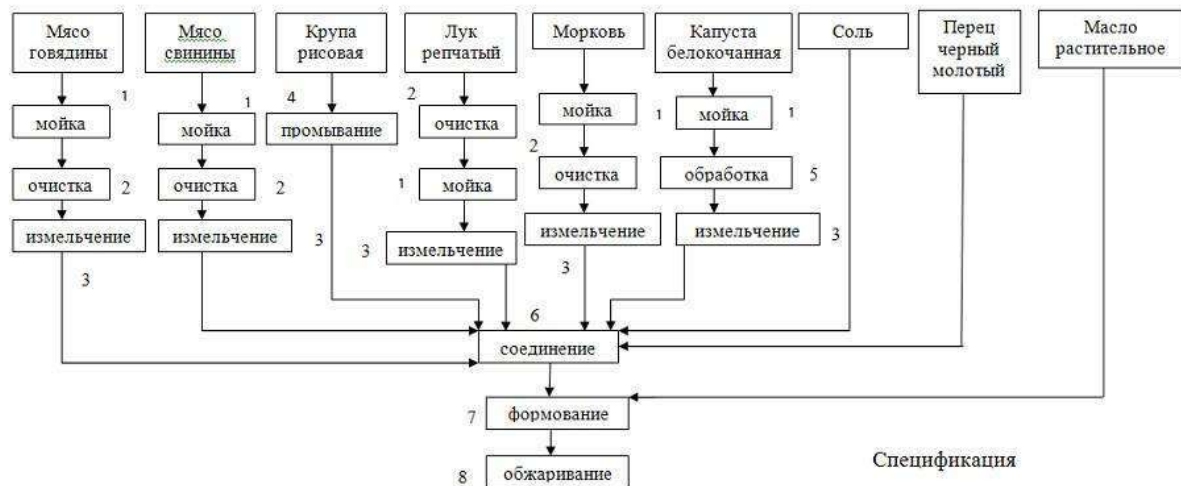
Элементы технологической схемы включают: сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного вида продукции, а также отдельные операции технологического процесса и линии связи между ними.

При составлении технологической схемы следует выполнять следующие требования:

1. Все продукты и полуфабрикаты, используемые в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия должны быть расположены в верхней части схемы.
2. Основной продукт (полуфабрикат) располагают по центру, остальные продукты (полуфабрикаты) по мере соединения с основным.
3. Для каждого продукта (полуфабриката) должны быть указаны основные характеристики: кондиция, термическое состояние, степень обработанности и т.п.
4. Отдельные операции технологического процесса указываются в технологической схеме глаголами неопределенной формы, в повелительном наклонении.
5. Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.
6. Линии связи, соединяющие элементы технологической схемы должны иметь наименьшее количество изломов, причем расстояние между параллельными линиями связи должно быть не менее 3 мм. Пересечение линий связи не допускается.
7. Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией.
8. Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.
9. Таблица операционного действия содержит следующие элементы: позиционное обозначение; наименование операций; количество операций; примечания (содержат перечень оборудования, используемого в процессе производства данного блюда, кулинарного или кондитерского изделия и указание цеха или участка производства, в котором производится его приготовление).
10. Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).
11. Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

Пример составления Технологической схемы на горячую кулинарную продукцию

Технологическая схема приготовления Ленивых голубцов



Спецификация

№	Наименование	Кол.	Примечание
1	Мойка	5	-
2	Очистка	4	-
3	Измельчение	5	-
4	Промывание	1	-
5	Обработка	1	-
6	Соединение	1	-
7	Формование	1	-
8	Обжаривание	2	-

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Составители:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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**

Рабочая программа 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, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	30
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	36
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	57

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
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**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ПМ 02. Организация и ведение процессов
приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей
различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: 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

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 3	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
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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	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; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты

	оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

1.1.4 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы МДК	Зн ан ие п1	Зн ан ие п+ 2	Зн ан ие п+ 3	Зн ан ие п+ 4	Зн ан ие п+ 5	Ум ен ие п 1	Ум ен ие п 2	Ум ен ие п3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	+	+	+	+	+	+	+	+
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **348** часов

Из них:

на освоение **МДК 162** – часа, в том числе самостоятельная работа 18 часов

на практики:

учебную – 72 часа,

производственную - 108 часа,

консультации – 6 часов

промежуточная аттестация - 12

1.2.1 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: – разработки холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – организации технологического процесса приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – приготовления холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; должен знать: – ассортимент холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – ассортимент холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента; – технологию приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – варианты комбинирования различных способов приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – риски в области безопасности процессов приготовления холодных блюд из нерыбных продуктов моря. должен уметь: – использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд из нерыбных продуктов моря; – проводить расчеты по формулам; – оценивать качество и безопасность готовой холодной	94	<i>По рекомендации работодателя</i>

продукции методами.	различными		

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 04 Работать в коллективе, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 3.7 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем				Самостоятельная работа	
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				Учебная
	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)						
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 3.1, ОК01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10 ОК 11	Раздел модуля 1. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	42	36					6
ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Раздел модуля 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	120	96	40	22			12

ПК 3.1, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10, ОК 11	Учебная практика и производственная практика	180				72	108	
	Консультации	6						
	Промежуточная аттестация	12						
	Всего:	348	132	40	22	72	108	18

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 ПМ03. Организация работы холодного цеха.		
МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	10
	Лекционные занятия	6
	1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции.	2
	2. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	2
	3. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.	4
	2. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.	2
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	8
	Лекционные занятия	6
	1. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	2. Характеристика, последовательность этапов.	2
	3. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий	2

	и закусок, с учетом ассортимента продукции. Требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1. Составление заявки на сырье.	2
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	20
	Лекционные занятия	18
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	2
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.	2
	3. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за технологическим оборудованием и производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами, посудой.	2
	4. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания.	4
	5. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	4
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	4
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1. Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1		20
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 и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел 2 ПМ 03. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	Содержание Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента	
	Лекционные занятия	20
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	2
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности	2
	4. Современные методы приготовления, рецептуры. Кулинарное назначение, варианты подачи салатных заправок на основе растительного масла, уксуса, горчичного порошка, майонеза. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	5. Современные методы приготовления. Использование кремера, рецептуры, кулинарное назначение, варианты подачи холодных соусов сложного ассортимента (пенки, эспумы, гели) на основе сливок, сметаны, кисломолочных продуктов, фруктовых, ягодных, овощных соков и пюре, пряной зелени, с использованием текстур молекулярной кухни.	2

	6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	7. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	2
	8. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	2
	9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
	10. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	14
	1. Составление технологических карт для приготовления холодных соусов, салатных заправок.	4
	2. Тема: «Требования к качеству холодных блюд»	2
	3. Тема: «Сроки хранения холодных блюд»	2
	4. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных соусов сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	5. Приготовление и правила оформления и отпуска холодных соусов и заправок: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
	6. Организация рабочего места для приготовления холодных соусов, салатных заправок.	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента	
	Лекционные занятия	16
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.	2

	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.	2
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи. Сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.	2
	4. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	5. Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости. Основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.	2
	6. Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.	2
	7. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. «Шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).	2
	8. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка салатов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (НАССР).	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	14
	1. Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд	2
	2. Тема «Салат»	2
	3. Составление технологических карт для приготовления холодных соусов, салатных заправок	2
	4. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптации салатов сложного ассортимента, разработка рецептов горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	2

	5. Приготовление и правила оформления и отпуска салатов из сырых овощей: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
	6. Приготовление и правила оформления и отпуска салатов из вареных овощей: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
	7. Тема «Винегреты»	2
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	32
	Лекционные занятия	16
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
	2. Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
	3. Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.	2
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Канапе, холодных закусок сложного ассортимента (рыбных и мясных деликатесных продуктов холодного и горячего копчения; карпаччо (из мяса и рыбы); террина (из гусиной печени, фуа-гра, семги); тартара; несладкого мильфея; роллов; паштета (из говяжьей или гусиной печени), паштета в тесте, паштетов и муссов, запеченных на водяной бане в формах (из мяса, птицы, крабов и др.); овощных и фруктово-ягодных равиолей с различными начинками; фуршетных закусок (тапас, ово-лакто, фингер фуд), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения в замороженном виде.	2
	5. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей. Масла зеленого, масла ракового/крабового, масла анчоусного, масла сырного, желтковой пасты, сырной пасты, селедочного масла; масла грибного; масла	2

	креветочного; чесночного масла). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	7. Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных закусок. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	2
	8. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка канапе, холодных закусок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Тема: «Бутерброды»	2
	2. Составление технико-технологических карт на фирменные холодные блюда и закуски.	2
	3. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур бутербродов открытых сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	4. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур бутербродов закрытых сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	5. Приготовление и правила оформления и отпуска канапе: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
	6. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптации канапе, холодных закусок сложного ассортимента	2
	7. Расчет количества сырья, выхода бутербродов.	2

	8. Расчет продуктов для приготовления канапе, холодных закусок.	2
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	36
	Лекционные занятия	20
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья.	2
	4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	6. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	2
	7. Гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	2
	8. Правила оформления и отпуска холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача (нарезка, порционирование и собирание продуктов, с сохранением формы, заливание в желе, глазирование ланспиком, отделка из корнетика и кондитерского мешка, охлаждение, легкое замораживание).	2
	9. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).	2
	10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	16

	1. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	2. Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.	2
	3. Тема «Рыбные блюда и закуски».	2
	4. Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.	2
	5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из рыбы для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	6. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из нерыбного водного сырья для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	7. Составление технико-технологических карт на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	2
	8. Расчет количества сырья и оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	2
Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента	16
	Лекционные занятия	6
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд и закусок из яиц.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд и закусок из яиц.	2
	3. Рецептуры, варианты холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента.	2

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из яиц для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	2. Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов.	2
	3. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из грибов для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	4. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из овощей для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	5. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из отварных овощей для мастер-классов, лабораторных работ.	2
Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	Содержание Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента	26
	Лекционные занятия	12
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.	2
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.	2
	5. Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного	2

	ассортимента.	
	6. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных блюд. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	14
	1. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд и закусок сложного ассортимента из мяса для мастер-классов, лабораторных работ.	4
	2. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд и закусок сложного ассортимента из домашней птицы для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	3. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд и закусок сложного ассортимента из дичи для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	4. Приготовление и правила оформления и отпуска техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
	5. Приготовление и правила оформления и отпуска техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из дичи сложного ассортимента с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
	6. Приготовление и правила оформления и отпуска техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	2
	7. Тема «Мясные блюда и закуски»	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2		40
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 и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Учебная практика 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 4. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 5. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 6. Приготовление оформление холодных соусов, заправок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 7. Приготовление, оформление салатов сложного 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.	72

9. Приготовление, оформление канапе, холодных закусок сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 10. Приготовление, оформление блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 11. Приготовление, оформление холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 12. Оценка качества холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 14. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования. 15. Разработка ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных блюд, кулинарных изделий, закусок. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных 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 кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.	
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 салатов сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 5. Выполнение задания (заказа) по приготовлению блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 6. Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана. 7. Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования 8. Организация хранения готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска. 9. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 10. 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.).	108

11. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос. Экзамен квалификационный	
Всего	348

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения: Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47)

Стол учительский - 1 шт.

Стул Учительский - 1 шт.

Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт.

Экран для проектора - 1 шт.

Доска ученическая - 1 шт.

Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт.

Стол двухтумбовый - 1 шт.

Стол препараторский - 1 шт.

Столик журнальный - 1 шт.

Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт.

Проектор - 1 шт.

МФУ - 1 шт.

Компьютерное кресло - 1 шт.

Стол компьютерный - 1 шт.

Стол одно тумбовый - 1 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт.

Стул рабочий - 5 шт.

Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6)

Блендер стационарный - 1 шт.

Монитор - 1 шт.

Роутер Wi-Fi - 1 шт.

Венчик Вардаген - 4 шт.

Весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт.

Весы настольные электронные - 4 шт.

Гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт.

Контейнер для мусора Лайма - 8 шт.

Пирометр инфракрасный - 4 шт.

Стол производственный - 5 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт.

Фритюрница - 1 шт.

Шкаф шоковой заморозки - 1 шт.

Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт.

Зонт вытяжной - 4 шт.

Индукционная плита - 16 шт.

Индукционная плита стационарная - 1 шт.

Куллер для воды - 2 шт.

Микроволновая печь - 1 шт.

Миксер планетарный - 4 шт.

Мясорубка электрическая - 4 шт.

Пароконвектомат - 4 шт.

Погружной блендер - 4 шт.

Подставка для пароконвектомата - 4 шт.

Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт.
Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт.
Слайсер - 1 шт.
Стеллаж - 8 шт.
Стол производственный 600х600х850 - 4 шт.
Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт.
Холодильный шкаф - 5 шт.
Шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт.
Шкаф морозильный - 1 шт.
Шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт.
Вешалка для одежды напольная - 2 шт.
Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт.
Льдогенератор - 1 шт.
Облучатель – рециркулятор - 1 шт.
Полка настенная для разделочных досок - 4 шт.
Полка настольная двойная - 4 шт.
Стол производственный 1800х600х850мм - 2 шт.
Стол производственный - 12 шт.
Стол с моечной ванной - 4 шт.
Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт.
Шкаф для сумок - 2 шт.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093> – Режим доступа: по подписке.
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.
3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2025. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> — Текст : электронный.
4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478>. – Режим доступа: по подписке.
5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогиной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835> Режим доступа: по подписке.
6. Селезнева, Л. В., Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента : учебник / Л. В. Селезнева. — Москва : КноРус, 2024. — 133 с. — ISBN 978-5-406-11719-4. — URL: <https://book.ru/book/949612> — Текст : электронный.

7. Васюкова, А. Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2025. — 205 с. — ISBN 978-5-406-09550-8. — URL: <https://book.ru/book/943193>. — Текст : электронный.

8. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

3.2.2 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

Профессиональные компетенции

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодной кулинарной продукции сложного ассортимента); - рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; - точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов; - соответствие распределения заданий между подчиненными в их квалификации; - соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовой кулинарной продукции требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, 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 ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; - соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - 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
ПК 3.2. Осуществлять	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к	Текущий контроль:

приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента: - адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; - соответствие потерь при приготовлении холодной кулинарной продукции действующим нормам; - оптимальность процесса приготовления салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); - профессиональная демонстрация навыков работы с ножом, механическим, тепловым оборудованием, оборудованием для вакуумирования, упаковки; - соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, консистенция, выход и т.д.) особенностям заказа, методам обслуживания; - правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, 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 салатов, канапэ, соусов, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок требованиям рецептуры, меню, особенностям	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - 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

подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа: - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования холодных блюд, кулинарных изделий, закусок при отпуске (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, использование для оформления блюда только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы блюда 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 заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос.	
ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: - оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; - соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; - соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; - актуальность, оптимальность формы, текстуры, соответствие их способу последующей термической обработки; - оптимальность выбора, комбинирования	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по

категорий потребителей, видов и форм обслуживания	способов кулинарной обработки и приготовления; соответствие способов обработки виду, кондиции сырья, продуктов; - точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, форме обслуживания; - точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового блюда, кулинарного изделия действующим методикам, правильность определения норм отходов и потерь при обработке сырья и приготовлении холодных блюд, кулинарных изделий, закусок; - правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; - оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (холодную кулинарную продукцию, разработанную документацию); - демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению холодной кулинарной продукции сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки	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
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи;-- адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу; - точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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;	Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения
ОК.03 Планировать и	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;	

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; - оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	- грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; - толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для	- развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных	

сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности	заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	- адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); - адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; - точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	- развитие финансовой грамотности; умение планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

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

В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта)

по МДК.03.01 Организация приготовления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.03.02. Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

2.1. Задания для экзаменуемых для дифференцированного зачета по профессиональным модулям

Условия выполнения задания

По МДК.03.01 Организация приготовления и подготовка к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Контрольный тест

Выберите один или несколько правильных ответов:

1. КРОШЕЧНЫЕ ЗАКУСОЧНЫЕ БУТЕРБРОДЫ МАССОЙ 60—80 г, ТОЛЩИНОЙ 0,5 — 0,7 см НАЗЫВАЮТСЯ

- а) волованы
- б) канапе
- в) тарталетки

2. НЕБОЛЬШИЕ КОРЗИНОЧКИ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА, КОТОРЫЕ ЗАПОЛНЯЮТ ВСЕВОЗМОЖНЫМИ НАЧИНКАМИ – КАК СЛАДКИМИ, ТАК И НЕСЛАДКИМИ, ИХ НАЗЫВАЮТСЯ

- а) волованы
- б) канапе
- в) тарталетки

3.ЗАКУСКА ИЗ ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ, ВЫПЕЧЕННАЯ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА В ФОРМЕ БАШЕНКИ, ВНУТРИ КОТОРОЙ НАХОДИТСЯ ВСЕВОЗМОЖНАЯ НАЧИНКА: ГРИБНАЯ, МЯСНАЯ, ОВОЩНАЯ, СЛАДКАЯ, НАЗЫВАЕТСЯ

а) волованы

б) канапе

в) таралетки

4.БУТЕРБРОДЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОДРАЗДЕЛЯЮТ НА

а) сложные, открытые, острые

б) острые, закрытые, сладкие

в) открытые, закрытые, закусочные

5.ДРЕССИНГ — ЭТО

6.НАИБОЛЕЕ ПОПУЛЯРНАЯ ЗАКУСКА ФРАНЦУЗСКОЙ КУХНИ, КОТОРУЮ ПОДАЮТ КАК ЗАКУСКУ И КАК ЛЕГКОЕ ОСНОВНОЕ БЛЮДО

а) паштеты

б) муссы

в) рулеты (террины)

7.СОУС «ТАБАСКО» - ЭТО

8.ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ТОНКО НАРЕЗАТЬ «КАРПАЧЧО» ОСНОВНОЙ ПРОДУКТ СНАЧАЛА БЫСТРО (вставьте пропущенное слово).

9.ТАР — ТАР — ЭТО

..._____.

10.ДОСЛОВНЫЙ ПЕРЕВОД С ФРАНЦУЗСКОГО СЛОВА «ФУА – ГРА» - ОЗНАЧАЕТ

_____.

11.ЕГО НАЗЫВАЮТ «КАРДИНАЛОМ КУЛИНАРИИ», ПОЛУЧАЮТ ИЗ ВИНА, ФРУКТОВ И ЯГОД. ИСПОЛЬЗУЮТ В РЕСТОРАННОЙ КУХНЕ НЕ ТОЛЬКО ДЛЯ ПРИДАНИЯ ОСТРОТЫ, НО И ДЛЯ РАЗМЯГЧЕНИЯ ТКАНЕЙ МЯСА

а) вино

б) уксус

в) горчица

12. ПО КАКИМ КОМПЛЕКСНЫМ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ ПОКАЗАТЕЛЯМ ПРОВОДЯТ ОЦЕНКУ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕННЫХ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

- а) внешнему виду, цвету, температуре подачи
- б) внешнему виду, оформлению блюда, цвету, температуре подачи, консистенции, вкусу
- в) внешнему виду, калорийности блюда, цвету, температуре подачи, консистенции, вкусу

13. ОСОБЕННОСТЬЮ ПРИГОТОВЛЕНИЯ САЛАТОВ – КОКТЕЙЛЕЙ ЯВЛЯЕТСЯ...

14. ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСНОВНЫЕ ВИДЫ ЦВЕТОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В КУЛИНАРИИ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ И ОФОРМЛЕНИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД... (не менее 5 показателей)

15. КУРИЦА ИЛИ ПОРОСЕНОК, ФАРШИРОВАННЫЕ, ЗАТЕМ ОТВАРЕННЫЕ ИЛИ ЗАПЕЧЕННЫЕ, ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХОЛОДНОГО БЛЮДА НАЗЫВАЮТСЯ

- а) муаль
- б) галантин
- в) фромаж

16. ФОРШМАК - ЭТО

- а) еврейское национальное блюдо, основным компонентом которого является соленая сельдь
- б) корейское национальное блюдо, основным компонентом которого является соленая рыба
- в) еврейское национальное блюдо, основным компонентом которого являются яблоки

17. ПЕРЕЧИСЛИТЕ СОВРЕМЕННЫЕ ВАРИАНТЫ ОФОРМЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ ЗАКУСОК

- а) карвинг из овощей, сахарная пудра, соусы
- б) холодные соусы, карвинг из овощей, измельченные пряности, цветы
- в) икра, паприка, соусы

18. ПЕРЕЧИСЛИТЕ АССОРТИМЕНТ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД

- а) мясо заливное, паштеты, бутерброды

б) рыбы заливная, канапе, яйца фаршированные

в) мясо, рыбы заливные, паштеты, рулеты, ассорти, террины

19. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ «КОКИЛЬ» - ЭТО
..._____

20. ОСОБЕННОСТЬЮ ПОДАЧИ ГОРЯЧИХ ЗАКУСОК ЯВЛЯЕТСЯ ТО, ЧТО ИХ НЕ _____, А СРАЗУ ПОДАЮТ В ПОСУДЕ, В КОТОРОЙ _____.

21. ХОЛОДНЫЙ МУСС ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ ПАШТЕТА..._____

22. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЫРА «ФРОМЕЖ» СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

е) _____

ж) _____

з) _____

и) _____

23. ОБЩАЯ ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ «ТЕРРИНОВ» СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ

а) _____

б) _____

в) _____

г) _____

д) _____

24. ГРЕЧЕСКИЙ САЛАТ В ПЕРЕВОДЕ С ГРЕЧЕСКОГО ЯЗЫКА ОБОЗНАЧАЕТ СЛОВО «_____».

25. ВЫПОЛНИТЕ РАСЧЕТ РАСКЛАДКИ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ САЛАТА «ГРЕЧЕСКОГО» НА 50 ПОРЦИЙ

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, г		Норма на 50 порций, кг	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
1.	Перец сладкий	55	50	X	X
2.	Огурец свежий	35	30	X	X

3.	Помидоры	23	29	X	X
4.	Маслины	33	28	X	X
5.	Фета	36	29	X	X
6.	Лимонный сок	3	2	X	X
7.	Масло оливковое	5	5	X	X
	Выход	-	150	-	X

По МДК.03.02. Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Контрольный тест

Выберите один или несколько правильных ответов:

1.КАРПАЧЧО ЭТО _____.

2. СОУС «ПЕСТО» - ЭТО _____.

3. СОУС «ВОРЧЕСТЕРСКИЙ (ВОРЧЕСТЕРШИРСКИЙ)» - ЭТО

_____.

4. ПРОФИТРОЛИ – ЭТО _____.

5. ЭТА ХОЛОДНАЯ ФРАНЦУЗСКАЯ ЗАКУСКА ВСЕГДА ИМЕЕТ ФОРМУ «БАТОНА (БУЛКИ ХЛЕБА). В РАЗРЕЗЕ МОЖЕТ ИМЕТЬ ФОРМУ ТРЕУГОЛЬНУЮ, ПОЛУКРУГЛУЮ, ТРАПЕЦИЕВИДНУЮ ФОРМУ, ЭТО...

а) муссы

б) рулеты (террины)

в) паштеты

6. ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ТЕПЛОЙ ОБРАБОТКИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ БЛЮД ИЗ «ФУА – ГРА»

_____.

7. СВЯЗАННЫЕ В ПУЧОК ПРЯНОСТИ И ПРИПРАВЫ, ПРИМЕНЯЕМЫЕ ДЛЯ АРОМАТИЗАЦИИ БЛЮД НАЗЫВАЮТСЯ....

а) веник

б) венки

в) букет «Гарни»

8. ЭТО ПОЗВОЛЯЕТ ПРИДАТЬ СОЧНОСТЬ КУЛИНАРНОМУ ИЗДЕЛИЮ, ПРИДАТЬ НЕОБХОДИМЫЙ ВКУСОВОЙ И АРОМАТИЧЕСКИЙ БУКЕТ

- а) маринование
- б) запекание
- в) обертывание

9. ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСНОВНЫЕ ПРАВИЛА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЖИВЫХ ЦВЕТОВ В КУЛИНАРИИ:

- а) _____
- б) _____
- в) _____

10. СЛОЖНАЯ ХОЛОДНАЯ ЗАКУСКА ОТЛИЧАЕТСЯ ОТ СЛОЖНОГО ХОЛОДНОГО БЛЮДА...

- а) температурой подачи
- б) ингредиентами
- в) выходом порции, оформлением

11. ОСНОВНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУССА ИЗ СЁМГИ ЯВЛЯЮТСЯ _____.

12. КАКИЕ СЛОЖНЫЕ ХОЛОДНЫЕ БЛЮДА ЗАПРЕЩЕНО ГОТОВИТЬ В ЛЕТНИЙ ЖАРКИЙ ПЕРИОД ГОДА В СООТВЕТСТВИЕ С СанПиН

- а) заливные, паштеты
- б) паштеты
- в) заливные, фаршированные изделия

13. ПОДБЕРИТЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ КАНАПЕ НА РЖАНОМ ХЛЕБЕ

- а) филе сельди, масляная смесь, лимон, зелень
- б) масло, огурец, сыр, помидоры
- в) ветчина, помидоры, свежий огурец, лимон

14. ОСНОВОЙ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАНАПЕ МОГУТ БЫТЬ

- а) хлеб, багет, лаваш
- б) хлеб, багет, гренки, изделия из теста
- в) гренки, картофель, мясо

15. ФУА – ГРА – ЭТО _____.

16. НА ОСНОВЕ СОУСА МАЙОНЕЗА С ДОБАВЛЕНИЕМ МЕЛКОНАРЕЗАННЫХ СОЛЕННЫХ ОГУРЦОВ ГОТОВЯТ СОУС

- а) татарский
- б) польский
- в) сухарный

17. ПЕРЕЧИСЛИТЕ АССОРТИМЕНТ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ БЛЮД ИЗ ПТИЦЫ

- а) паштет из курицы, чахохбили
- б) паштет из курицы, галантин, рулеты фаршированные
- в) паштет из курицы, медальоны из грудки, рагу

18. ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ «КОКОТ» -
ЭТО _____.

19. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ФАРШИРОВАННОЙ КУРИЦЫ ИЛИ ПОРОСЕНКА «ГАЛАНТИН» СОСТОИТ ИЗ СЛЕДУЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ОПЕРАЦИЙ

- а) _____
- б) _____
- в) _____
- г) _____
- д) _____
- е) _____
- ж) _____

20. ПО ЦВЕТУ ЗАЛИВНЫЕ ДЕЛЯТ НА 2 ВИДА:

- а) _____
- б) _____

21. ПЕРЕЧИСЛИТЕ ОСНОВНЫЕ ВИДЫ «ОТТЯЖЕК», ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ДЛЯ ОСВЕЩЕНИЯ БУЛЬОНОВ...

- а) _____
- б) _____
- в) _____

22. ТЕРРИН – ЭТО ...

23. РАЗЛИЧАЮТ 2 СПОСОБА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕРРИНОВ...

- а) _____

б) _____

24. ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ КОМПОНЕНТОМ САЛАТА «ГРЕЧЕСКИЙ» ЯВЛЯЕТСЯ ДОБАВЛЕНИЕ _____.

25. ВЫПОЛНИТЕ РАСЧЕТ - РАСКЛАДКИ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ САЛАТА – КОКТЕЙЛЯ «МОРСКАЯ ФАНТАЗИЯ» НА 50 ПОРЦИЙ

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, г		Норма на 50 порций, кг	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
1.	Креветки королевские	85	62	х	х
2.	Яйцо куриное	1 шт.	40	х	х
3.	Майонез	25	25	х	х
4.	Салат Ромэн	33	30	х	х
	Огурец свежий	44	40	х	х
	Выход	-	100	-	х

Эталоны ответов

1. Холодная закуска из тонко нарезанных слайсов говяжьей вырезки, чистого филе рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов

2. Итальянский холодный соус с обязательными компонентами из оливкового масла, базилика и сыра.

3. Оригинальный английский кисло – сладкий пикантный соус.

4. Профитроли – это закусочные бутерброды, из заварного теста с разнообразными начинками

5. б

6. Жарка, запекание, шпигование.

7. в

8. а

9. Только съедобные, нельзя использовать из цветочных магазинов, хранят в холодильнике, сочетаемость с основным блюдом.

10. в

11. Мини-таралетки, сёмга, яйцо, помидоры

12. а

13. а

14. б

15. ФУА – ГРА – ЭТО утиная или гусиная печень специальным образом откормленного гуся или утки.

16. а

17. б

18. измельченные мясо, птица или субпродукты, запеченные в «кокотнице».

19.

20. Темное, светлое.

21. Взбитый белок яйца, белок яйца и мелконатертая морковь, сырой говяжий фарш.

22. Французское традиционное блюдо, вид паштета, который традиционно готовится в глубокой прямоугольной форме.

23. Горячий, холодный.

24. Сыр «Фета».

25.

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, г		Норма на 50 порций, кг	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
1.	Креветки королевские	85	62	4,25	3,1
2.	Яйцо куриное	1 шт.	40	2,0	2,0
3.	Майонез	25	25	1,25	1,25
4.	Салат Ромэн	33	30	1,65	1,65
	Огурец свежий	44	40	2,0	2,0
	Выход	-	100	-	5,0

Практическое задание

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения теоретического этапа задания: в учебном кабинете 121.

2. Место (время) выполнения практического этапа задания: в лаборатории 118.

3. Максимальное время выполнения теоретического этапа задания: 60 мин.

4. Максимальное время выполнения практического этапа задания: 4,5 часа.

5. Вы можете воспользоваться технологическими картами в соответствии с практическим этапом задания.

2.3 Задания для экзамена квалификационного

Задания к экзамену сформированы 2 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций внутри ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – выполнение теоретических вопросов.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимает председатель экзаменационной комиссии.

Варианты заданий № 25

Билет № 1

1. Составить схему организации холодного цеха, с указанием оборудования, инвентаря, приспособления и посуды кухонной и столовой (маркировка).
2. Ассортимент и технология приготовления бутербродов открытых.
3. Технология приготовления салата из свежей капусты, требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Упаковка, транспортировка, сроки и условия хранения холодных блюд и закусок из овощей.

Практическая часть - Приготовление канапе из заварного теста.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 2

1. Составить перечень маркировок оборудования, приспособлений, инвентаря и посуды холодного цеха и для чего она должна неукоснительно соблюдаться?
2. Ассортимент и технология приготовления бутербродов закрытых.
3. Технология приготовления салата «Весна», условия и сроки годности, требования к качеству.
4. Укажите способы заправки салатов.

Практическая часть - Приготовление канапе из лосося сыром.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 3

1. Составить алгоритм организации рабочего места повара при механической кулинарной обработке овощей и зелени.
2. Ассортимент и технология приготовления бутербродов закусочных.
3. Технология приготовления винегрета овощного.
4. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из овощей.

Практическая часть - Приготовление тартинки с шампиньонами.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 4

1. Составить схему холодного цеха для изготовления салатов с указанием маркировки.
2. Ассортимент и технология приготовления салата витаминного.
3. Технология приготовления яиц фаршированных, требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Упаковка, транспортировка и условия хранения холодных блюд.

Практическая часть - Приготовление «Хрустящие лодки с муссом из тунца».

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 5

1. Организация рабочего места при изготовлении бутербродов. Составьте схему с указанием маркировок.
2. Ассортимент и технология приготовления помидор фаршированных.
3. Технология приготовления салата «Летнего», требования к качеству, условия и сроки хранения.
4. Упаковка, транспортировка и хранение холодных блюд и закусок из дикой птицы.

Практическая часть - Приготовление мини-запеканки "Фрезии".

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 6

1. Составьте алгоритм для механической кулинарной обработки гастрономических продуктов (сыр, масло сливочное).
2. Ассортимент и технология приготовления салата рыбного.
3. Технология приготовления салата из редиса, требования к качеству, условия и сроки годности.
4. Упаковка, транспортировка, условия и сроки хранения холодных блюд.

Практическая часть - Приготовление "Рулет- омлет с печёночным фаршем".

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 7

1. Составьте схему организации рабочего места при изготовлении мясных холодных блюд и закусок.
2. Классификация салатов.
3. Ассортимент, технология приготовления сельди с гарниром.
4. Правила проведения бракеража холодных блюд и закусок.

Практическая часть - Приготовление стерлядки со сливовым соусом.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 8

1. Составьте схему организации холодного цеха при изготовлении паштетов.
2. Ассортимент, технология приготовления яиц под майонезом с гарниром.
3. Технология приготовления икры баклажанной, требования к качеству, условия и сроки годности.
4. Упаковка, транспортировка и хранение икры баклажанной.

Практическая часть - Приготовление рыбного заливного с гарниром.

Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 9

1. Организация рабочего места при приготовлении холодца из птицы.
2. Ассортимент и технология приготовления паштета из печени.
3. Требования к качеству, условия и сроки годности кабачков фаршированных.
4. Упаковка, транспортировка и хранение масляных смесей.

Практическая часть - Приготовление мусса из сёмги "Нежность".

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 10

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных закусок из мяса.
2. Ассортимент, технология приготовления салата мясного.
3. Требования к качеству, условия и сроки годности соуса майонез.
4. Упаковка, транспортировка и хранение винегретов.

Практическая часть - Приготовление карпаччо из лосося под соусом песто и пармезаном.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 11

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных закусок блюд и закусок из яиц.
2. Ассортимент и технология приготовления винегретов.
3. Технология приготовления сельди рубленой, требования к качеству.
4. Варианты оформления и подачи рыбных холодных блюд и закусок

Практическая часть - Приготовление паштета в тесте.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 12

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок из мяса птицы.
2. Ассортимент и технология приготовления мясных холодных блюд с гарниром.
3. Технология приготовления и требования к качеству заливного из рыбы.
4. Правила и варианты подачи салатов из сырых овощей, сроки хранения.

Практическая часть - Приготовление курицы фаршированной галантин.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 13

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок салатов - коктейлей.
2. Ассортимент, технология приготовления салатов из квашеной капусты.
3. Технология приготовления студня говяжьего, требования к качеству.
4. Правила подачи, варианты оформления и сроки годности салатов коктейль.

Практическая часть - Приготовление «Терина из гусиной печени».

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 14

1. Организация рабочего места при изготовлении винегретов.
2. Ассортимент, технология приготовления языка отварного с гарниром.
3. Технология приготовления и требования к качеству салата картофельного.
4. Правила подачи и варианты оформления курицы галантин.

Практическая часть - Приготовление карпаччо из рыбы с соусом.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 15

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок из субпродуктов.
2. Технология приготовления и требования к качеству паштетов.

3. Ассортимент, сроки годности холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.
 4. Правила подачи и варианты оформления ростбифа с гарниром.
- Практическая часть - Приготовление рыбы отварной целиком с соусом тартар.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 16

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок мясных блюд и закусок из дичи.
 2. Технология приготовления и требования к качеству птицы отварной с гарниром.
 3. Ассортимент, сроки хранения холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.
 4. Правила подачи и варианты оформления утки запеченной по-домашнему.
- Практическая часть - Приготовление канале из заварного теста.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 17

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных закусок из овощей.
 2. Ассортимент, технология приготовления и требования к качеству холодных закусок из грибов.
 3. Способы сервировки и варианты оформления холодных блюд из пернатой дичи.
 4. Правила подачи, варианты оформления и сроки годности холодных закусок из яиц.
- Практическая часть - Приготовление канале из лосося сыром.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 18

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных овощных блюд и закусок
 2. Ассортимент и характеристика рыбных блюд и закусок.
 3. Технология приготовления, требования к качеству студней.
 4. Правила подачи, варианты оформления и сроки годности холодных закусок из мяса дичи.
- Практическая часть - Приготовление тартинки с шампиньонами.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 19

1. Значение холодных закусок в питании человека.
2. Технология приготовления, требования к качеству рыбы жареной под маринадом.
3. Ассортимент, сочетаемость с блюдами, особенности приготовления холодных соусов.
4. Правила подачи, варианты оформления щуки фаршированной.

Практическая часть - Приготовление «Хрустящие лодки с муссом из тунца».

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 20

1. Организация рабочего места при изготовлении рыбных холодных блюд и закусок.
2. Технология приготовления рыбы отварной с гарниром и хреном.
3. Ассортимент, характеристика холодных мясных блюд без гарнира.
4. Правила подачи и варианты оформления заливного из мяса птицы.

Практическая часть - Приготовление мини-запеканки "Фрезии".

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 21

1. Требования к организации рабочего места для приготовления холодных блюд из мяса и мясопродуктов.
2. Технология приготовления рыбы заливной с гарниром.
3. Варианты оформления и подачи рыбной, сырной нарезок, мясопродуктов.
4. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству канапе.

Практическая часть - Приготовление "Рулет- омлет с печёночным фаршем".

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 22

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок из сельди.
2. Ассортимент, технология приготовления, требования к качеству блюд из сельди.
3. Технология приготовления помидоров фаршированных.
4. Правила подачи, варианты оформления волованов.

Практическая часть - Приготовление стерлядки со сливовым соусом.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 23

1. Организация рабочего места при изготовлении холодных блюд и закусок Пожарная безопасность в холодном цехе.
2. Технология приготовления, требования к качеству икры кабачковой.
3. Ассортимент, технология приготовления простых и сложных бутербродов.
4. Правила подачи, варианты оформления холодных блюд и закусок подаваемых в тарталетках.

Практическая часть - Приготовление рыбного заливного с гарниром.

Приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 24

1. Техника безопасности при работе на оборудовании для обработки овощей.
2. Ассортимент, технология приготовления икры грибной.
3. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления икры грибной и редьки с маслом или сметаной.
4. Температурный режим и правила приготовления холодных блюд и закусок.

Практическая часть - Приготовление мусса из сёмги "Нежность".

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Билет № 25

1. Электробезопасность в холодном цехе.

2. Ассортимент, технология приготовления помидоры фаршированные мясным салатом.
3. Технология приготовления салата с морепродуктами, требования к качеству.
4. Упаковка, маркировка и хранение холодных блюд и закусок из нерыбных продуктов моря.

Практическая часть - Приготовление карпаччо из лосося под соусом песто и пармезаном.

Приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии

с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Эталон ответов по По МДК.03.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1. б
2. в
3. а
4. в
5. ДРЕССИНГ – ЭТО салатная заправка.
6. в
7. Острый соус из перца чили, соли и уксуса.
8. Подмораживают.
9. Тар – тар – это холодная закуска из сырых мелконарезанных говяжьей вырезки, чистого филе рыбы, морепродуктов, заправленных оливковым маслом.
10. Жирная печень
11. б
12. б
13. послойное выкладывание компонентов в креманку, с учетом их цвета, вкуса и консистенции.
14. настурция, фиалка, бархатцы, ноготки, розы.
15. б
16. а
17. б

18. в

19. измельченные рыба или морепродукты, запеченные в «кокильнице».

20. Не перекладывают, подают в той посуде, в которой запекали.

21. Структурой, компонентами.

22. а) жарки птицы или дичи; б) отделения мякоти от костей; в) измельчение мякоти 2 – 3 раза;

г) соединение с маслом сливочным, сыром, вином, концентрированным бульоном; д) доведение до вкуса, добавление мускатного ореха; е) взбивание массы; ж) раскладывание в формы;

з) заливание желе; и) охлаждение, порционирование.

23. а) обкладывание формы; б) приготовление разнообразных начинок, путем нарезания или измельчения; в) выкладывание слоями в форму; г) охлаждение или запекание; д) порционирование, оформление.

24. «Деревенский»

25.

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, г		Норма на 50 порций, кг	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
1.	Перец сладкий	55	50	2,75	2,5
2.	Огурец свежий	35	30	1,75	1,5
3.	Помидоры	23	20	1,15	1,0
4.	Маслины	33	28	1,65	1,4
5.	Фета	36	29	1,8	1,45
6.	Лимонный сок	3	2	0,15	0,1
7.	Масло оливковое	5	5	0,25	0,25
	Выход	-	150	-	7,5

Эталоны ответов по МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

1. Холодная закуска из тонко нарезанных слайсов говяжьей вырезки, чистого филе рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов

2. Итальянский холодный соус с обязательными компонентами из оливкового масла, базилика и сыра.

3. Оригинальный английский кисло – сладкий пикантный соус.

4. Профитроли – это закусочные бутерброды, из заварного теста с разнообразными начинками

5. 6

6. Жарка, запекание, шпигование.
7. в
8. а
9. Только съедобные, нельзя использовать из цветочных магазинов, хранят в холодильнике, сочетаемость с основным блюдом.
10. в
11. Мини-тарталетки, сёмга, яйцо, помидоры
12. а
13. а
14. б
15. ФУА – ГРА – ЭТО утиная или гусиная печень специальным образом откормленного гуся или утки.
16. а
17. б
18. измельченные мясо, птица или субпродукты, запеченные в «кокотнице».
- 19.
20. Темное, светлое.
21. Взбитый белок яйца, белок яйца и мелконатертая морковь, сырой говяжий фарш.
22. Французское традиционное блюдо, вид паштета, который традиционно готовится в глубокой прямоугольной форме.
23. Горячий, холодный.
24. Сыр «Фета».
- 25.

№	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, г		Норма на 50 порций, кг	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, кг	Нетто, кг
1.	Креветки королевские	85	62	4,25	3,1
2.	Яйцо куриное	1 шт.	40	2,0	2,0
3.	Майонез	25	25	1,25	1,25
4.	Салат Ромэн	33	30	1,65	1,65
	Огурец свежий	44	40	2,0	2,0
	Выход	-	100	-	5,0

Пакет экзаменатора

Задание №1: Требуется приготовить и оформить холодное блюдо, кулинарное изделие,

закуску разнообразного ассортимента из данного перечня для ужина на семью из двух человек.

Количество вариантов: 25

Время выполнения: 6 часов

Оценка по учебной и (или) производственной практики

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Критерии оценки практических работ

Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

Задания включают: практическое задание, сдача теории экзаменатору в устной форме.

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По 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 по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» группа _____

(общее количество часов: 348 часов аудиторной нагрузки, 18 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
Раздел 1 ПМ03. Организация работы холодного цеха.					
1	Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок				6
2	Практическое занятие: Адаптация рецептур холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов методов обслуживания.				4
3	Практическое занятие: Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.				2
4	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок				6
5	Практическое занятие: Составление заявки на сырье.				2
6	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок				18
7	Практическое занятие: Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.				2
Раздел 2 ПМ 03. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок					
8	Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного				20

	ассортимента				
9	Практическое занятие: Составление технологических карт для приготовления холодных соусов, салатных заправок.				4
10	Практическое занятие: «Требования к качеству холодных блюд»				2
11	Практическое занятие: «Сроки хранения холодных блюд»				2
12	Практическое занятие: Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных соусов сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.				2
13	Практическое занятие: Приготовление и правила оформления и отпуска холодных соусов и заправок: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				2
14	Практическое занятие: Организация рабочего места для приготовления холодных соусов, салатных заправок.				2
15	Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента				16
16	Практическое занятие: Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд				2
17	Практическое занятие: Салат				2
18	Практическое занятие: Составление технологических карт для приготовления холодных соусов, салатных заправок				2
19	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптации салатов сложного ассортимента, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.				2
20	Практическое занятие: Приготовление и правила				2

	оформления и отпуска салатов из сырых овощей: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				
21	Практическое занятие: Приготовление и правила оформления и отпуска салатов из вареных овощей: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				2
22	Практическое занятие: Винегреты				2
23	Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента				16
24	Практическое занятие: Бутерброды				2
25	Практическое занятие: Составление технико-технологических карт на фирменные холодные блюда и закуски.				2
26	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур бутербродов открытых сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.				2
27	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур бутербродов закрытых сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.				2
28	Практическое занятие: Приготовление и правила оформления и отпуска канапе: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				2
29	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптации канапе, холодных закусок сложного ассортимента				2
30	Практическое занятие: Расчет количества сырья, выхода				2

	бутербродов.				
31	Практическое занятие: Расчет продуктов для приготовления канапе, холодных закусок.				2
32	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента				20
33	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента из рыбы, нерыбного водного сырья для мастер-классов, лабораторных работ.				2
34	Практическое занятие: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.				2
35	Практическое занятие: Тема «Рыбные блюда и закуски».				2
36	Практическое занятие: Разработка ассортимента холодных блюд и закусок в соответствии с заказом (тематический вечер, праздник и т.д.) для различных форм обслуживания.				2
37	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из рыбы для мастер-классов, лабораторных работ.				2
38	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из нерыбного водного сырья для мастер-классов, лабораторных работ.				2
39	Практическое занятие: Составление технико-технологических карт на холодные блюда из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента				2
40	Практическое занятие: Расчет количества сырья и оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных блюд из				2

	рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.				
41	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента				6
42	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из яиц для мастер-классов, лабораторных работ.				2
43	Практическое занятие: Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов.				2
44	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из грибов для мастер-классов, лабораторных работ.				2
45	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из овощей для мастер-классов, лабораторных работ.				2
46	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из отварных овощей для мастер-классов, лабораторных работ.				2
47	Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента				12
48	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд и закусок сложного ассортимента из мяса для мастер-классов, лабораторных работ.				2
49	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд и				2

	закусок сложного ассортимента из домашней птицы для мастер-классов, лабораторных работ.				
50	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд и закусок сложного ассортимента из дичи для мастер-классов, лабораторных работ.				2
51	Практическое занятие: Приготовление и правила оформления и отпуска техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из домашней птицы сложного ассортимента с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				2
52	Практическое занятие: Приготовление и правила оформления и отпуска техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из дичи сложного ассортимента с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				2
53	Практическое занятие: Приготовление и правила оформления и отпуска техника порционирования, варианты оформления холодных блюд из мяса сложного ассортимента с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				2
54	Практическое занятие: Тема «Мясные блюда и закуски»				2
Курсовое проектирование					
55	Практическое занятие: Выбор темы курсовой работы. Постановка цели, задач				
	Практическое занятие: Выбор темы курсовой работы. Постановка цели, задач				
	Практическое занятие: Оформление автореферата				
	Практическое занятие: Оформление автореферата				
	Практическое занятие: Написание введения к курсовой работе				
	Практическое занятие: Написание				

	введения к курсовой работе				
	Практическое занятие: Написание основной части курсовой работы				
	Практическое занятие: Написание основной части курсовой работы				
	Практическое занятие: Написание основной части курсовой работы				
	Практическое занятие: Написание основной части курсовой работы				
	Практическое занятие: Написание основной части курсовой работы				
	Практическое занятие: Написание заключительной части курсовой работы				
	Практическое занятие: Написание заключительной части курсовой работы				
	Практическое занятие: Написание защитного слова и оформление презентации к курсовой работе				
	Практическое занятие: Написание защитного слова и оформление презентации к курсовой работе				
	Практическое занятие: Написание защитного слова и оформление презентации к курсовой работе				
	Практическое занятие: Написание защитного слова и оформление презентации к курсовой работе				
	Практическое занятие: Предзащита				
	Практическое занятие: Предзащита				
	Практическое занятие: Защита курсовой работы				
	Практическое занятие: Защита курсовой работы				
				Всего	132

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
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**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине 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» предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 18 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

- 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;
- Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знания:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- Правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел	1 Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	6
2	Раздел 2	1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Написание курсовой работы. 4. Подготовка к защите курсовой работы.	12
Итого			18

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;
- контроль заполнения таблиц осуществляется во время занятий.

Самостоятельная работа № 1

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

Тематика самостоятельной работы: *Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела:*

Тема 1. Организация работы холодного цеха.

Тема 2. Инновационные технологии в общественном питании.

Тема 3. Правила подачи холодных блюд и закусок.

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Самостоятельная работа № 2

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Тема 2.1 Приготовление, хранение холодных соусов, заправок сложного ассортимента

Тематика самостоятельной работы: *Подготовка компьютерных презентаций по теме раздела:*

Тема 1. Холодные соусы. Ассортимент.

Тема 2. Оригинальные соусы в кулинарии

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Самостоятельная работа № 3

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов сложного ассортимента

Тематика самостоятельной работы: *Написание курсовой работы:*

Тема 1. Курсовая работа

Тема 2. Презентация для защиты курсовой

Тема 3. Защитная речь для защиты курсовой

Форма отчета по заданию: защита курсовой работы.

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории
Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ
РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	27
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	34
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	40

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков

	в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
знать	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, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

1.1.4 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии:

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы МДК	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	У.1	У.2	У.3	У.4
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к	+	+	+	+	+	+	+	+	+

реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента									
Раздел 2. Приготовление, подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 3. Приготовление, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **300** часов

Из них:

на освоение **МДК 150** – часа, в том числе самостоятельная работа 12 часов

на практики:

учебную – 72 часа,

производственную - 72 часа,

консультации – 8 часов

промежуточная аттестация - 12

1.2.1 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; должен знать: 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;	82	<i>По рекомендации работодателя</i>

должен уметь: выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)		Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 4.1, ОК01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10	Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	50	32	10				8
ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Раздел 2. Приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	100	66	38				-
ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4	Раздел 3. Приготовления, подготовки к реализации		24	12				4

ПК 4.5 ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09	холодных и горячих напитков сложного ассортимента							
ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 4.6 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Учебная практика и производственная практика	144				72	72	
	Консультации	8						
	Промежуточная аттестация	18						
	Всего:	320	122	60		72	72	12

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
МДК 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание. Хранение холодных и горячих десертов, напитков	4
	Лекционные занятия	4
	1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд, десертов.	1
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов.	1
	3. Требования к организации хранения готовых холодных напитков.	1
	4. Требования к организации хранения готовых горячих напитков.	1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание. Оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	28
	Лекционные занятия	18
	1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих и холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.	2
	2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления горячих и холодных сладких блюд разнообразного ассортимента, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2

	3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов разнообразного ассортимента.	2
	4. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления десертов разнообразного ассортимента, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	5. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.	2
	6. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2
	7. Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.	2
	8. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих и холодных и сладких блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
	9. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	2
	2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	2
	3. Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.	2

	4. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	2
	5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих, холодных и сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента.	1
	6. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих и холодных сладких блюд, напитков.	1
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1		8
1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 2. Составление таблицы: «Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков». 3. Составление таблицы: «Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков». 4. Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков». 5. Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков». 6. Составление таблицы: «Виды и назначение технологического оборудования для приготовления, хранения, реализации холодных и горячих десертов, напитков» 7. Составление таблицы: «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков». 8. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.		
Раздел 2. Приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного	Содержание. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	
	Лекционные занятия	18
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.	1

ассортимента	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.	1
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование.	1
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием	1
	5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей.	1
	6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: раскатывание, выпекание, формование.	1
	7. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	8. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод.	1
	9. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: компотов, фруктов в сиропе.	1
	10. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (киселей).	1
	11. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (желе).	1
	12. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (муссов).	1
	13. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: желированных сладких блюд (самбука).	1

	14. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (крема).	1
	15. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого.	1
	16. Правила проведения бракеража готовых холодных сладких блюд.	1
	17. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд.	1
	18. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие.	20
	1. Составление схем приготовления компотов и фруктов в сиропе.	2
	2. Составление инструкционно-технологических карт приготовления компотов и фруктов в сиропе.	2
	3. Решение задач по определению количества сырья для приготовления компотов и фруктов в сиропе.	4
	4. Решение задач по определению количества порций из сырья при приготовлении компотов и фруктов в сиропе	2
	5. Составление схем приготовления железированных блюд.	2
	6. Составление инструкционно-технологических карт приготовления железированных блюд.	2
	7. Решение задач по определению количества сырья для приготовления железированных блюд.	2

	8. Подбор посуды для подачи холодных сладких блюд, десертов.	4
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.	Содержание. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.	26
	Лекционные занятия	10
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.	1
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.	1
	3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	1
	4. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд: смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание.	1
	5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд: глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю».	1
	6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд: порционирование.	1
	7. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1
	8. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (шарлоток, штруделей). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1
	9. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок в тесте). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1

	10. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (фламбированных фруктов, блинчиков фламбе). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие.	18
	1. Составление схем приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.	2
	2. Составление схем приготовления блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису	2
	3. Составление инструкционно-технологических карт приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.	2
	4. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.	2
	5. Расчет количества сырья для приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.	2
	6. Расчет количества сырья для приготовления яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.	2
	7. Решение задач по определению количества порций из сырья при приготовлении горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.	4
	8. Подбор посуды для подачи горячих сладких блюд, десертов.	2
Раздел модуля 3. Приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		

МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 3.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	Содержание. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	10
	Лекционные занятия	4
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков.	1
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	1
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	4. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки). Варианты подачи холодных напитков.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие.	6
	1. Составление схем приготовления холодных напитков.	2
	2. Составление инструкционно-технологических карт приготовления холодных напитков.	2
	3. Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков.	2
Тема 3.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Содержание. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	10
	Лекционные занятия	4
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих	1

	напитков сложного ассортимента.	
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	1
	3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	5. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие.	6
	1. Составление схем приготовления горячих напитков.	2
	2. Составление инструкционно-технологических карт приготовления горячих напитков.	2
	3. Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 3		4
1. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность холодных напитков».		
2. Разработка технологической карты приготовления холодных напитков.		
3. Составление таблицы «Требования к качеству холодных напитков».		
4. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих напитков».		
5. Составление таблицы «Требования к качеству горячих напитков».		
6. Составление таблицы «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих напитков».		
7. Составление глоссария по теме «Холодные и горячие напитки».		
8. Составление кроссворда по теме «Холодные и горячие напитки».		

Учебная практика Виды работ 1. Приготовление, оформление холодных сладких блюд и десертов: натуральные фрукты и ягоды 2. Приготовление, оформление компотов и фруктов в сиропе 3. Приготовление и оформление киселей 4. Приготовление желе 5. Приготовление муссов 6. Приготовление самбуков 7. Приготовление кремов 8. Приготовление мороженого 9. Приготовление холодных десертов сложного приготовления (многослойное желе) 10. Приготовление холодных десертов сложного приготовления (панна котта) 11. Приготовление холодных десертов сложного приготовления на основе выпеченных полуфабрикатов) 12. Приготовление холодных десертов сложного приготовления (чизкейк) 13. Приготовление горячих блюд и десертов: суфле, пудинг. 14. Приготовление горячих блюд и десертов: шарлотка. 15. Приготовление горячих блюд и десертов: штрудель. 16. Приготовление блинчиков 17. Приготовление фламбированных фруктов 18. Приготовление тирамиссу 19. Приготовление холодных напитков: свежевыжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки 20. Приготовление лимонадов, смузи, морсов 21. Приготовление холодного и горячего чая, кофе 22. Приготовление коктейлей на основе молочных продуктов 23. Приготовление горячего напитка: сбитень, глинтвейн 24. Приготовление взвара	72
Производственная практика 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 холодных и горячих	72

десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.

3. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков

4. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

5. Приготовление, оформление холодных десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

6. Приготовление, оформление холодных десертов, сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

7. Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

8. Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

9. Приготовление, оформление горячих десертов сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

10. Приготовление, оформление горячих напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

11. Приготовление, оформление холодных напитков сложного ассортимента сложного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

12. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности

пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос. 13. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 14. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения 15. Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. 16. Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания. Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, 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 кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Всего	300

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения:

4. Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47)
5. Стол учительский - 1 шт.
6. Стул Учительский - 1 шт.
7. Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт.
8. Экран для проектора - 1 шт.
9. Доска ученическая - 1 шт.
10. Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт.
11. Стол двухтумбовый - 1 шт.
12. Стол препараторский - 1 шт.
13. Столик журнальный - 1 шт.
14. Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт.
15. Проектор - 1 шт.
16. МФУ - 1 шт.
17. Компьютерное кресло - 1 шт.
18. Стол компьютерный - 1 шт.
19. Стол одно тумбовый - 1 шт.
20. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт.
21. Стул рабочий - 5 шт.
22. Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.
- 23.
24. Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6)
25. Блендер стационарный - 1 шт.
26. Монитор - 1 шт.
27. Роутер Wi-Fi - 1 шт.
28. Венчик Вардаген - 4 шт.
29. Весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт.
30. Весы настольные электронные - 4 шт.
31. Гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт.
32. Контейнер для мусора Лайма - 8 шт.
33. Пирометр инфракрасный - 4 шт.
34. Стол производственный - 5 шт.
35. Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт.

36. Фритюрница - 1 шт.
37. Шкаф шоковой заморозки - 1 шт.
38. Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт.
39. Зонт вытяжной - 4 шт.
40. Индукционная плита - 16 шт.
41. Индукционная плита стационарная - 1 шт.
42. Куллер для воды - 2 шт.
43. Микроволновая печь - 1 шт.
44. Миксер планетарный - 4 шт.
45. Мясорубка электрическая - 4 шт.
46. Пароконвектомат - 4 шт.
47. Погружной блендер - 4 шт.
48. Подставка для пароконвектомата - 4 шт.
49. Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт.
50. Ротационный кипяtilьник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт.
51. Слайсер - 1 шт.
52. Стеллаж - 8 шт.
53. Стол производственный 600х600х850 - 4 шт.
54. Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей, с распашными дверцами - 1 шт.
55. Холодильный шкаф - 5 шт.
56. Шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт.
57. Шкаф морозильный - 1 шт.
58. Шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт.
59. Вешалка для одежды напольная - 2 шт.
60. Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт.
61. Льдогенератор - 1 шт.
62. Облучатель – рециркулятор - 1 шт.
63. Полка настенная для разделочных досок - 4 шт.
64. Полка настольная двойная - 4 шт.
65. Стол производственный 1800х600х850мм - 2 шт.
66. Стол производственный - 12 шт.
67. Стол с моечной ванной - 4 шт.
68. Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт.
69. Шкаф для сумок - 2 шт.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные источники

1. Рубина, Е. А. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник / Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2025. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-480-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1895093> – Режим доступа: по подписке.
2. Радченко, Л. А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник / Л. А. Радченко. — Москва : КноРус, 2025. — 321 с. — ISBN 978-5-406-11167-3. — URL: <https://book.ru/book/947685> — Текст : электронный.
3. Саполгина, Л. А., Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"). : учебное пособие / Л. А. Саполгина. — Москва : КноРус, 2024. — 236 с. — ISBN 978-5-406-09828-8. — URL: <https://book.ru/book/943868> — Текст : электронный.
4. Гайворонский, К. Я. Охрана труда в общественном питании и торговле : учебное пособие / К.Я. Гайворонский. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 169 с. — (Среднее профессиональное образование). — DOI 10.12737/1817478. - ISBN 978-5-16-017172-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1817478> – Режим доступа: по подписке.
5. Хандогина, Е. К. Экологические основы природопользования : учебное пособие / Е.К. Хандогина, Н.А. Герасимова, А.В. Хандогина ; под общ. ред. Е.К. Хандогинной. — 2-е изд. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2024. — 160 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-475-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1843835> – Режим доступа: по подписке.
6. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2025. — 158 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-222-35285-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1276491> Режим доступа: по подписке.
7. Данильченко, С. А., Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С. А. Данильченко, О. Е. Саенко. — Москва : КноРус, 2025. — 215 с. — ISBN 978-5-406-11804-7. — URL: <https://book.ru/book/949670> — Текст : электронный.
8. Ткачева, Г. В., Кондитер. Основы профессиональной деятельности. : учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева, Р. В. Жернова, Е. В. Синенко, О. А. Шагеева. — Москва : КноРус, 2025. — 196 с. — ISBN 978-5-406-11219-9. — URL: <https://book.ru/book/947861>— Текст : электронный.
9. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы

3.2.2. Дополнительные источники:

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_42704/
2. 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 https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5214/c043c35613b2c4d9c2c02bb24d4d6f2ccdcada3c/
3. 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
https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_4622/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

При реализации профессионального модуля обеспечивается организация и проведение текущего и итогового контроля индивидуальных образовательных достижений обучающихся.

Профессиональные компетенции

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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 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 выполнения 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, готовой горячей кулинарной продукции	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,

	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 десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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,	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с		Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях

учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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;	
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	– 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:	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку,	– 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:	

адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. .	• 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	

Общие компетенции

Результаты обучения (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Выбор и применение способов решения профессиональных задач	Оценка эффективности и качества выполнения задач

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах	Оценка эффективности и качества выполнения задач
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации	Осуществление самообразования, использование современной научной и профессиональной терминологии, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, выставках, научно-практических конференциях, оценка способности находить альтернативные варианты решения стандартных и нестандартных ситуаций, принятие ответственности за их выполнение
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения
ОК 05. Осуществлять устную	Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном	Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной

и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	языке Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	деятельности и поддерживать ситуационное взаимодействие, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста, в устной и письменной форме, проявление толерантности в коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям	Участие в объединениях патриотической направленности, военно-патриотических и военно-исторических клубах, в проведении военно-спортивных игр и организации поисковой работы; активное участие в программах антикоррупционной направленности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	Оценка соблюдения правил экологической в ведении профессиональной деятельности; формирование навыков эффективного действия в чрезвычайных ситуациях.
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической	Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных

подготовленности.		объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение здорового образа жизни.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	Оценка умения применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач и использования современного программного обеспечения
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы; составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	Оценка соблюдения правил оформления документов и построения устных сообщений на государственном языке Российской Федерации и иностранных языках
ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи, презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности, оформлять бизнес-план, презентовать бизнес-идею, определять источники финансирования	Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков в ходе обучения

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Перечень тем для презентации по МДК 04.01. Организация процессов

приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

1. Характеристика ассортимента сложных холодных и горячих десертов. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
2. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
3. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов
4. Характеристика основных пищевых продуктов, вкусовых добавок для приготовления десертов (ягоды, фрукты, молочные продукты, сыры, пищевые добавки).
5. Характеристика методов приготовления сложных холодных и горячих десертов.
6. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
7. Характеристика основных видов начинок, соусов и глазурей для отдельных холодных десертов.
8. Технология приготовления сложных холодных десертов.
9. Характеристика методов приготовления основных сложных горячих десертов.
10. Технология приготовления сложных горячих десертов.
11. Виды технологического оборудования и его безопасное использование для приготовления сложных десертов.
12. Виды производственного инвентаря и его безопасное использование для приготовления сложных десертов.
13. Организация процесса приготовления сложных десертов на производстве.
14. Характеристика основных видов холодных десертов русской кухни.
15. Характеристика основных видов холодных десертов европейской кухни.
16. Характеристика основных видов горячих десертов русской кухни.
17. Характеристика основных видов горячих десертов европейской кухни.
18. Организация процесса приготовления десертов в холодном (отделении сладких блюд) цехе.
19. Характеристика способов сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.

20. Оценка качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов. Технологическая документация на десерты.

Перечень вопросов по МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Билет № 1

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Мороженое «сюрприз». Подача и оформление.

Билет № 2

1. Холодный напиток «ананасовый фраппе». Технология приготовления и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
3. Мороженое, оформление и подача.

Билет № 3

1. Холодный напиток «айс-крим». Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток «Петровский». Технология приготовления и подача.

Билет № 4

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток «Крюшон». Технология приготовления и подача.

Билет № 5

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином «Грог». Технология приготовления и подача.

Билет № 6

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином «Глитвейн». Технология приготовления и подача.

Билет № 7

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
3. Кофе «Глясе». Технология приготовления и подача.

Билет № 8

1. Технология приготовления желе из свежих ягод.
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет № 9

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Мороженое, оформление и подача.
3. Горячий напиток с вином «Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет № 10

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «Шоколад». Технология приготовления и подача.

Билет № 11

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «Какао». Технология приготовления и подача.

Билет № 12

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток «кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.

Билет № 13

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «кофе по- венски». Технология приготовления и подача.

Билет № 14

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Сроки хранения сладких блюд.
3. Горячий напиток «кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.

Билет № 15

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток «кофе черный». Технология приготовления и подача.

Билет № 16

1. Мороженое, оформление и подача.

2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет № 17

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Общие сведения о напитках.

Билет № 18

1. Парфе: технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Сроки хранения сладких блюд.

Билет № 19

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Требование к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

Билет № 20

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача.
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

Билет № 21

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

Билет № 22

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача.

Билет № 23

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача .
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача.

Билет № 24

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет № 25

1. Холодный напиток «крюшон». Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Мороженое, оформление и подача.

Оценка по учебной и производственной практики

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания По специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Экзаменационные задания включают выполнение практических заданий, ориентированные на проверку освоения вида деятельности в целом и проверяющие освоение группы компетенций, соответствующих разделам модуля.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Вариант № 1. Приготовление молочно-шоколадного заварного крем в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 2. Приготовление парфе из белого шоколада в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 3. Приготовление холодного суфле с фруктами в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 4. Приготовление снежков в горячем сливочном соусе в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 5. Приготовление классического тирамису в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 6. Приготовление глазированного абрикосового пудинга в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 7. Приготовление пая с лимонными меренгами в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 8. Приготовление кофейного террина в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 9. Приготовление бланманже миндального в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 10. Приготовление ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 11. Приготовление лимонного щербета в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 12. Приготовление классического чизкейка в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 13. Приготовление гурьевской каши в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 14. Приготовление глазированного абрикосового пудинга в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

Вариант № 15. Приготовление десертов фламбе в соответствии с технологическим процессом кулинарной обработки, выполнением необходимых расчетов, использованием необходимого оборудования и инвентаря, органолептической оценкой.

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» группа _____

(общее количество часов: 300 часов аудиторной нагрузки, 12 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашн ее задание	КЭС	КПУ	Часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента					
1	Хранение холодных и горячих десертов, напитков				4
2	Оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков				8
3	Практическое занятие: Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.				2
4	Практическое занятие: Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.				2
5	Практическое занятие: Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.				2
6	Практическое занятие: Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.				2
7	Практическое занятие: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих, холодных и сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента.				1
8	Практическое занятие: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления горячих и холодных сладких блюд, напитков.				1
Раздел 2. Приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов					

сложного ассортимента					
9	Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента				18
10	Практическое занятие: Составление схем приготовления компотов и фруктов в сиропе.				2
11	Практическое занятие: Составление инструкционно-технологических карт приготовления компотов и фруктов в сиропе.				2
12	Практическое занятие: Решение задач по определению количества сырья для приготовления компотов и фруктов в сиропе.				4
13	Практическое занятие: Решение задач по определению количества порций из сырья при приготовлении компотов и фруктов в сиропе				2
14	Практическое занятие: Составление схем приготовления железированных блюд.				2
15	Практическое занятие: Составление инструкционно-технологических карт приготовления железированных блюд.				2
16	Практическое занятие: Решение задач по определению количества сырья для приготовления железированных блюд.				2
17	Практическое занятие: Подбор посуды для подачи холодных сладких блюд, десертов.				4
18	Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.				10
19	Практическое занятие: Составление схем приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.				2
20	Практическое занятие: Составление схем приготовления блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису				2
21	Практическое занятие: Составление инструкционно-технологических карт приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.				2
22	Практическое занятие: Составление инструкционно-				2

	технологических карт приготовления блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.				
23	Практическое занятие: Расчет количества сырья для приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.				2
24	Практическое занятие: Расчет количества сырья для приготовления яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.				2
25	Практическое занятие: Решение задач по определению количества порций из сырья при приготовлении горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.				4
26	Практическое занятие: Подбор посуды для подачи горячих сладких блюд, десертов.				2
Раздел модуля 3. Приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента					
27	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.				4
28	Практическое занятие: Составление схем приготовления холодных напитков.				2
29	Практическое занятие: Составление инструкционно-технологических карт приготовления холодных напитков.				2
30	Практическое занятие: Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков.				2
31	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента				4
32	Практическое занятие: Составление схем приготовления горячих напитков.				2
33	Практическое занятие: Составление инструкционно-технологических карт приготовления горячих напитков.				2
34	Практическое занятие: Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков.				2

			Всего:	150	

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 12 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации

- хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1	Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	8
2	Раздел 2	Приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента	4
Итого			12

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;

Самостоятельная работа №1

Задание. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.

Форма отчета по заданию: В письменном виде.

Самостоятельная работа №2

Задание. Составление таблицы: «Технологический цикл приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №3

Задание. Составление таблицы: «Технологический цикл приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №4

Задание. Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления холодных сладких блюд, десертов и напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №5

Задание. Составление схем размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления горячих сладких блюд, десертов и напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №6

Задание. Составление таблицы: «Виды и назначение технологического оборудования для приготовления, хранения, реализации холодных и горячих десертов, напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №7

Задание. Составление таблицы: «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №8

Задание. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №9

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №10

Задание. Составление таблицы «Требования к качеству холодных сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №11

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №12

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №13

Задание. Разработка технологической карты приготовления горячих сладких блюд, десертов.

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №14

Задание. Составление таблицы «Требования к качеству горячих сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №15

Задание. Составление таблицы «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №16

Задание. Составление глоссария по теме «Холодные и горячие сладкие блюда, десерты».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №17

Задание. Составление кроссворда по теме «Холодные и горячие сладкие блюда, десерты».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №18

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность холодных напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №19

Задание. Разработка технологической карты приготовления холодных напитков.

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №20

Задание. Составление таблицы «Требования к качеству холодных напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №21

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №22

Задание. Составление таблицы «Требования к качеству горячих напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №23

Задание. Составление таблицы «Подбор оборудования, инвентаря, инструментов для приготовления холодных и горячих напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №24

Задание. Составление глоссария по теме «Холодные и горячие напитки».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №25

Задание. Составление кроссворда по теме «Холодные и горячие напитки».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории
Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 05. ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА
С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ
ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения
Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5.ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	29
6.КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	56

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов

	для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и

	рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
знания	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

1.1.4 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы

современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы ПМ	Знание п1	Знание п+2	Знание п+3	Знание п+4	Знание п+5	Знание п 6	Знание п 7	Знание п 8	Умение п 1	Умение п 2	Умение п3	Умение п4	Умение N5	Умение N6	Умение N 7
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+		+	+	+			
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	+	+		+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации осетинских пирогов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Объём образовательной нагрузки –344 ч.

Из них на освоение МДК –158 ч,

Консультации 4 ч,

В том числе, самостоятельная работа 6 ч,

на практики, в том числе, учебную 72 ч,

и производственную – 108 ч.

1.2.1 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу

Обучающийся должен: иметь практический опыт: – приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; – ведении расчетов с потребителями. должен знать: – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; должен уметь: – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; – выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности	80	По рекомендации работодателя

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

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

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей

ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹		Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1 ОК 01-11	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	36	36	14	-	-	-	
ПК 5.2-5.5 ОК 01-11	Раздел 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	62	56	26		72	-	6
ПК 5.6 ОК 01-11	Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации осетинских пирогов	48	48	20				

	Учебная практика	72						
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	108					108	
	Всего:	344		60	-	72	108	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		36
Тема 1.1. Функциональные продукты питания Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание Функциональные продукты питания	
	Лекционные занятия	14
	1. Роль мучных изделий в питании.	2
	2. Функциональные продукты питания. Обогащающие добавки. Пути повышения пищевой ценности мучных изделий. Пути снижения энергетической ценности мучных изделий. Влияние растительных добавок на структурно-механические свойства теста.	12
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	1. Практическое занятие 1. Классификация функциональных добавок	6
	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Лекционные занятия	8
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	2. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2

	3. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 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
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 2. Тепловая обработка кондитерских изделий	1
	Практическое занятие 3. Изготовление полуфабрикатов для для мучных изделий	2
	Практическое занятие 4. Оформление технологической документации хлебопекарного и кондитерского производства	2
	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по оценке качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1
	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2
Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		56
Тема 2.1. Виды кондитерского сырья, подготовка к производству	Содержание Виды кондитерского сырья, подготовка к производству	8
	Лекционные занятия	6
	1. Ассортимент и классификация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	2. Актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2
	3. Требования к качеству кондитерского сырья. Современные методы подготовки сырья.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие 7. Рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов	2
Тема 2.2. Технология	Содержание Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	20

приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Лекционные занятия		14
	1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества		2
	2. 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.		2
	3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.		
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.		2
	5. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения. Виды глазури в зависимости от сырья.		2
	6. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		2
	7. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.		2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		6
	Практическое занятие 8. Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов.		3
	Практическое занятие 9. Составление технологической документации на отделочные полуфабрикаты.		3
Тема Приготовление,	2.3. Содержание Приготовление, оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба		8
	Лекционные занятия		2

оформление хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	1. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Технология приготовления праздничного хлеба. Разделка, режимы выпекания хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 10. Технологические расчеты в кондитерском производстве.	2
	Практическое занятие 11. Приготовление хлебобулочных изделий пониженной калорийности	2
	Практическое занятие 12. Оценка качества хлебобулочных изделий.	1
	Практическое занятие 13. Условия хранения хлебобулочных изделий.	1
Тема 2.4. Приготовление, оформление и реализация мучных кондитерских изделий	Содержание Приготовление, оформление и реализация мучных кондитерских изделий	20
	Лекционные занятия	8
	1. Ассортимент мучных кондитерских изделий.	1
	2. Характеристика выпеченных полуфабрикатов.	1
	3. Классификация бездрожжевого теста.	1
	4. Способы разрыхления теста.	1
	5. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	2
	6. Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	12
	Практическое занятие 14. Приготовление пряничных изделий.	1
	Практическое занятие 15. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	1
	Практическое занятие 16. Сборка и отделка праздничных тортов	1
	Практическое занятие 17. Правила монтажа праздничных тортов	1
	Практическое занятие 18. Приготовление пирожных.	2
	Практическое занятие 19. Приготовление низкокалорийных кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие 20. Оценка качества мучных кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие 21. Условия хранения мучных кондитерских изделий.	2
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации осетинских пирогов		48
МДК. 05.03. Технология приготовления осетинских пирогов		
Тема 3.1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих	Содержание Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих осетинские пироги	48
	Лекционные занятия	28
	1. Характеристика мини-пекарней.	2
	2. Организация рабочего места пекаря осетинских пирогов.	2

осетинские пироги	3. Техническое оснащение мини-пекарней.	2
	4. Санитарно – гигиенические требования к организации технологического процесса выпечки осетинских пирогов.	2
	5. Упаковка, транспортировка осетинских пирогов.	2
	6. Подготовка к реализации осетинских пирогов.	2
	7. Классификация сырья по его назначению.	2
	8. Виды сырья, его характеристика и правила хранения.	2
	9. Мясные, овощные фарши для осетинских пирогов.	2
	10. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для фаршей и начинок.	2
	11. Технология приготовления пирогов осетинских из дрожжевого теста безопарного.	2
	12. Технология приготовления пирогов осетинских из дрожжевого теста опарного.	2
	13. Технология приготовления пирогов осетинских из бездрожжевого теста.	2
	14. Технология приготовления пирогов осетинских из дрожжевого теста с отсдобкой.	2
Тема 3.2. Процессы приготовления осетинских пирогов	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	20
	Практическое занятие 22 Приготовление пирогов со свежим сыром	2
	Практическое занятие 23 Приготовление пирогов с тыквой и курдючным салом	2
	Практическое занятие 24 Приготовление пирога с мясом из дрожжевого теста	2
	Практическое занятие 25 Приготовление пирога с фасолью. Приготовление пирога с мясом из пресного теста	2
	Практическое занятие 26 Приготовление пирога с вишней	2
	Практическое занятие 27 Приготовление пирога с фруктовым джемом	2
	Практическое занятие 28 Приготовление пирога открытого с яблоком	2

	Практическое занятие 29 Приготовление пирога заварным кремом	2
	Практическое занятие 30 Приготовление пирога закрытого «Када»	2
	Практическое занятие 31 Приготовление пирогов треугольной формы	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2		6
Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности хлебобулочных изделий» Решение задач по расчету сырья		
Учебная практика по ПМ.05 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. 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.		72

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: 20. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 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. 9. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до	108

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	
Консультации	4
Экзамен	12
Всего	344

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие с помещения: Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47)

Стол учительский - 1 шт.

Стул Учительский - 1 шт.

Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт.

Экран для проектора - 1 шт.

Доска ученическая - 1 шт.

Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт.

Стол двухтумбовый - 1 шт.

Стол препараторский - 1 шт.

Столик журнальный - 1 шт.

Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт.

Проектор - 1 шт.

МФУ - 1 шт.

Компьютерное кресло - 1 шт.

Стол компьютерный - 1 шт.

Стол одно тумбовый - 1 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт.

Стул рабочий - 5 шт.

Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6)

Блендер стационарный - 1 шт.

Монитор - 1 шт.

Роутер Wi-Fi - 1 шт.

Венчик Вардаген - 4 шт.

Весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт.

Весы настольные электронные - 4 шт.

Гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт.

Контейнер для мусора Лайма - 8 шт.

Пирометр инфракрасный - 4 шт.

Стол производственный - 5 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт.

Фритюрница - 1 шт.

Шкаф шоковой заморозки - 1 шт.

Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт.

Зонт вытяжной - 4 шт.

Индукционная плита - 16 шт.

Индукционная плита стационарная - 1 шт.

Куллер для воды - 2 шт.

Микроволновая печь - 1 шт.

Миксер планетарный - 4 шт.

Мясорубка электрическая - 4 шт.

Пароконвектомат - 4 шт.

Погружной блендер - 4 шт.

Подставка для пароконвектомата - 4 шт.

Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт.

Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт.

Слайсер - 1 шт.

Стеллаж - 8 шт.

Стол производственный 600х600х850 - 4 шт.
Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей. с распашными дверцами - 1 шт.
Холодильный шкаф - 5 шт.
Шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт.
Шкаф морозильный - 1 шт.
Шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт.
Вешалка для одежды напольная - 2 шт.
Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт.
Льдогенератор - 1 шт.
Облучатель – рециркулятор - 1 шт.
Полка настенная для разделочных досок - 4 шт.
Полка настольная двойная - 4 шт.
Стол производственный 1800х600х850мм - 2 шт.
Стол производственный - 12 шт.
Стол с моечной ванной - 4 шт.
Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт.
Шкаф для сумок - 2 шт.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Богданов А.А. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебное пособие для спо— Ростов –на –Дону: Феникс, 2024. — 314с.
2. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов—Санкт-Петербург: ЛАНЬ, 2024. — 194с
3. Пасько О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с.
4. Цикин С.С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья: учебное пособие для СПО/ С.С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 149 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург: Лань, 2024. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147396> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
6. 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.

7. 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 и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - 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

	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, хранение 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 приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к	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; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами,	

реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	кондитерским инвентарем; – 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: • 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;	

	– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность 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 изделия заданию, рецептуре – 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач	– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;	

профессиональной деятельности	– 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;	защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня	- развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний,	

физической подготовленности.		пропаганда здорового образа жизни.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии профессиональной деятельности	в	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языке	на и	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта)

по МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

по МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

По МДК 05.03 Технология приготовления осетинских пирогов

2.1. Задания для экзаменуемых для дифференцированного зачета по профессиональным модулям

ЗАДАНИЕ № УЗ 1: ответить на вопросы письменно		
Проверяемые умения и знания	Показатели оценки	Критерии оценки
ПК 5.1 ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий 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	Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка выполнения: - выполнения практического задания по МДК.05.01 и МДК.05.02 Критерии оценивания: «5» - от 26 до 24; «4» - от 23 до 21; «3» - от 20 до 18; «2» - от 17 и ниже.

	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 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей	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; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – 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: • 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	
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей		

различных категорий потребителей ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность 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 изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
Условия выполнения задания 1. Максимальное время выполнения задания: 90 мин., для письменного ответа 2. Вопросы разбиты на 4 варианта заданий. Необходимо ответить на все задания. Вариант №1 1.Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку: а) сильной б) слабой в) средней 2.Какого способа приготовления дрожжевого теста нету: 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
26. Составить технологическую карту с расчетом сырья на 183 кг (бисквит основной).

Вариант № 2

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
26. Составить технологическую карту с расчетом сырья на 157 кг (песочное тесто полуфабрикат).

2.3. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности на экзамене квалификационном
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий разнообразного ассортимента

Задания включают: практическое задание, сдача теории экзаменатору в устной форме, сбор и защита портфолио.

Практическое задание

ЗАДАНИЕ № 1 количество вариантов __25__ Типовое задание: комплексная работа		
Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки	Критерии оценки
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий 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,	Промежуточная аттестация: Экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий экзамена по модулю; Критерии оценивания: «5» - от 90 до 100%; «4» - от 70 до 89%; «3» - от 50 до 69%; «2» - от 49% и ниже.

	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, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	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; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – 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: • 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	

учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность 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 изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
Условия выполнения задания 1. Место (время) выполнения теоретического этапа задания: в учебном кабинете № 13. 2. Место (время) выполнения практического этапа задания: в лаборатории № 15. 3. Максимальное время выполнения теоретического этапа задания: 60 мин. 4. Максимальное время выполнения практического этапа задания: 4,5 часа. 5. Вы можете воспользоваться технологическими картами в соответствии с практическим этапом задания. 2.3 Задания для экзамена квалификационного Задания к экзамену сформированы 2 способами:		

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций внутри ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – выполнение теоретических вопросов.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимает председатель экзаменационной комиссии.

Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.

2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.

3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Приготовить Маффины с шоколадом

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба

2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста

3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с муссовой начинкой из малины с мармеладом

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.

2. Разрыхлители: виды, характеристика.

3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с желе из киви

Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.

2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.

3. Технология приготовления сиропов.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадные брауни с грецким орехом

Билет №5

1. Технология приготовления помады

2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.

3. Ассортимент изделий из слоеного теста

Практическое задание:

Приготовить - Бискотти

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.

2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.

3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадные завитки с бананом

Билет №7

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с желе из киви

Билет №8

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Муссовое пирожное на песочной основе

Билет №9

1. Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Суфле клубничное

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек..
3. Соблюдение личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Брауни мраморные

Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста.
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

Практическое задание:

Приготовить - Пирожное макарони

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадные брауни с грецким орехом

Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Практическое задание:

Приготовить - Печенье «Опера»

Билет №14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадное печенье с пряностями

Билет №15

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

Практическое задание:

Приготовить - Муссовое пирожное на шоколадной песочной основе

Билет №16

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с апельсиновым желе

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Практическое задание:

Приготовить - Муссовое пирожное на песочной основе

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Практическое задание:

Приготовить - Мини-рулеты с маскарпоне

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Песочное пирожное с суфле и мармеладом

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с желе из киви

Билет №21

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Брауни с белым шоколадом

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Практическое задание:

Приготовить - Песочное пирожное с суфле и мармеладом

Билет №23

1. Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Приготовить Шоколадные трюфели

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.

3. Значение кондитерских изделий в питании. Практическое задание: Приготовить - Маффины с черной смородиной Билет №25 1. Технология приготовления фруктовых , обезжиренных тортов. 2. Требования к качеству воздушных пирожных. 3. Ассортимент изделий из бисквитного теста. Практическое задание: Приготовить - Мини-рулеты с клубникой Билет №26 1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных. 2. Требования к качеству бисквитных тортов. 3. Ассортимент изделий из вафельного теста. Практическое задание: Приготовить - Шу с кракелюром с банановым компоте

2.3 Подготовка и защита портфолио документов

ЗАДАНИЕ № 2, Соберите, оформите и представьте портфолио Проверяемые результаты обучения: ОК 2 Основные требования Портфолио смешанного типа представляется в электронном виде Перечень документов, входящих в портфолио: 1. Фотографии приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 2. , в соответствии с перечнем работ РП ПМ. 3. Видеоматериал технологии приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. 4. Грамоты, дипломы олимпиад, конкурсов профессионального мастерства. Требования к структуре и оформлению портфолио: 1. Титульный лист 2. Содержание 3. Раздел 1. Сведения об авторе 4. Раздел 2. Освоение ОК и ПК по профессиональному модулю 5. Раздел 3. Внеаудиторная деятельность учащегося (студента)		
Оценка презентации и защиты портфолио		
Коды и наименования проверяемых компетенций	Показатели оценки	Критерии оценки
ОК. 2	- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	

Пакет экзаменатора

Пакет экзаменатора			
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки	Критерии оценки	Условия выполнения заданий
Задание: ответить на вопросы и выполнить задания по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Время выполнения задания 90 мин. Задание на квалификационный экзамен Количество вариантов заданий: 25 Время выполнения теоретической и практической части 6 часов			
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий 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;	Критерии оценивания: «5» - от 90 до 100%; «4» - от 70 до 89%; «3» - от 50 до 69%; «2» - от 49% и ниже.	Требования охраны труда: инструктаж по технике безопасности при использовании теплового оборудования и инвентаря, наличие спецодежды (куртка, брюки или халат, колпак, фартук, прихватки, обувь с задниками, полотенце). Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: доска текстильная, доска интерактивная оптическая доска 88 дюйм, доска меловая, парта новая, стул черный кож\зам, подставка под проектор, набор для черчения; проектор BENQ, монитор Samsung, системный блок LG, принтер HP LazerJet 1020, колонки Genius. Оборудование,

	– 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		<u>инвентарь лаборатории</u> и рабочих мест лаборатории: Шкаф металлический 2-х дверный, Стол производственный с бортом СРП-10,6/0,95, Шкаф кухонный нержавеющий с распашными дверями, 3 полки 800*600*1800, Ванна моечная ВМН Ш 1П, База нейтральная ПП-60\60, Блендер Fimal BL, Блинница Масленица БА-1/2,5, Весы электронные порционные МТ 15 ВДА «Базар», Водоумягчитель PVA 12, Гриль Саламандер ТТ-WE 200А, Машина посудомоечная Indesit, Мясорубка Fama TS 12 FTS 127U, Пароконвектомат ПКА 10, Печь конвекционная КЭП-4, Плита электрическая ПЭ-724ШК, Поверхность жарочная ECOLUN EN 821, Процессор кухонный R211XL, Рыбочистка УКМ-09, Слайсер ЛР-250, Соковыжималка для цитрусовых
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и	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; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия		

праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – 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: • 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки	AGR, Соковыжималка универсальная Gastrorag HA 007, Фритюрница Панда ЕВРО, Холодильный шкаф CV 110, Шкаф расстоечный Abat ШРТ-8Э, Яйцеварка СО 60, Помпа для работы с карамелью, Термометр инфракрасный универсальный (2 шт), Термометр карамельный с щупом -50С шкала 0,1С (4шт), Аэрограф объем 7см³, Блендер погружной Gastrorag SB-260, Вакуумный упаковщик Lavezzini mini mini P1301443, Горелка профессиональная Cannello PRO P1301295, Карамелизатор d 115мм, Компрессор для аэрографа 2,5 бар, Котломоечная машина МПК-65-65 P1301462, Куттер Airhot VC-6 P1301522, Лампа для карамели P 1301301, Печь для пиццы Hurakan HKN-MD 11 P 1301473, Принтер пищевой Торт-3 P 1300751, Пресс для пиццы Grill master Ф2ПЦЭ

	продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность 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 изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпусла на вынос	P1301524, Термометр для карамели, Экран защитный к лампе для карамели, Ванна моечная ВМН Ш 1П, Металлический шкаф универсальный ШМУ 22-600, Подставка под пароконвектомат ПК-10, Подставка под пароконвектомат ППК 900*800*700, Стол производственный СПРб 1000*600*860 «Base», Гастроемкость 0,8 мм 1\1х4 530*325*100, Гастроемкость 0,8 мм 1\1х1 530*325*20, Гастроемкость 0,8 мм 1\14х2,5 530*325*65. Инвентарь, посуда. <u>Литература для экзаменуемых</u> (справочная, методическая и др.): методическое пособие. <u>Дополнительная литература для экзаменатора</u> (учебная, нормативная и т.п.): рабочая программа по ПМ, методические рекомендации по выполнению ЛПЗ, сборник рецептов,

			учебники по кулинарии.
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		
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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;		
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии		
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности		

коллегами, руководством, клиентами.			
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе		
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	понимание значимости своей профессии		
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте		
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.		
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности		
ОК.10	– адекватность понимания		

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования		
Эталоны ответов по			

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Оцениваемые компетенции	Показатели оценки	Критерии оценки	Условия выполнения заданий
Задание: ответить на вопросы и решить задачу по по МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. по МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Время выполнения задания 90 мин. Задание на контрольную работу Количество вариантов заданий:			
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного	Выполнение всех действий 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	Критерии оценивания: «5» - от 26 до 24; «4» - от 23 до 21; «3» - от 20 до 18; «2» - от 17	<u>Требования охраны труда:</u> инструктаж по технике безопасности при использовании теплового оборудования и инвентаря, наличие

ассортимента соответствии инструкциями регламентами	в с и	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, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;	и ниже.	спецодежды (куртка, брюки или халат, колпак, фартук, прихватки, обувь с задниками, полотенце). <u>Оборудование учебного кабинета</u> и рабочих мест кабинета: доска текстильная, доска интерактивная оптическая доска 88 дюйм, доска меловая, парта новая, стул черный кож\зам, подставка под проектор, набор для черчения; проектор BENQ, монитор Samsung, системный блок LG, принтер HP LazerJet 1020, колонки Genius. <u>Литература для экзаменующихся</u> (справочная, методическая и др.): методическое пособие. <u>Дополнительная литература для экзаменатора</u> (учебная, нормативная и т.п.): рабочая программа по ПМ, методические рекомендации по выполнению ЛПЗ, сборник рецептов, учебники по кулинарии.

	– 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, хранение 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 приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	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; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – 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:		

потребителей ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	• 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность 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 изделия заданию, рецептуре – 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		
ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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;		
ОК.03 Планировать и реализовывать	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;		

собственное профессиональное и личностное развитие.	точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии		
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности		
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе		
ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	понимание значимости своей профессии		
ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте		
ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности		
ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения		

	нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования		

Эталоны ответов по ПМ.05 приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 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

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__

учебный год

По ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» группа _____

(общее количество часов: 344 часов аудиторной нагрузки, 6 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
1	Функциональные продукты питания				14
2	Практическое занятие 1. Классификация функциональных добавок				2
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				8
4	Практическое занятие 2. Тепловая обработка кондитерских изделий				1
5	Практическое занятие 3. Изготовление полуфабрикатов для мучных изделий				2
6	Практическое занятие 4. Оформление технологической документации хлебопекарного и кондитерского производства				2
7	Практическое занятие 5. Решение ситуационных задач по оценке качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.				1
8	Практическое занятие 6. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха				2
Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий					
9	Виды кондитерского сырья, подготовка к производству				6
10	Практическое занятие 7. Рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов				2
11	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий				14
12	Практическое занятие 8. Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов.				3
13	Приготовление, оформление				2

	хлебобулочных изделий и праздничного хлеба				
14	Практическое занятие 10. Технологические расчеты в кондитерском производстве.				2
15	Практическое занятие 11. Приготовление хлебобулочных изделий пониженной калорийности				2
16	Практическое занятие 12. Оценка качества хлебобулочных изделий.				1
17	Практическое занятие 13. Условия хранения хлебобулочных изделий.				1
18	Приготовление, оформление и реализация мучных кондитерских изделий				8
19	Практическое занятие 14. Приготовление пряничных изделий.				1
20	Практическое занятие 15. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий				1
21	Практическое занятие 16. Сборка и отделка праздничных тортов				1
22	Практическое занятие 17. Правила монтажа праздничных тортов				1
23	Практическое занятие 18. Приготовление пирожных.				2
24	Практическое занятие 19. Приготовление низкокалорийных кондитерских изделий.				2
25	Практическое занятие 20. Оценка качества мучных кондитерских изделий.				2
26	Практическое занятие 21. Условия хранения мучных кондитерских изделий.				2
Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации осетинских пирогов					
27	Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих осетинские пироги				28
28	Практическое занятие 22 Приготовление пирогов со свежим сыром				2
29	Практическое занятие 23 Приготовление пирогов с тыквой и курдючным салом				2
30	Практическое занятие 24 Приготовление пирога с мясом из дрожжевого теста				2
31	Практическое занятие 25 Приготовление пирога с фасолью. Приготовление пирога с мясом из пресного теста				2
32	Практическое занятие 26 Приготовление пирога с вишней				2
33	Практическое занятие 27 Приготовление пирога с фруктовым джемом				2
34	Практическое занятие 28 Приготовление пирога открытого с яблоком				2
35	Практическое занятие 29 Приготовление пирога заварным кремом				2

36	Практическое занятие 30 Приготовление пирога закрытого «Када»				2
37	Практическое занятие 31 Приготовление пирогов треугольной формы				2
				Всего	140

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ
ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ,
ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 6 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

знания:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Составление таблицы «Сравнительный анализ пищевой ценности хлебобулочных изделий» Решение задач по расчету сырья	6
Итого			6

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- уровень освоения студентом учебного материала;
- умение студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных умений;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями.

Контроль выполненной самостоятельной работы осуществляется индивидуально, на учебном занятии:

- контроль докладов осуществляется на занятиях/индивидуально;
- контроль заполнения таблиц осуществляется во время занятий.

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1

1. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Оформление технико – технологических карт на авторскую, брендовую продукцию
3. Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Снижение оценки качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Теоретические основы:

Для более полного удовлетворения спроса потребителей, приготовления более разнообразных и экзотических блюд высококвалифицированные повара могут разрабатывать новые рецепты блюд. Они должны быть рассмотрены кулинарным советом и утверждены вышестоящей организацией.

Методика предназначена для разработки рецептов на новые и фирменные блюда (изделия) непосредственно предприятиями общественного питания различных типов и классов независимо от форм собственности и принадлежности.

К новым блюдам (изделиям) относятся блюда (изделия), приготовляемые на основе новой рецептуры и технологии или нового вида сырья в течение установленного срока.

К фирменным блюдам относятся блюда, приготовляемые по специально разработанной рецептуре и технологии с учетом национальных, региональных и других особенностей предприятия.

Фирменные блюда (изделия) разрабатывают из любых применяемых на предприятиях общественного питания видов сырья. При отсутствии какого-либо компонента, входящего в рецептуру, фирменное блюдо не приготавливают.

При разработке рецептов блюд (изделий) используют старинные забытые рецепты, рецептуры национальных и зарубежных кухонь, собственный опыт работы специалистов предприятия.

Отработку рецептов проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, РСТ, ОСТ и ТУ).

Нормы вложения нового вида сырья в блюда (на которые не утвержденных норм отходов и потерь при их обработке) устанавливаются непосредственно на предприятии путем контрольных проработок каждой поступившей партии сырья с участием представителей вышестоящей организации. Контрольные проработки оформляются специальными актами.

Вначале составляют проект рецептуры на блюдо (изделие), где указывают:

- наименование используемого сырья (продуктов) в технологической последовательности, начиная с основного;
- нормы закладки сырья (продуктов) массой брутто и нетто, при использовании полуфабрикатов – только массу нетто;
- массу полуфабрикатов (при необходимости), получаемых в процессе приготовления блюда (изделия);
- выход полуфабриката и готового блюда (изделия).

В проекте рецептуры на новое или фирменное кондитерское изделие указывают:

- наименование используемого сырья (продуктов);
 - массовую долю сухих веществ;
 - расход сырья на полуфабрикаты, входящие в состав изделия, в натуре и в сухих веществах.
- При составлении проекта рецептов блюд (изделий) учитывают их новизну, кулинарные достоинства, сочетание продуктов, оформление блюда при отпуске. Исследуют возможность применения новых способов кулинарной обработки сырья и продуктов, использования новых видов сырья, разнообразных добавок и специй, наполнителей, новых видов кремов и т.д.

При расчете проекта рецептов блюд (изделий) учитывают производственные потери по

аналогичным действующим рецептурам блюд (изделий).

После составления проекта рецептуры описывают проект технологии приготовления блюда (изделия).

Методика по составлению технологических карт

Технологические карты на блюда — это официальные документы, составленные в соответствии со Сборником рецептур и правил технологии приготовления того или иного блюда или кулинарного изделия. Изготавливаются технологические карты на плотном картоне, хранятся в картотеке. Технологические карты составляются на каждое блюдо отдельно (представлена в таблице 2).

На лицевой стороне карты указывается наименование блюда, рецептура и технология приготовления. В рецептуре имеется вес брутто, вес полуфабриката и вес готового блюда. Если это, например десерт с соусом, то отдельно, через дробь, указывается вес десерта и соуса: 100/75 означает, что вес готового десерта — 100 г, вес соуса — 75 г. Приводят краткое описание технологического процесса,

На оборотной стороне требования к качеству готовых блюд и рекомендации к сервировке, выход основного продукта соуса.

Нормы сырья и полуфабрикатов в рецептуре приводят в граммах (на одно блюдо) и в килограммах нетто (на 30, 40, 50, 70, 90, 100 блюд или порций). Соусы приводятся отдельной строчкой. На соусы могут также составляться отдельные технологические карты.

Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью руководителя и составителя (шеф-повара, диетолога или заведующего производством). Хранятся в двух экземплярах. Один — в бухгалтерии, для сверки бухгалтером меню-заказов с оригиналами, второй — на кухне, для составления меню, расчета продуктов и как инструкция для повара.

Новые технологические карты составляются на фирменные, авторские блюда или в случае, если в процессе изготовления используются продукты, которые не входят в Сборники рецептур и не могут рассматриваться как продукты для замены.

На новые или фирменные блюда, а также на мучные кондитерские изделия и десерты технологические карты разрабатывают предприятия, организации и учреждения. В технологических картах на десерты или кулинарные изделия указывается: наименование сырья; нормы закладки сырья массой брутто и нетто; выход полуфабриката и готового изделия; органолептические показатели качества блюда (изделия) — внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах. Десерты характеризуют по физико-химическим показателям, приводят пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия) в г на 100 г продукта, ккал. Описывают технологию приготовления десертов, порядок оформления и подачи.

В технологических картах на мучные кондитерские изделия и десерты указывают: наименование сырья, массовую долю сухих веществ в нем, расход сырья на полуфабрикаты, расход сырья на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), общее количество сырья на полуфабрикаты, выход полуфабриката, выход готовой продукции, влажность, технологию приготовления.

Таблица 2 – Формат технологической карты

Предприятие _____ Утверждаю _____

Адрес _____ Директор _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда (кулинарного изделия) _____

Сборник рецептур: год издания _____ Колонка вложения: _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто г	Масса нетто г	Масса полуфаб- риката (готового продукта) г	Вес нетто на ----- порций г	Технология приготовления блюда (кулинарного изделия)
						Требования к качеству:
	Выход					Требования к отпуску:

Составитель:

Задание: составить технологические карты для следующих изделий:

Хлебобулочные изделия:

- Булочка Веснушка
- Расстегай с рыбой
- Кулич пасхальный
- Калач Московский
- Пирог с капустой и мясом
- Пирог «Рождественская звезда»
- Сдоба обыкновенная.

Торты и пирожные:

- на основе бисквитного полуфабриката
- на основе заварного полуфабриката
- на основе песочного полуфабриката
- на основе крошкового полуфабриката
- на основе воздушного полуфабриката

Расчёт пищевой и энергетической ценности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

Методика расчета пищевой и энергетической ценности десертов.

Пищевая и энергетическая ценность рассчитывается двумя методами: лабораторным и теоретическим.

1. Лабораторный метод — наиболее точный, но дорогостоящий метод, выполняется лабораториями СЭС.

2. Теоретический метод имеет погрешность расчетных данных, но более дешевый и быстрый способ (20—30 мин в зависимости от количества ингредиентов в блюде).

Для его осуществления необходим компетентный специалист-технолог или диетолог.

Также его может производить работник, ознакомившийся с нижеприведенной методикой расчета:

1. Используйте таблицы „Химического состава российских продуктов" (автор И. М. Скурихин (рекомендуется в жестком переплете)).

2. Перепишите информацию для продуктов импортных и отсутствующих в данных таблицах о пищевой и энергетической ценности продукта с этикетки и создайте свою таблицу-реестр „Химический состав импортных и других продуктов" по такому принципу:

№ п\п продукта	Название продукта	Пищевая ценность на 100 грамм продукта			Энергетическая ценность на 100 г продукта в ккалориях
		Белки в граммах	Жиры в граммах	Углеводы в граммах	

3. Создайте технико-технологическую карту на рассчитываемое блюдо.

4. Формула для расчета пищевой и энергетической ценности блюда:

$$\text{Ккал} = \text{Белки} \times 4 + \text{Жиры} \times 9 + \text{Углеводы} \times 4$$

При расчете белки, жиры и углеводы подставляются в формулу в граммах. Расчет производится на 100 грамм блюда или изделия. Данные рассчитываются на съедобную часть продукта (вес нечто или вес готового продукта).

5. Расчет для блюда, прошедшего тепловую обработку, отличается от блюда, не прошедшего тепловую обработку, тем, что учитываются потери пищевых веществ и энергетической ценности продуктов, которые вычисляются в процентном соотношении из таблицы в конце рекомендуемой книги

„Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности продуктов при основных процессах обработки блюд и кулинарных изделий”.

В данной таблице приведены потери на конкретные блюда и на отдельные продукты по разным типам тепловой обработки в %:

Если вы рассчитываете аналогичное блюдо, то можно взять данные по потерям на конкретное похожее блюдо.

Если вы рассчитываете блюдо, не имеющее аналога в данных таблицах, то необходимо смотреть на продукт и выбрать используемый способ тепловой обработки (например: жарка, варка, тушение) в рассчитываемом блюде.

Потери на углеводы: берется среднее математическое от приведенных двух видов углеводов.

6. Необходимо заполнить данную таблицу:

В столбце 2: Написать входящие ингредиенты согласно технологической карте рассчитываемого блюда.

В столбце 3: Написать вес нетто конкретного ингредиента из расчета на 100 грамм блюда.

В столбце 4, 5, 6: Написать данные в граммах для белков, жиров и углеводов на количество ингредиента, указанного в графе 3 (брать из книги данные на порцию 100 г).

В столбце 7: Согласно выше приведенной формуле считать количество калорий блюда: графа 7 = (графа 4 x 4) + (графа 5 x 9) + (графа 6 x 4).

В графе 8: Суммировать весь столбец 7.

В графе 9: Суммировать весь столбец 4, весь столбец 5, весь столбец 6.

В графе 10: От полученных данных в графе 9 отнять в процентном соотношении данные на потери при тепловой обработке (для столбцов 4, 5, 6, 7).

Примечания

1. Потери при тепловой обработке продуктов (общие):

белки - 6 %,

жиры – 12 %,

углеводы – 9 %,

энергетическая ценность – 10 %

Пищевая и энергетическая ценность блюда						
Название блюда:						
№ п/п ингреди столбец 1	Наименовани е столбец 2	Вес нетто в 1 столбец 3	Пищевая ценность изделия			Энергетическая ценность столбец 7
			Белки в столбец 4	Жиры в столбец 5	Углеводы в столбец 6	
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
графа 9	Итого без учета потерь при тепловой обработке					графа 8
графа 15						

Теоретический расчет химического состава блюд.

В каждом пищевом продукте, входящем в состав блюда по рецептуре, высчитывают содержание белков, жиров и углеводов. Данные суммируют. Энергетическую ценность пищи (калорийность) определяют, умножая количество белков, жиров и углеводов блюда или всего рациона на соответствующий коэффициент энергетической ценности, равный для белков 4,0 ккал/г 1, жиров — 9,0 ккал/г, углеводов — 4,0 ккал/г. Калорийность теоретическая (K_T) блюда или рациона равна сумме этих произведений:

$$K_T = B \times 4,0 + Ж \times 9,0 + У \times 4,0$$

Пример теоретического расчета химического состава блюда
Каша гречневая рассыпчатая

Раскладка	Масса (г)	Белки (г)	Жиры (г)	Углеводы (г)
Гречневая крупа (ядрица)	40	5,04	-	27,2
Масло сливочное любительское	5	0,05	3,9	0,03
Всего:	45	5,09	3,9	27,23

В таблице (по книге А. А. Покровского) находим, что в 100 г гречневой крупы содержится 12,6 г белков. А сколько их в 40 г? Составляем уравнение:

$$100 \text{ -- } 12,6$$

$$40 \text{ — } x$$

$$12,6 \times 40$$

$$x = \frac{\quad}{100} = 5,04 \text{ г белка}$$

Аналогично вычисляем количество углеводов. В 100 г — 68 г углеводов, в 40 г — 27,2 г. Так же определяем содержание жира в 5 г масла.

$$K_t = 5,04 \times 4 + 3,9 \times 9 + 27,23 \times 4 = 164,18.$$

Следовательно, калорийность данного блюда (гречневой каши) по расчету $K_t = 164$ ккал. **1.** В новой международной системе единиц СИ энергетическую ценность выражают в кДж (килоджоулях) 1 ккал = 4,184 кДж.

Задания для самостоятельного решения: Рассчитать пищевую и энергетическую ценность десертов:

- кофейный террин
- ягодный террин, парфе из белого шоколада
- щербет
- лимонный щербет
- гранита из апельсинов
- пудинг шоколадно-фруктовый паровой
- морковный кекс с глазурью
- снежки из шоколада
- десерта с грушей «с обжигом»..
- гурьевской каши
- снежков в горячее сливочном соусе
- шоколадно-фруктовое фондю
- десертов фламбе.

Форма отчета по заданию: письменно в тетради.

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧЕНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	14
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	15
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	18
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	37

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала, разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования».

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.06 Организация контроль текущей деятельности подчинённого персонала

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.1.1. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД	организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.1.	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 6.2.	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
ПК 6.3.	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.4.	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.
ПК 6.5.	Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.1.2. В результате освоения профессионального модуля студент должен

Иметь практический опыт в	разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; организации ресурсного обеспечения деятельности подчиненного персонала; осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями; организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню; обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.
уметь	контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли; определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков; организовывать рабочие места различных зон кухни; оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов; взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала; составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала; предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.
знания	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; классификацию организаций питания; структуру организации питания;

	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала; способы и формы инструктирования персонала; методы контроля возможных хищений запасов; основные производственные показатели подразделения организации питания; правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.

1.1.3 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программ	31-3	34-5	36-8	39	310	311	312	313	314	315	316	317	У1-2	У3-4	У5-6	У7-8	У9-10	У11-12	У13-14	У15-16
Раздел 1. Организация работы трудового коллектива	+	+	+	+		+			+	+	+	+		+	+	+	+	+	+	
Раздел 2. Контроль и оценка результатов		+	+	+	+	+	+	+			+	+	+		+	+	+	+	+	+

ов выполне ния работ исполнит елями																				

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 114 часов

Из них:

на освоение МДК – 72 часа, в том числе самостоятельная работа 4 часов

на практики:

производственную – 36 часа

промежуточная аттестация – 6 часа

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе		Учебная	Производственная	
				Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 6.1 ПК 6.2	Раздел 1. Организация работы трудового коллектива	18	18	8		-		2
ПК 6.4 ПК 6.5	Раздел 2. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями	50	50	20		-		2
	Производственная практика (по профилю специальности), часов	36					36	
	Экзамен по модулю	6						
	Всего:	114	68	28	-	X	36	4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся.	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация работы трудового коллектива		
МДК. 06.01. Оперативное управление текущей деятельности подчинённого персонала		68
Тема 1.1. Особенности организации работы коллектива исполнителей	Содержание Особенности организации работы коллектива исполнителей	8
	Лекционные занятия	4
	1. Организация (предприятие) как хозяйствующий субъект рыночной экономики. Классификация предприятий питания.	2
	2. Организация производственных и технологических процессов производства продукции общественного питания. Организация работы и техническое оснащение производства.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Составление схем взаимосвязи производственных помещений на предприятиях	2
	2. Организация и техническое оснащение рабочих мест в производственных помещениях структурных подразделений	2
Тема 1.2. Функции и методы управления структурным подразделением	Содержание Функции и методы управления структурным подразделением	10
	Лекционные занятия	6
	1. Основные функции управления структурным подразделением. Организационная структура управления производственного подразделения. Система методов управления структурным подразделением	2

	2. Правила и принципы разработки должностных обязанностей работников. Методы дисциплинарного воздействия. Управление конфликтами и стрессами.	2
	3. Методы и этапы принятия эффективных управленческих решений в стандартных и нестандартных ситуациях	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	Составление схемы организационной структуры управления производственным подразделением	2
	Анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1		2
1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала		
Раздел модуля 2. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями		
Тема 2.1. Планирование основных показателей производства	Содержание Планирование основных показателей производства	6
	Лекционные занятия	4
	1. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения	2
	2. Методика расчета экономических показателей структурного подразделения организации	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1. Планирование себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж	2
Тема 2.2. Планирование выполнения работ исполнителями	Содержание Планирование выполнения работ исполнителями	6
	Лекционные занятия	4
	1. Роль планирования в организации. Виды планов. Основные стадии планирования. Основы бизнес - планирования в индустрии питания.	2
	2. Принципы и виды планирования работы бригады (команды). Методика разработки плана производства (производственной программы) структурного подразделения	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1. Планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации в целом и по отдельным статьям	2
Тема 2.3. Методы контроля результатов	Содержание Методы контроля результатов выполнения работ	8
	Лекционные занятия	4

выполнения работ	1. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража.	2
	2. Методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения бригады). Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Оценка результатов выполненных работ (оформление записей в бракеражном журнале).	4
Тема 2.4. Способы оценивания качества выполняемых работ	Содержание Способы оценивания качества выполняемых работ	8
	Лекционные занятия	4
	1. Методы оценивания качества. Способы и показатели оценки качества выполняемых работ членами бригады команды.	2
	2. Разработка оценочных заданий. Определение критериев качества приготовления блюд и кулинарных изделий.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Разработка оценочных заданий и нормативно-технологической документации оценки качества	4
Тема 2.5. Основы организации труда	Содержание Основы организации труда	8
	Лекционные занятия	4
	1. Методы контроля соблюдения технологического процесса приготовления и реализации блюд. Бракераж, бракеражный журнал, право личного бракеража.	2
	2. Методика оценки эффективности деятельности структурного подразделения бригады). Использование Профессиональных стандартов индустрии питания для оценки результатов выполнения работ.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Расчет численности работающих структурного подразделения и производительности труда. Расчет расходов на оплату труда	4
Тема 2.6. Порядок оформления табеля учета рабочего времени. Методика расчета заработной платы	Содержание Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	8
	Лекционные занятия	4
	1. Порядок оформления табеля учета рабочего времени.	2
	2. Методика расчета заработной платы: начисление заработной платы при повременной и сдельной оплате труда	2

	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Оформление и составление (ведение) табеля учета рабочего времени работников.	4
	Тема 2.7. Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира	2
	Содержание Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира	2
	Лекционные занятия	2
	1. Трудовой кодекс РФ, Постановление Минтруда России от 31 декабря 2002 г. № 85	2
	Тема 2.8. Формы документов и порядок их заполнения	4
	Содержание Формы документов и порядок их заполнения	4
	Лекционные занятия	4
	1. Порядок заполнения документов на поступления сырья и товаров от поставщиков, на приобретение сырья, у физических лиц, на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2
	2. Порядок разработки нормативно-технологической документации предприятия общественного питания. ГОСТ Р 53105-2008 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.	2
	Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2	2
Организация и контроль деятельности подчиненного персонала		
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 02		
Виды работ: Ознакомление с Уставом организации питания. Ознакомление с перспективами технического, экономического, социального развития предприятия; с порядком составления и согласования бизнес-планов производственно-хозяйственной и финансово-экономической деятельности предприятия общественного питания. Ознакомление с организационной структурой управления предприятия общественного питания. Ознакомление с используемой на предприятии нормативно-технической и технологической документацией. Ознакомление с организацией материальной ответственности в организации, порядком приёма на работу материально ответственных лиц и заключением договора о материальной ответственности. Ознакомление с организацией контроля за сохранностью ценностей и порядком возмещения ущерба. Ознакомление с особенностями формирования бригад поваров, кондитеров, пекарей. Их состав и численность. Участие в проведении инвентаризации на производстве.		36

Ознакомление с ассортиментным перечнем выпускаемой продукции, технологическим оборудованием, посудой, инвентарём. Ознакомление с составлением ведомости учёта движения посуды и приборов. Оформление технологических и технико-технологических карт на изготовленную продукцию и фирменные блюда. Участие в разработке новых фирменных блюд. Составление акта проработки. Оценка качества готовой продукции. Участие в работе бракеражной комиссии, заполнение бракеражного журнала.		
Всего:		114

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрен

Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47)

Стол учительский - 1 шт.

Стул Учительский - 1 шт.

Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт.

Экран для проектора - 1 шт.

Доска ученическая - 1 шт.

Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт.

Стол двухтумбовый - 1 шт.

Стол препараторский - 1 шт.

Столик журнальный - 1 шт.

Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт.

Проектор - 1 шт.

МФУ - 1 шт.

Компьютерное кресло - 1 шт.

Стол компьютерный - 1 шт.

Стол одно тумбовый - 1 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт.

Стул рабочий - 5 шт.

Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Мальгина С. Ю., Плешкова Ю. Н. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания, Уровень образования: Специальности среднего профессионального образования, 1-е изд. ISBN издания: 978-5-7695-6444-4.: 2025. – 320 с.

2. Грибов, В.Д. Менеджмент: учебное пособие / Грибов В.Д. — Москва: КноРус, 2025. — 275 с. — ISBN 978-5-406-02602-1.

3. Растова, Ю.И. Экономика организации: учебное пособие / Растова Ю.И., Масино Н.Н., Фирсова С.А., Шматко А.Д. — Москва: КноРус, 2025. — 200 с. — ISBN 978-5-406-03063-9. —

3.2.2 Дополнительные источники:

4. Казначевская, Г.Б. Менеджмент: учебник / Казначевская Г.Б. — Москва: КноРус, 2025. — 240 с. — ISBN 978-5-406-03004-2.

5. Наумов, В.П. Экономика организации: учебное пособие / Наумов В.П. — Москва: Русайнс, 2025. — 101 с. — ISBN 978-5-4365-8300-6.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	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 -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе учебной и производственной практики Промежуточная аттестация в форме диф.зачёта по МДК в виде: -письменных/устных ответов, -тестирования. - экспертная оценка
ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.		
ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.		
ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.		
ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.		

		выполнения практических заданий на зачете по МДК; - экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике Итоговый контроль: - экспертная оценка сформированности ПК и ОК на квалификационном экзамене
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Выбор и применение способов решения профессиональных задач	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Нахождение, использование, анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития; демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации	
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического субъекта во время прохождения практики.	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с	Демонстрация навыков грамотно излагать свои мысли и оформлять документацию на государственном языке	

учетом особенностей социального и культурного контекста	Российской Федерации, принимая во внимание особенности социального и культурного контекста	
ОК.06Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Формирование гражданского патриотического сознания, чувства верности своему Отечеству, готовности к выполнению гражданского долга и конституционных обязанностей по защите интересов Родины; приобщение к общественно-полезной деятельности на принципах волонтерства и благотворительности; позитивного отношения к военной и государственной службе; воспитание в духе нетерпимости к коррупционным проявлениям	
ОК.07Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	
ОК.09Использовать информационные технологии профессиональной деятельности.	Развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	в
ОК.10Пользоваться профессиональной документацией государственном и иностранном языке	Демонстрация навыков использования информационных технологий в профессиональной деятельности; анализ и оценка информации на основе применения профессиональных технологий, использование информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для реализации профессиональной деятельности	на и
ОК.11Планировать предпринимательскую деятельность	Демонстрация умений понимать тексты на базовые и профессиональные темы;	в

профессиональной сфере	составлять документацию, относящуюся к процессам профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Дифференцированный зачет тестовые задания по МДК 06.01

Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Вариант 1

1. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:

- А) для приема и хранения продуктов;
- Б) административно-бытовые;
- В) производственные;
- Г) помещения приемно-вестибюльной группы.

2. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) холодный цех;
- Б) овощной цех;
- В) мясной цех;
- Г) рыбный цех.

3. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:

- А) кондитерский цех;
- Б) моечная кухонной посуды;
- В) холодный цех;
- Г) мясной цех.

4. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:

- А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
- Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
- В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
- Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.

5. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:

- А) моечная столовой посуды;
- Б) сервизная;
- В) хлебобрезка;
- Г) мастерские.

6. В соответствии с конспектом, технологический процесс приготовления пищи - это:

- А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;

- Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;
В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения.
- 7.К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:
А) припускание;
Б) сортировка;
В) бланширование;
Г) пассерование.
- 8.Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
А) припускание;
Б) порционирование;
В) оформление;
Г) отпуск потребителю.
- 9.Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:
А) заготовочными;
Б) доготовочными;
В) предприятиями с полным циклом производства;
Г) предприятиями с неполным циклом производства.
- 10.Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:
А) 2,5 м;
Б) 2,4 м;
В) 2,55 м;
Г) 1,8 м.
- 11.В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
А) стеллажи;
Б) подтоварники;
В) холодильники;
Г) бойлеры.
- 12.Производственные помещения традиционно НЕ располагают:
А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;
Б) на первых этажах с северной стороны здания;
В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
Г) на первых этажах с северной стороны здания.
- 13.Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
А) чешуеочистительных машины;
Б) трбухочисток;
В) плавникорезок;
Г) головоотсекающих машин.
- 14.Субпродукты – это:
А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.
- 15.Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:
А) супового и бульонного;

- Б) бульонного и соусного;
- В) супового и соусного;
- Г) соусного и бульонного.

16. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:

- А) овощерезки;
- Б) слойверы;
- В) слайсеры;
- Г) универсальный привод.

17. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:

- А) 10-14°C;
- Б) 10-12°C;
- В) 8 -12°C;
- Г) 8 -14°C.

18. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

19. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

20. Температура в первом гнезде для мытья кухонной посуды составляет:

- А) 65-70°C;
- Б) 45-55°C;
- В) 35-40°C;
- Г) 45-50°C.

21. Признаки, по которым НЕ делятся раздаточные:

- А) по конструктивным особенностям используемого оборудования;
- Б) по ассортименту реализуемой продукции;
- В) по способу работы горячего цеха;
- Г) по способу реализации продукции.

22. По конструктивным особенностям раздаточные НЕ различаются на:

- А) немеханизированные;
- Б) механизированные;
- В) автоматизированные;
- Г) неавтоматизированные.

23. Раздаточные по способу реализации продукции НЕ подразделяются на:

- А) специализированные;
- Б) смешанные;
- В) универсальные;
- Г) комбинированные.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Г	А	Г	Б	Г	В	Б	А	Б	А	Г	В	Б	А	В	Б	А	А	Б	Г	В	Г	Б

Вариант 2

1. Производственные помещения традиционно НЕ располагают:

- А) на первых этажах с северо-западной стороны здания;

- Б) на первых этажах с северной стороны здания;
В) на цокольных этажах с западной стороны здания;
Г) на первых этажах с северной стороны здания.
2. Механическое оборудование рыбного цеха на крупных предприятиях состоит из:
А) чешуеочистительных машины;
Б) требухочисток;
В) плавникорезок;
Г) головоотсекающих машин.
3. Субпродукты Е это;
А) производственное название пищевых (кроме мясной туши) продуктов, получаемых при убойе животных и разделке туш;
Б) полуфабрикаты, содержащие заменители мяса;
В) полуфабрикаты, НЕ содержащие заменители мяса;
Г) производственное название пищевых продуктов, получаемых из сои.
4. Что представляет собой предприятия общественного питания?
А) это предприятие предназначенное для производства только квасных напитков
Б) это предприятие предназначенное для производства, реализации и (или) организации потребления кулинарную продукцию, мучные кондитерские и булочные изделия
В) это предприятие предназначенное для реализации мясных полуфабрикатов
Г) это предприятие предназначенное для производства и реализации продуктов
5. К функциональным группам общественного питания НЕ относятся помещения:
А) для приема и хранения продуктов;
Б) административно-бытовые;
В) производственные;
Г) помещения приемно-вестибюльной группы.
6. К заготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
А) холодный цех;
Б) овощной цех;
В) мясной цех;
Г) рыбный цех.
7. К доготовочным цехам предприятий общественного питания НЕ относятся:
А) кондитерский цех;
Б) моечная кухонной посуды;
В) холодный цех;
Г) мясной цех.
8. Помещения для хранения фруктов, зелени, напитков, круп, муки и других сыпучих продуктов располагают:
А) с северо-западной стороны здания в цокольном или подвальном помещении;
Б) с северной стороны здания в подвальных этажах;
В) расположение не имеет значения, т.к. низкие температуры в этих помещениях поддерживаются исключительно с помощью холодильных установок;
Г) в подвальном помещении здания с любой стороны.
9. К вспомогательным помещениям НЕ относятся:
А) моечная столовой посуды;
Б) сервизная;
В) хлеборезка;
Г) мастерские.
10. Технологический процесс приготовления пищи - это:
А) ряд последовательных операций кулинарной обработки продуктов с целью доведения их до готовности и реализации;
Б) искусство приготовления здоровой и вкусной пищи;

- В) ряд последовательных операций по механической и тепловой кулинарной обработке продуктов, в результате которых получается кулинарная продукция;
Г) процесс приготовления пищи в больших количествах и ее быстрого охлаждения
11. К способам тепловой кулинарной обработки НЕ относится:
А) припускание;
Б) сортировка;
В) бланширование;
Г) пассерование.
12. Какое действие НЕ является обязательным для превращения кулинарного изделия в блюдо:
А) припускание;
Б) порционирование;
В) оформление;
Г) отпуск потребителю.
13. Предприятия, на которых преобладают стадии тепловой кулинарной обработки продуктов, в результате которых выпускаются готовые блюда называются:
А) заготовочными;
Б) доготовочными;
В) предприятиями с полным циклом производства;
Г) предприятиями с неполным циклом производства.
14. Высота складских помещений, расположенных в подвальных этажах, должна быть не менее:
А) 2,5 м;
Б) 2,4 м;
В) 2,55 м;
Г) 1,8 м.
15. В составе складских помещений обязательными НЕ являются:
А) стеллажи;
Б) подтоварники;
В) холодильники;
Г) бойлеры.
16. Горячий цех на крупных и средних предприятиях состоит из следующих отделений:
А) супового и бульонного;
Б) бульонного и соусного;
В) супового и соусного;
Г) соусного и бульонного.
17. В механическое оборудование холодного цеха НЕ входят:
А) овощерезки;
Б) слойверы;
В) слайсеры;
Г) универсальный привод.
18. При какой температуре отпускаются холодные блюда после охлаждения в холодильных шкафах:
А) 10-14°C;
Б) 10-12°C;
В) 8 -12°C;
Г) 8 -14°C.
19. Какое количество гнезд в ваннах для санитарной обработки яиц, где проверяют их качество и обрабатывают теплой водой и водой с дезинфицирующими растворами:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

20. Какое количество гнезд в ваннах для мытья кухонной посуды:

- А) четыре;
- Б) два;
- В) шесть;
- Г) три.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
В	Б	А	Б	В	А	Г	Б	А	А	Б	А	Б	А	Г	В	Б	А	А	Б

3 вариант

1. Пропускная способность торгового зала зависит от:

- а) численности работников на производстве и их квалификации;
- б) средних затрат времени на обслуживание одного потребителя;
- в) типа предприятия, количества посадочных мест в зале, продолжительности работы зала;
- г) качества сырья, поступающего на предприятие.

2. К прочей продукции собственного производства относят:

- а) готовые блюда;
- б) алкогольные и безалкогольные напитки;
- в) полуфабрикаты;
- г) хлеб и хлебобулочные изделия.

3. К условно-постоянным издержкам относят:

- а) зарплату рабочих;
- б) затраты на электроэнергию;
- в) транспортные расходы;
- г) затраты на охрану труда.

4. Метод измерения производительности труда, позволяющий исчислить

производительность труда при выпуске неоднородной по составу продукции, называется:

- а) натуральным;
- б) стоимостным;
- в) условно-натуральным;
- г) условно-стоимостным.

5. Работнику предприятия начислили зарплату в соответствии с отработанным временем по установленной тарифной ставке. Это пример:

- а) простой повременной оплаты труда;
- б) сдельной оплаты труда;
- в) повременно-премиальной оплаты труда;
- г) сдельно-премиальной оплаты труда

6. Самый высокий уровень издержек в предприятиях питания:

- а) 1 категории;
- б) 2 категории;
- в) 3 категории;
- г) высшей категории.

7. Наценка является составной частью:

- а) розничной цены;
- б) закупочной цены;
- в) оптовой цены;
- г) продажной цены.

8. Сумма всех торговых надбавок и наценок - это:

- а) прибыль предприятия;
- б) валовой доход предприятия;
- в) издержки производства и обращения;
- г) рентабельность предприятия.

9. Выработка продукции это:

- а) количество продукции, произведённой в единицу времени;
- б) количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;
- в) количество произведённой и реализованной продукции;
- г) общие затраты времени на производство и реализацию продукции.

10. К основным фондам относятся:

- а) тара;
- б) оборудование;
- в) готовая продукция;
- г) денежные средства в кассе предприятия.

11. Из фонда потребления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:

- а) на расширение и реконструкцию предприятия;
- б) на выплату единовременных вознаграждений по итогам работы за год;
- в) на финансирование капитальных вложений;
- г) на пополнение собственных оборотных средств.

12. Показатель, характеризующий величину товарооборота, полученную на 1 рубль оборотных средств (ОС) это:

- а) Фондоотдача;
- б) Фондоёмкость;
- в) Фондовооружённость;
- г) Рентабельность основных фондов.

13. Прибыль, полученная от обычной (повседневной) хозяйственной деятельности предприятия это:

- а) торговая;
- б) чистая;
- в) балансовая;
- г) налогооблагаемая.

14. Источником средств для премирования работников предприятия может быть:

- а) фонд накопления;
- б) амортизационный фонд;
- в) прибыль, остающаяся в распоряжении предприятия;
- г) резервный фонд.

15. Линейный график работы производства предусматривает:

- а) выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;
- б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днём;
- в) одновременный приход и уход с работы всех работников производства;
- г) различную продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч. 30 мин. С последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

16. График, предусматривающий выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала называется:

- а) линейным;
- б) комбинированным;
- в) ленточным (скользящим);

г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма времени это:

- а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;
- б) число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;
- в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определённое время;
- г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции.

18. Количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации это:

- а) норма времени;
- б) норма обслуживания;
- в) норма численности;
- г) норма выработки.

19. Время работы состоит из:

- а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;
- б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени;
- в) времени производительной и непроизводительной работы;
- г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

20. Балансовая прибыль предприятия 240 тыс. руб., прибыль от внереализационных операций 70 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей 10 тыс. руб. Следовательно, прибыль от реализации продукции равна:

- а) 160 тыс. руб.;
- б) 320 тыс. руб.;
- в) 80 тыс. руб.

21. План выпуска блюд на месяц 30 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на одно блюдо 100 г. Определить норматив остатков продуктов на конец месяца, если их норма 5 дней оборота.

- а) 500.
- б) 600.
- в) 700.
- г) 550.

22. Расход продуктов на начало месяца по столовой 6840 руб. Остатки на начало месяца составляют 1300 руб, поступило в течение месяца продуктов на сумму- 8200 руб. Определить остаток на конец месяца.

- а) 3840.
- б) 2980.
- в) 2660
- г) 4980.

23. Товарооборот ресторана 500 тыс. руб. Уровень валового дохода 20%. Сумма издержек производства и обращения £ 60 тыс. руб. Определите прибыль ресторана.

- а) 40;
- б) 50;
- в) 100.

24. Фонд оплаты труда за месяц 750 тыс. руб. Численность работников 20 человек. Чему равна средняя заработная плата

- а) 10000;
- б) 50000;

- в) 37500
г) 25000.

Таблица правильных ответов

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24
В	Б	Г	Г	А	Г	Г	А	А	Б	А	А	В	В	В	В	Г	Г	А	Б	Б	В	А	В

4 вариант

- Производственная мощность горячего цеха (кухни) зависит:
 - от количества единиц оборудования;
 - от удельного веса полуфабрикатов в составе сырья;
 - от ассортимента продукции;
 - от всего вышеперечисленного.
- К обеденной продукции собственного производства относят:
 - полуфабрикаты;
 - кулинарные изделия;
 - кондитерские изделия;
 - готовые блюда.
- К условно-переменным издержкам относят:
 - расходы на рекламу;
 - износ санитарной спецодежды, столового белья и малоценных быстроизнашивающихся предметов (МБП);
 - транспортные расходы;
 - расходы на содержание и хранение холодильных установок.
- Показатель, характеризующий время, в течении которого реализуется товарный запас- это
 - обеспеченность предприятия товарными запасами (Х);
 - коэффициент комплектности (К);
 - средний товарный запас (Зср.);
 - товарооборачиваемость (В).
- Трудоёмкость продукции E_t это:
 - количество продукции, произведённой в единицу времени;
 - количество времени, затраченное на изготовление единицы продукции;
 - количество произведённой и реализованной продукции;
 - общие затраты времени на производство и реализацию продукции.
- К предприятиям общественного питания 2-ой категории относятся:
 - рестораны, кафе, бары;
 - столовые при промышленных предприятиях и учебных заведениях;
 - буфеты при театрах, вагоны-рестораны;
 - закусочные и чайные.
- Цены, по которым товары народного потребления (ТНП) продаются населению для личного потребления и в ограниченных количествах предприятиям, организациям, называются:
 - оптовые;
 - розничные;
 - закупочные;
 - продажные.
- Торговая надбавка является составной частью:
 - розничной цены;
 - закупочной цены;
 - оптовой цены;
 - продажной цены.
- К оборотным фондам НЕ относятся:

- а) сырьё и материалы;
- б) малоценные и быстроизнашивающиеся предметы (МБП);
- в) транспортные средства;
- г) топливо.

10. К фондам обращения относятся:

- а) здания, сооружения;
- б) денежные средства на расчётном счёте предприятия;
- в) предметы материально-технического оснащения;
- г) МБП.

11. Из фонда накопления, образованного за счёт прибыли предприятия, средства могут направляться на следующие цели:

- а) на выплату премий работникам предприятия;
- б) на оплату проезда работникам;
- в) на установление трудовых и социальных льгот;
- г) на финансирование новых разработок

12. Показатель, характеризующий величину оборотных средств (ОС), приходящуюся на 1 рубль товарооборота:

- а) фондоотдача;
- б) фондоёмкость;
- в) оборачиваемость оборотных средств;
- г) коэффициент оборачиваемости.

13. Часть прибыли, которая в соответствии с налоговым законодательством, подлежит налогообложению, называется:

- а) торговая;
- б) чистая;
- в) балансовая;
- г) налогооблагаемая.

14. Финансовые ресурсы формируются за счёт:

- а) прибыли от хозяйственной деятельности;
- б) вкладов или взносов членов трудового коллектива, физических или юридических лиц в уставной капитал предприятия;
- в) амортизационных отчислений;
- г) всего вышеперечисленного;
- д) верного ответа нет.

15. Комбинированный график работы производства предусматривает:

- а) выход работников производства в разное время группами или поодиночке в соответствии с загрузкой торгового зала;
- б) сочетание различных графиков и применяется на предприятиях с удлинённым рабочим днём;
- в) одновременный приход и уход с работы всех работников производства;
- г) различную продолжительность рабочего дня по дням недели, но не более 11 ч. 30 мин. С последующим предоставлением дня отдыха при обязательной отработке за месяц установленной нормы рабочего времени.

16. График, предусматривающий одновременный приход и уход с работы всех работников производства

- а) линейным;
- б) комбинированным;
- в) ленточным (скользящим);
- г) суммированного учёта рабочего времени.

17. Норма обслуживания Е это:

- а) количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации;

- б) число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест;
- в) количество объектов или квадратных метров площади, которое может обслужить один работник соответствующей квалификации за определённое время;
- г) затраты времени, необходимые для выполнения определённой операции или изготовления единицы продукции.

18. Число работников, необходимое для выполнения определённых работ или для обслуживания конкретных рабочих мест это:

- а) норма времени;
- б) норма обслуживания;
- в) норма численности;
- г) норма выработки.

19. Время работы состоит из:

- а) подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;
- б) подготовительно-заключительного, основного и непроизводительного времени;
- в) времени производительной и непроизводительной работы;
- г) времени производительной работы, подготовительно-заключительного, основного и оперативного времени;

20. Выручка от реализованной продукции 150 тыс. руб.; затраты на производство и реализацию продукции 140 тыс. руб.; прибыль от внереализационных операций 20 тыс. руб.; прибыль от реализации иных материальных ценностей 15 тыс. руб. Следовательно, рентабельность продукции составит:

- а) 7,1%;
- б) 93,3%;
- в) 21,4%;
- г) 32,1%.

21. Балансовая прибыль 240 тыс. руб. Прибыль от внереализационных операций (-70 тыс. руб.). Прибыль от реализации материальных ценностей 10 тыс. руб. Прибыль от реализации продукции равна:

- а) 160 тыс. руб.;
- б) 300 тыс. руб.;
- в) 180 тыс. руб.;

22. Товарооборот ресторана 200 тыс. руб., Сумма издержек производства и обращения 100 тыс. руб. Определить рентабельность ресторана.

- а) 40;
- б) 50;
- в) 100.

23. Всего продано товаров 400 шт. Закупочная цена товара 48 руб., а его продажная цена 60 руб. Определить прибыль

- а) 1000;
- б) 4800;
- в) 2000.

25. Фондовооруженность-это

- а)Количество продукции за единицу времени
- б)Стоимость основных фондов на одного работника
- в)Время,затраченное на единицу продукции

24.Фондоёмкость-это

- а)Время,затраченное на единицу продукции
- б)Стоимость основных фондов на один рубль реализованной продукции
- в)Количество продукции за единицу времени

25.Количество продукции, которое должно быть изготовлено в единицу времени одним или группой работников соответствующей квалификации это:

- а) норма времени;
- б) норма обслуживания;
- в) норма численности;
- г) норма выработки.

26. Балансовая прибыль предприятия 240 тыс. руб., прибыль от внереализационных операций 70 тыс. руб., прибыль от реализации материальных ценностей 10 тыс. руб.

Следовательно, прибыль от реализации продукции равна:

- а) 160 тыс. руб.;
- б) 320 тыс. руб.;
- в) 80 тыс. руб.

27. План выпуска блюд на месяц 30 тыс. Средне групповая норма расхода продуктов на одно блюдо 100 г. Определить норматив остатков продуктов на конец месяца, если их норма 5 дней оборота.

- а) 500.
- б) 600.
- в) 700.
- г) 550.

28. Основные фонды ресторана составили 500 тыс. руб. Численность работников ресторана 9 человек. Определить фондовооруженность.

- а) 73;
- б) 60;
- в) 55;
- г) 38.

Таблица правильных ответов

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
А	Г	В	Г	А	А	Б	А	В	Б	Г	В	В	Г	Б	А	В	В	А	Г	А	Б	Б	Б	Б	Г	Б	В

Критерии оценки

Свыше 90% – оценка «5»

Свыше 70-90 % – оценка «4»

Свыше 50-70% – оценка «3»

Менее 50% – оценка «2»

Задания для экзамена

Билет №1

1. Современное состояние общественного питания и перспективы развития.

2. Цена: понятие, виды. Калькуляция свободных розничных цен на продукцию собственного производства.

3. Задача:

На основе данных таблицы исчислите запасы товаров на конец года

№ п/п	Показатели	Предшествующий год, тыс.руб.	Отчетный год, тыс.руб.
1	Запасы товаров на начало года	4700,0	41230
2	Поступление товаров		
3	Реализация	81040,0	68400,0

4	Прочее выбытие	120,0	
5	Запасы товаров на конец года		

Билет №2

- 1. Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, способам организации производства продукции общественного питания.
- 2. Материальная ответственность за сохранность материальных ценностей. Составление актов списания (потерь при хранении) запасов, продуктов.
- 3. Задача:

Розничное торговое предприятие реализует кондитерскую продукцию. Данные о результатах хозяйственной деятельности приведены в таблице.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1.Розничный товарооборот	1296,6
2.Затраты на приобретение товаров	1040,9
3.Расходы на ведение торговой деятельности	210,4
4.Внереализационные доходы	1,8
5. Внереализационных расходы	0,9
6.Доход от других видов деятельности	2,3

Рассчитайте чистую прибыль предприятия.

Билет т №3

- 1. Разработка ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню
- 2. Характеристика и техническое оснащение производственных помещений организаций питания с цеховой (заготовочного, холодного, горячего) и бесцеховой структурой
- 3. Задача:

Начислить сумму заработной платы работнику по повременно-премиальной форме оплаты труда

Рассчитать сумму зарплаты к выдаче.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1.Оклад работника, руб.	38000
2.Норма рабочих часов в данном месяце, час.	164
3.Фактически отработано часов	150
4.Работнику положена премия в размере, %	30
5. На иждивении работника находится 2-е детей, о чем представлены необходимые документы в бухгалтерию, о льготах	2

Примечание: Работнику положена льгота на иждивенцев.

Билет №4

- 1. Классификация предприятий по различным признакам ,их характеристика
- 2.Критерии оценки эффективности работы исполнителей с учетом ГОСТ 30524-2013
- 3. Задача:

Рассчитать показатели эффективности основных фондов :

- а) фондоотдачу основных средств; б) фондоемкость основных средств; в)

фондовооруженность;

Показатели	Данные
1. Стоимость основных средств предприятия (в т.р.)	860
2. Объем товарооборота в среднем за месяц: (т.р.)	420
3. Среднесписочная численность персонала(чел)	23

Билет №5

1. Характеристика узкоспециализированных предприятий.
2. Нормативно-правовое обеспечение текущей деятельности подчиненного персонала.
3. Задача:

На основании данных таблицы рассчитать среднюю продажную цену одного блюда,% выполнения плана ,отклонения от плана и процентное отношение показателей к прошлому году.

Показатель	Факт. за прошлый год	Отчетный год		% выполне- ния плана	Отклонение		В % к прошл. году
		План	Факт.		от плана	от прошл. года	
1. Оборот по обеденной продукции, тыс. руб.	2325,2	2989,5	2839,7				
2. Выпуск блюд, ед.	71215	72070	72201				
3. Средняя продажная цена одного блюда, руб.							

Билет № 6

1Принципы и виды планирования

2. Правила учета рабочего времени подчиненного персонала 3.Задача:

На основании данных таблицы выполнить следующие расчеты

Показатель	Факт. за прошлый год	Отчетный год		% выпол- нения плана	В % к прошлому году
		План	Факт		
Количество вторых блюд на одно первое	1,56	1,612	1,615		
Количество первых блюд на одно третье	0,286	0,282	0,287		

Билет №7

- 1.Показатели эффективности использования основных производственных фондов
- 2.Особенности контроля качества пищи в детском, школьном питании.

3. Задача:

Определите производственную мощность кухни при условии:

- емкость котлов - 380 л;
- коэффициент заполнения котлов - 0,85;
- продолжительность варки пищи – 40 мин.;
- организационно-технические простои оборудования в среднем – 20 мин;
- емкость одного первого блюда – 0,5 л;
- время работы – 7 часов;
- фактическая реализации первых блюд за год – 480 тыс. штук.

Билет №8

1.НОТ: понятие, задачи и направления 2.Сущность, состав и структура ОПФ

3. Задача:

Рассчитать сумму чистой прибыли торгового предприятия на основании данных: 1)Объем реализации товаров предприятия за месяц, тыс.руб.

по покупным ценам 157,2

2)	Средний размер торговых надбавок в месяц, %	31
3)	Расходы на продажу, тыс.руб.	28,5
4)	Доходы от прочей реализации, тыс.руб.	4,3
5)	Внереализационные доходы, тыс.руб.	1,2
6)	Внереализационные расходы, тыс.руб.	1,7
7)	Налог на прибыль, %	20

Билет №9

1.Нормирование труда: сущность задачи, виды норм труда 2.Производительность труда: понятие, показатели, пути роста 3.Задача

Данные для расчета:

Себестоимость изготовления товара, руб. 14200

- Планируемая прибыль предприятия-изготовителя, руб.7500
- Планируемая прибыль от реализации розничного предприятия, руб.7200

Рассчитать величину отпускной и розничной цены на товар.

Билет №10

1. Правила и принципы разработки должностных обязанностей. Табель учета рабочего времени .

2. Планирование обучения поваров, кондитеров, пекарей 3.Задача:

Проведите расчет производительности труда работников розничного торгового предприятия, рассчитайте фондоотдачу ,фондоёмкость, фондовооруженность на основании следующих данных.

№ п/п	Показатели	Предшествующий год	Отчетный год
1	Оборот розничной торговли, тыс. руб.	29800,0	35160,0
2	Среднегодовая стоимость основных фондов, тыс. руб.	2420,0	2640,0
3	Среднесписочная численность торговых работников, чел.	22	23

Билет №11

1.Бизнес-план : понятие, разделы, их характеристика. 2.Производственная программа ,товарооборот –понятие и состав. 3.Задача:

Розничное торговое предприятие имеет 10 рабочих мест, работает без выходных. Продолжительность работы 12 часов без перерыва на обед. В планируемом году число календарных дней 365, в том числе праздничных, воскресных и субботних дней 112. продолжительность рабочей смены продавцов 8 часов при пятидневной рабочей недели. Продолжительность отпуска 24 дня. По данным анализа невыходы на работу по болезни и другим причинам составляют 5 дней году в среднем на одного работника. Определить плановую численность работников.

Билет №12

1. Инвентаризация товарных запасов.
2. Материально-техническое обеспечение организации питания.
3. Задача:

Рассчитать все показатели в таблице. Исходные данные для расчета

Месяцы Периоды	Т/оборот прошлого периода (т.р)	Т/оборот текущего периода			Изменения			
		План (т.р.)	Факт (т.р.)	% выполнения	К прошломu периоду		К плану	
					В Σ (т.р.)	В %	В Σ (т.р.)	В %
Январь	2450	2500	2200					
Февраль	3000	3050	2980					
Март	3120	3250	3340					
Апрель	3400	3480	3440					
Май	3600	3650	3700					
Июнь	3600	3700	3820					
Итого за I полугодие								

Билет №13

1. Товарные запасы. Понятие и необходимость.

- 2 Требования охраны труда, пожарной и техники безопасности к выполнению работ. 3.Задача:

Предприятие общественного питания приобрело товары в количестве 5000шт. по цене 200руб. за 1 шт. и полностью реализовала их в буфете за отчетный период. Торговая надбавка составила 20,5%.

Необходимо определить сумму НДС, подлежащую уплате в бюджет оптовой фирмой за отчетный месяц.

Билет №14

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
2. Стили управления.
3. Задача

Розничное торговое предприятие реализует хлебобулочные изделия.

Данные о результатах хозяйственной деятельности приведены в таблице.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1. Розничный товарооборот	1296,6
2. Затраты на приобретение товаров	1040,9
3. Расходы на ведение торговой деятельности	210,4
4. Внереализационные доходы	1,8
5. Внереализационных расходы	0,9
6. Доход от других видов деятельности	2,3

Рассчитайте чистую прибыль предприятия.

Билет № 15

1. Организация и техническое оснащение процессов хранения готовой кулинарной продукции.

2. Особенности организации отпуска готовой продукции из кухни для различных способов подачи блюд, кулинарных изделий, закусок: французского, русского, английского, комбинированного.

3. Задача:

Начислить сумму заработной платы работнику по повременно-премиальной форме оплаты труда

Рассчитать сумму зарплаты к выдаче.

Исходные данные для расчета

Показатели	Данные
1. Оклад работника, руб.	18000
2. Норма рабочих часов в данном месяце, час.	164
3. Фактически отработано часов	150
4. работнику положена премия в размере, %	50
5. На иждивении работника находится 2-е детей, о чем представлены необходимые документы в бухгалтерию, о льготах	2

Примечание: Работнику положена льгота на иждивенцев.

Билет № 16

1. Принципы и виды планирования работы 2. Стоимостные показатели ОПФ.

3. Задача

Проанализировать ассортимент продуктов, поступивших в столовую за отчётный год в сравнении с годом предшествующим.

Исходные данные для расчета

№ п/п	Наименование продуктов	Предшествующий год		Отчётный год		Отчётный год к предшествующему	
		Сумма (тыс.руб.)	(%)	Сумма (тыс.руб.)	(%)	Сумма (тыс. руб.)	(%)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Мясо	30,2		30,6			
2.	Рыба	16,3		18,4			
3.	Молоко	11,9		12,8			
4.	Консервы	4,9		5,3			
5.	Мука	3,9		4,0			
6.	Крупа	6,0		5,9			
7.	Картофель	4,3		4,4			
8.	Овощи	6,6		7,1			
9.	Остальные продукты	23,0		23,5			
	Итого		100		100		

Билет № 17

1. Понятие, виды прибыли, рентабельности, порядок расчета.
2. Основные производственные показатели: производственная мощность организации питания, товарооборот, производительность труда.
3. Задача:
Организация общественного питания принимает у населения грибы по цене 1200 руб. за 1кг, которые затем реализует. Реализуются грибы по 4500 руб.(с учетом НДС,).
Всего было приобретено у населения и реализовано юридическим лицам 2000 кг грибов.
Необходимо определить сумму НДС, подлежащую уплате в бюджет.

Билет №18

1. Назначение прибыли, источники формирования, пути повышения прибыли на ПОП
2. Основные отличия ОПФ от оборотных средств.
3. Задача:
Организация реализовала за месяц: мяса- на 50 000руб., хлеба- на 100 000руб., ликероводочных изделий- на 70 000руб., сока- на 20 000руб., конфет- на 15 000руб. Какую сумму НДС с реализованных товаров организация должна уплатить в бюджет?

Билет № 19

1. Координация деятельности подчиненного персонала с другими службами и подразделениями
2. Порядок разработки нормативно-технологической документации организации питания
3. Задача:
Определить НДФЛ и зарплату к выдаче работника общественного питания Сидорова И.П. за ноябрь 2018 года , если известно, что заработная плата за месяц начислена в сумме 20000 руб.; иждивенцев -1 чел.

Билет № 20

1. Учет рабочего времени, порядок оформления табеля учета рабочего времени.
2. Порядок отчислений на социальные нужды и удержаний из заработной платы.
3. Задача:

Рассчитать показатели эффективности основных фондов за текущий и прошлый период: а) фондоотдачу основных средств;
 б) фондоемкость основных средств; в) фондовооруженность;
 г) рентабельность основных средств

Показатели	Данные
1. Стоимость основных средств предприятия (в т.р.)	1112
2. Объем товарооборота в среднем за месяц:	1420
3. Среднесписочная численность персонала:	23
4. Прибыль	32,0

Билет № 21

1. Производительность труда: понятие, пути повышения ПТ. 2. Текущее планирование деятельности подчиненного персонала 3. Задача:

Планом предприятия предусматривалась численность работающих 400 человек. Фактическая численность 430 человек. Объем валовой продукции по плану 120000 тыс. руб., фактически - 125000 руб. Определить выполнение плана по производительности труда.

Билет № 22

1. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство, их учету и расходу в процессе производства.

2. Расходы на хранение, подработку, подсортировку и упаковку товаров, как издержки обращения.

3. Задача

• Рассчитать сумму чистой прибыли торгового предприятия на основании данных:

1) Объем реализации товаров предприятия за месяц, тыс.руб.

по покупным ценам 157,2

2) Средний размер торговых надбавок в месяц, % 31

3) Расходы на продажу, тыс.руб. 28,5

4) Доходы от прочей реализации, тыс.руб. 4,3

5) Внереализационные доходы, тыс.руб. 1,2

6) Внереализационные расходы, тыс.руб. 1,7

7) Налог на прибыль, % 20

Условия проведения экзамена:

1. Место проведения - учебный кабинет

2. Время проведения - 45 минут

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год
По ПМ.06 Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала по профессии

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» группа_____

(общее количество часов: 114 часов аудиторной нагрузки, 4 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
Раздел 1. Организация работы трудового коллектива					
1	Особенности организации работы коллектива исполнителей				4
2	Практическое занятие: Составление схем взаимосвязи производственных помещений на предприятиях				2
3	Практическое занятие: Организация и техническое оснащение рабочих мест в производственных помещениях структурных подразделений				2
4	Функции и методы управления структурным подразделением				6
5	Практическое занятие: Составление схемы организационной структуры управления производственным подразделением				2
6	Практическое занятие: Анализ конфликтных ситуаций в коллективе структурного подразделения				2
Раздел модуля 2. Контроль и оценка результатов выполнения работ исполнителями					
7	Планирование основных показателей производства				4
8	Практическое занятие: Планирование себестоимости продукции, валового дохода, прибыли и рентабельности продаж				2
9	Планирование выполнения работ исполнителями				4

10	Практическое занятие: Планирование и анализ издержек производства и обращения структурного подразделения организации в целом и по отдельным статьям				2
11	Методы контроля результатов выполнения работ				4
12	Практическое занятие: Оценка результатов выполненных работ (оформление записей в бракеражном журнале).				4
13	Основы организации труда				4
14	Практическое занятие: Расчет численности работающих структурного подразделения и производительности труда. Расчет расходов на оплату труда				4
15	Порядок оформления табеля учета рабочего времени.				4
16	Практическое занятие: Оформление и составление (ведение) табеля учета рабочего времени работников.				4
17	Нормативно-правовые документы, регулирующие личную ответственность бригадира				2
18	Формы документов и порядок их заполнения				4
				Всего	68

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 06 ОРГАНИЗАЦИЯ И КОНТРОЛЬ ТЕКУЩЕЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПОДЧИНЕННОГО ПЕРСОНАЛА**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ 06. «Организация и контроль текущей деятельности подчинённого персонала» предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 4 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

- контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;
- определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;
- организовывать рабочие места различных зон кухни;
- оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;
- взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными подразделениями организации питания;
- разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса;
- составлять калькуляцию стоимости готовой продукции;
- планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;
- составлять графики работы с учетом потребности организации питания;
- обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах;
- управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;
- предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины;
- рассчитывать по принятой методике основные производственные показатели, стоимость готовой продукции;
- вести утвержденную учетно-отчетную документацию;
- организовывать документооборот.

знания:

- нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;
- основные перспективы развития отрасли;
- современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;
- классификацию организаций питания;
- структуру организации питания;

- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;
- методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;
- виды, формы и методы мотивации персонала;
- способы и формы инструктирования персонала;
- методы контроля возможных хищений запасов;
- основные производственные показатели подразделения организации питания;
- правила первичного документооборота, учета и отчетности;
- формы документов, порядок их заполнения;
- программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;
- правила составления калькуляции стоимости;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов;
- процедуры и правила инвентаризации запасов.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1	Управление текущей деятельностью подчиненного персонала	2
2	Раздел 2	Организация и контроль деятельности подчиненного персонала	2
Итого			4

Раздел 1. Управление текущей деятельностью подчиненного персонала

Примерная тематика самостоятельной работы:

1. Изучение направлений перспективного развития организаций питания. Изучение особенностей и социальных

проблем современного российского рынка труда.

2. Изучение отраслевых нормативных документов:

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

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного пита. Общие требования;

- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного

питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию;

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

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

3. Анализ основных типов организаций питания.

4. Разработка структуры конкретной организации питания.

5. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих

мест.

6. Изучение «Справочника руководителя»

7. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).

8. Сбор и анализ информации по изучаемой теме по различным источникам, включая Интернет.

9. Подготовка рефератов, составление компьютерных презентаций, сообщений по темам раздела.

10. Изучение Трудового кодекса РФ ст. №№ 238–250, ст. №№ 115, 137, 139, 143, 152, 153.

11. Решение ситуационных задач по темам раздела.

12. Разработка различных видов меню с учётом типа, класса предприятия и специализации, предполагаемой

формы обслуживания, контингента потребителей.

13. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).

14. Изучение графиков выхода на работу(на базе практики).

15. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики)

Раздел 2. Организация и контроль текущей деятельности подчиненного персонала

Примерная тематика самостоятельной работы:

1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики).

2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики).
3. Решение ситуационных задач по темам раздела.
4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя).
5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики).
6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося.

Характеристика заданий

1. Вид задания: *Подготовка сообщения*

Это вид внеаудиторной самостоятельной работы по подготовке небольшого по объему устного сообщения для озвучивания на семинаре, практическом занятии. Сообщаемая информация носит характер уточнения или обобщения, несет новизну, отражает современный взгляд по определенным проблемам.

Сообщение отличается от докладов и рефератов не только объемом информации, но и ее характером – сообщения дополняют изучаемый вопрос фактическими или статистическими материалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

Регламент времени на озвучивание сообщения – до 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от трудности сбора информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей обучающегося и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку информационного сообщения – 1ч, максимальное количество баллов – 2.

Дополнительные задания такого рода могут планироваться заранее и вноситься в карту самостоятельной работы в начале изучения материала.

Роль преподавателя:

- определить тему и цель сообщения;
- определить место и сроки подготовки сообщения;
- оказать консультативную помощь при формировании структуры сообщения;
- рекомендовать базовую и дополнительную литературу по теме сообщения;
- оценить сообщение в контексте занятия.

Роль обучающегося:

- собрать и изучить литературу по теме;
- составить план или графическую структуру сообщения;
- выделить основные понятия;
- ввести в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;
- оформить текст письменно;
- сдать на контроль преподавателю и озвучить в установленный срок.

Критерии оценки:

- актуальность темы;
- соответствие содержания теме;
- глубина проработки материала;
- грамотность и полнота использования источников;
- наличие элементов наглядности.

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае аргументированного выражения своей позиции, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема работ при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного рассмотрения проблемы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если тема не раскрыта, работа выполнена крайне небрежно и т.д.

2. Вид работы: *Составление опорного конспекта*

Представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося по созданию краткой информационной структуры, обобщающей и отражающей суть материала лекции, темы учебника. Опорный конспект призван выделить главные объекты изучения, дать им краткую характеристику, используя символы, отразить связь с другими элементами. Основная цель опорного конспекта – облегчить запоминание. В его составлении используются различные базовые понятия, термины, знаки (символы) – опорные сигналы. Опорный конспект – это наилучшая форма подготовки к ответу и в процессе ответа. Составление опорного конспекта к темам особенно эффективно у обучающихся, которые столкнулись с большим объемом информации при подготовке к занятиям и, не обладая навыками выделять главное, испытывают трудности при ее запоминании. Опорный конспект может быть представлен системой взаимосвязанных геометрических фигур, содержащих блоки концентрированной информации в виде ступенек логической лестницы; рисунка с дополнительными элементами и др. Задание составить опорный конспект по теме может быть как обязательным, так и дополнительным.

Опорные конспекты могут быть проверены в процессе опроса по качеству ответа обучающегося, его составившего, или эффективностью его использования при ответе другими обучающимися, либо в рамках семинарских занятий может быть проведен микроконкурс конспектов по принципу: какой из них более краткий по форме, емкий и универсальный по содержанию.

Затраты времени при составлении опорного конспекта зависят от сложности материала по теме, индивидуальных особенностей обучающегося и определяются преподавателем.

Ориентировочное время на подготовку – 2 ч, максимальное количество баллов – 4.

Дополнительное задание по составлению опорного конспекта вносятся в карту самостоятельной работы в динамике учебного процесса по мере необходимости.

Роль преподавателя:

- помочь в выборе главных и дополнительных элементов темы;
- консультировать при затруднениях;
- периодически предоставлять возможность апробирования эффективности конспекта в рамках занятия.

Роль обучающегося:

- изучить материалы темы, выбрать главное и второстепенное;
- установить логическую связь между элементами темы;
- представить характеристику элементов в краткой форме;
- выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;
- оформить работу и предоставить в установленный срок.

Критерии оценки:

- соответствие содержания теме;

- правильная структурированность информации;
- наличие логической связи изложенной информации;
- соответствие оформления требованиям;
- аккуратность и грамотность изложения;
- работа сдана в срок.

3. Вид работы: *Решение производственной ситуации или ситуационных задач*

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Это вид самостоятельной работы обучающегося по систематизации информации в рамках постановки или решения конкретных проблем. Решение ситуационных задач – чуть менее сложное действие, чем их создание. И в первом, и во втором случае требуется самостоятельный мыслительный поиск самой проблемы, ее решения. Такой вид самостоятельной работы направлен на развитие мышления, творческих умений, усвоение знаний, добытых в ходе активного поиска и самостоятельного решения проблем. Следует отметить, что такие знания более прочные, они позволяют студенту видеть, ставить и разрешать как стандартные, так и не стандартные задачи, которые могут возникнуть в дальнейшем в профессиональной деятельности.

Продумывая систему проблемных вопросов, студент должен опираться на уже имеющуюся базу данных, но не повторять вопросы уже содержащиеся в прежних заданиях по теме. Проблемные вопросы должны отражать интеллектуальные затруднения и вызывать целенаправленный мыслительный поиск. Решения ситуационных задач относятся к частично поисковому методу и предполагает третий (применение) и четвертый (творчество) уровень знаний. Характеристики выбранной для ситуационной задачи проблемы и способы ее решения являются отправной точкой для оценки качества этого вида работ. В динамике обучения сложность проблемы нарастает, и к его завершению должна соответствовать сложности задач, поставленных профессиональной деятельностью на начальном этапе.

Оформляются задачи и эталоны ответов к ним письменно. Количество ситуационных задач и затраты времени на их составление зависят от объема информации, сложности и объема решаемых проблем, индивидуальных особенностей обучающегося и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку одного ситуационного задания и эталона ответа к нему – 1 ч, максимальное количество баллов – 3.

1. Этап: практический анализ ситуации (действующие лица, обстоятельства) определение проблемы.

2. Этап: определение проблемных узлов (возможные причины и прогнозируемые последствия развития ситуации).

3. Этап: *Условное прогнозирование развития ситуации.*

-Определение окончательной гипотезы, формулировка решения ситуации, обязательна опора на принципы профессиональной этики.

-Определение способов и методов коррекционного воздействия.

-Формулировка итоговых выводов.

4. Этап: Решение – ответ строится в соответствии с примерным планом:

анализ ситуации, с примерами из задания, доказательствами из теоретического материала по учебным дисциплинам, обязательное использование профессиональных терминов. Если есть необходимость проанализировать ошибочные или правильные действия участников (обоснованная личная позиция приветствуется).

предлагаемые варианты действий, обоснованные теоретически и, желательно, подкрепленные практическим личным опытом.

прогноз вероятностного развития ситуации, обоснованный и доказательный.

Роль преподавателя:

- определить тему, либо раздел и рекомендовать литературу;
- сообщить обучающемуся информацию о методах построения проблемных задач;
- консультировать обучающегося при возникновении затруднений;
- оценить работу обучающегося в контексте занятия (проверить или обсудить ее с обучающимися).

Роль обучающегося:

- изучить учебную информацию по теме;
- провести системно – структурированный анализ содержания темы;
- выделить проблему, имеющую интеллектуальное затруднение, согласовать с преподавателем;
- дать обстоятельную характеристику условий задачи;
- критически осмыслить варианты и попытаться их модифицировать (упростить в плане избыточности);
- выбрать оптимальный вариант (подобрать известные и стандартные алгоритмы действия) или варианты разрешения проблемы (если она не стандартная);
- оформить и сдать на контроль в установленный срок.

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного рассмотрения вопроса, аргументированного выражения своей позиции, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема работ при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного рассмотрения проблемы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если тема не раскрыта, работа выполнена крайне небрежно и т.д.

4. **Вид работы:** *Составление глоссария* – вид самостоятельной работы обучающегося, выражающейся в подборе и систематизации терминов, непонятных слов и выражений, встречающихся при изучении темы. Развивает у обучающихся способность выделять главные понятия темы и формулировать их. Оформляется письменно, включает название и значение терминов, слов и понятий в алфавитном порядке.

Затраты времени зависят от сложности материала по теме, индивидуальных особенностей обучающегося и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку глоссария не менее чем из 20 слов – 1ч, максимальное количество баллов – 1.

Задания по составлению глоссария вносятся в карту самостоятельной работы в динамике учебного процесса по мере необходимости или планируется заранее, в начале семестра.

Роль преподавателя:

- определить тему, рекомендовать источник информации;
- проверить использование и степень эффективности в рамках практического занятия.

Роль обучающегося:

- прочитать материал источника, выбрать главные термины, непонятные слова;
- подобрать к ним и записать основные определения или расшифровку понятий;

- критически осмыслить подобранные определения и попытаться их модифицировать (упростить в плане устранения избыточности и повторений);

- оформить работу и представить в установленный срок.

Критерии оценки:

- соответствие терминов теме;
- многоаспектность интерпретации терминов и конкретизация их трактовки в соответствии со спецификой изучения дисциплины;

- соответствие оформления требованиям;

- работа сдана в срок.

5. Вид задания: *Составление таблиц.*

Инструкция по выполнению самостоятельной работы

Внимательно прочитать текст лекции или соответствующий параграф учебника. Продумать «конструкцию» таблицы, расположение порядковых номеров, терминов, примеров и пояснений (и прочего). Начертить таблицу и заполнить ее графы необходимым содержанием.

Форма контроля и критерии оценки.

Задание должно быть выполнено в тетради для самостоятельных работ или в рабочей тетради.

«Отлично» выставляется в случае, если таблица выполнена аккуратно, все примеры номенклатуры указаны верно, примеры соответствуют определению, термины записаны понятно и правильно.

«Хорошо» выставляется в случае, если таблица содержит 1-2 неточности или недостаточно полно раскрыта тема.

«Удовлетворительно» - в случае, если таблица выполнена неаккуратно, примеры приведены с многочисленными неточностями.

«Неудовлетворительно» - таблица выполнена небрежно, примеры с ошибками, названия неполные. *Составление таблицы по теме* – это вид самостоятельной работы обучающегося по систематизации объемной информации, которая сводится (обобщается) в рамки таблицы.

Затраты времени на составление таблицы зависят от объема информации, сложности ее структурирования и определяется преподавателем. Ориентировочное время на подготовку – 1 ч, максимальное количество баллов – 1.

Задания по составлению таблицы планируются чаще в контексте обязательного задания по подготовке к теоретическому занятию.

Роль преподавателя:

- определить тему и цель;

- осуществить контроль правильности исполнения, оценить работу.

Роль обучающегося:

- изучить информацию по теме;

- выбрать оптимальную форму таблицы;

- информацию представить в сжатом виде и заполнить ею основные графы таблицы;

- пользуясь готовой таблицей, эффективно подготовиться к контролю по заданной теме.

Критерии оценки:

- соответствие содержания теме;

- логичность структуры таблицы;

- правильный отбор информации;

- наличие обобщающего (систематизирующего, структурирующего, сравнительного) характера изложения информации;

- соответствие оформления требованиям;
- работа сдана в срок.

6. Вид задания: Составление схем

Это более простой вид графического способа отображения информации. Целью этой работы является развитие умения студента выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход развития, изменения какого-либо процесса, явления, соотношения каких-либо величин и т. д. Второстепенные детали описательного характера опускаются. Рисунки носят чаще схематичный характер. В них выделяются и обозначаются общие элементы, их топографическое соотношение. Схемы широко используются в заданиях на практических занятиях в разделе самостоятельной работы. Эти задания могут даваться всем обучающимся как обязательные для подготовки к практическим занятиям.

Затраты времени на составление схем зависят от объема информации и ее сложности. Ориентировочное время на выполнение простого рисунка – 0,25 ч, сложного – 1 ч, максимальное количество баллов – 1.

Роль преподавателя:

- конкретизировать задание, уточнить цель;
- проверить исполнение и оценить в контексте задания.

Роль обучающегося:

- изучить информацию по теме;
- создать тематическую схему;
- представить на контроль в установленный срок.

Критерии оценки:

- соответствие содержания теме;
- правильная структурированность информации.
- наличие логической связи изложенной информации;
- аккуратность выполнения работы;
- творческий подход к выполнению задания;
- работа сдана в срок.

7. Вид работы: *Выполнение технологических расчетов:*

1. Рассчитайте количество сырья для приготовления «Винегрет мясной» на 50 порций.

Форма контроля и критерии оценки

Задание должно быть выполнено в тетради для самостоятельных работ на отдельной странице.

«Отлично» - задача решена верно, все действия записаны точно, без помарок.

«Хорошо» - задача решена, верно, в действиях допущены неточности.

«Удовлетворительно» - задача решена с ошибками и помарками.

«Неудовлетворительно» - задача решена с ошибками, ответ не получен.

8. Вид работы: *Подготовка технологических карт.*

Рекомендации по выполнению работы:

1. Основанием для составления технологической карты на холодное блюдо, кулинарное изделие и закуску является Сборник рецептур, в котором даны содержание и необходимые нормы закладки продуктов, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, технология приготовления. В том случае, если данное блюдо является фирменным или новым, и официального рецепта для его приготовления не имеется, то на него необходимо составить технико-технологическую карту, содержание которой идентично содержанию

обычной технологической карты.

2. Руководствуясь рецептурой, укажите в технологической карте список продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, нормы закладки сырья и весового содержания полуфабриката и готового блюда в граммах. Это позволит определить общее количество продуктов, необходимых для приготовления расчетного количества порций.

3. Качественный и количественный состав блюда учтите при расчете калькуляции на него. В случае, если для приготовления блюда требуются какие-либо уникальные условия или требования к качеству ингредиентов, то их так же отразите в технологической карте.

4. Подробно, в пошаговом режиме опишите технологию приготовления. При этом укажите нормы времени, затрачиваемое для выполнения каждого шага и общее время, необходимое для приготовления данного блюда.

5. В карте обязательно укажите вес одной порции готового блюда и подробно распишите требования по его оформлению, если они есть, то и к подаче блюда. В том случае, когда изготовленная продукция подлежит длительному хранению, в технологической карте отразите условия и срок его хранения.

6. Составляя карту, придерживайтесь требований Национального стандарта РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия». В нем регламентируется содержание и оформление технологической карты на продукцию общественного питания.

7. Технологическая карта подписывается шеф-поваром или начальником производства, утверждается руководителем предприятия общественного питания.

Задание необходимо выполнить в тетради или листах А 4 в предложенном бланке технологической карты.

Форма контроля и критерии оценки

«Отлично» - Технологическая карта составлена, верно, все действия записаны точно, без помарок.

«Хорошо» - Технологическая карта составлена, верно, в действиях допущены неточности.

«Удовлетворительно» - Технологическая карта составлена, с ошибками и помарками.

«Неудовлетворительно» - Технологическая карта составлена, с ошибками, не верно.

9. Вид задания: *Составление кроссвордов по теме и ответов к ним*

Это разновидность отображения информации в графическом виде и вид контроля знаний по ней. Работа по составлению кроссворда требует от обучающегося владения материалом, умения концентрировать свои мысли и гибкость ума. Разгадывание кроссвордов чаще применяется в аудиторных самостоятельных работах как метод самоконтроля и взаимоконтроля знаний.

Составление кроссвордов рассматривается как вид внеаудиторной самостоятельной работы и требует от студентов не только тех же качеств, что необходимы при разгадывании кроссвордов, но и умения систематизировать информацию. Кроссворды могут быть различны по форме и объему слов.

Затраты времени на составление кроссвордов зависят от объема информации, ее сложности и определяются преподавателем. Ориентировочное время на подготовку одного кроссворда объемом не менее 10 слов – 1 ч, максимальное количество баллов – 1.

Роль преподавателя:

- конкретизировать задание, уточнить цель;
- проверить исполнение и оценить в контексте занятия.

Роль обучающегося:

- изучить информацию по теме;
- создать графическую структуру, вопросы и ответы к ним;
- представить на контроль в установленный срок.

Критерии оценки:

- соответствие содержания теме;
- грамотная формулировка вопросов;
- кроссворд выполнен без ошибок;
- работа представлена на контроль в срок.

10. Вид задания: *Создание презентаций*

Это вид самостоятельной работы обучающихся по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы Power Point (приложение 2). Этот вид работы требует координации навыков обучающегося по сбору, систематизации, переработке информации, оформления ее в виде подборки материалов, кратко отражающих основные вопросы изучаемой темы, в электронном виде. Создание материалов-презентаций расширяет методы и средства обработки и представления учебной информации, формирует у обучающихся навыки работы на компьютере.

Материалы-презентации готовятся обучающимся в виде слайдов с использованием программы Microsoft Power Point. В качестве материалов-презентаций могут быть представлены результаты любого вида внеаудиторной самостоятельной работы, по формату соответствующие режиму презентаций.

Затраты времени на создание презентаций зависят от степени трудности материала по теме, его объема, уровня сложности создания презентации, индивидуальных особенностей обучающегося и определяются преподавателем.

Ориентировочное время на подготовку – 1,5 ч, максимальное количество баллов – 2.

Дополнительное задание по созданию материалов-презентаций вносятся в карту самостоятельной работы в динамике учебного процесса по мере необходимости и представляются на контроль на практических занятиях.

Роль преподавателя:

- помочь в выборе главных и дополнительных элементов темы;
- консультировать при затруднениях.

Роль обучающегося:

- изучить материалы темы, выделяя главное и второстепенное;
- установить логическую связь между элементами темы;
- представить характеристику элементов в краткой форме;
- выбрать опорные сигналы для акцентирования главной информации и отобразить в структуре работы;
- оформить работу и предоставить к установленному сроку.

Критерии оценки:

- соответствие содержания теме;
- правильная структурированность информации;
- наличие логической связи изложенной информации;
- эстетичность оформления, его соответствие требованиям;
- работа представлена в срок.

Образец оформления презентации

1. Первый слайд:

Тема информационного сообщения (или иного вида задания):

Подготовил: Ф.И.О. студента, курс, группа, специальность

Руководитель: Ф.И.О. преподавателя

2. Второй слайд

План:

1. _____.
2. _____.
3. _____.

3. Третий слайд

Литература:

4. Четвертый слайд

Лаконично раскрывает содержание информации, можно включать рисунки, автофигуры, графики, диаграммы и другие способы наглядного отображения информации

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Пекарь», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования», Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (регистрационный № 557); Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) по профессии «Повар», Выпуск № 51 ЕТКС, раздел "Торговля и общественное питание", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации, утвержденного постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	16
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	22
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	35

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.0 7. Выполнение работ по профессии «Пекарь»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 7	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 7.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 7.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 7.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 7.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест,

	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; 6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; 7. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
знать	1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 4. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 5. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; 6. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 7. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 8. правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.1.4 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы МДК	31	32	33	34	35	36	37	38	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7

Раздел 1. Организация процессов приготовления и приготовление оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.3. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 146 ч.

Из них на освоение МДК –68 ч,

В том числе, самостоятельная работа 4 ч,
на практику, в том числе, учебную 72 ч.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹		Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.6, ОК1-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и оформление и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	68	54	26				4
ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.6, ОК1-11	Учебная практика	72						
	Экзамен по профилю	6						
	Всего:	146	54	26	-	72	-	4

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и приготовление оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий		
МДК 07.01. Выполнение работ по профессии "Пекарь"		
Тема 1.1. Функциональные продукты питания	Содержание Функциональные продукты питания	14
	Лекционные занятия	12
	1. Функциональные продукты питания.	2
	2. Обогащающие добавки.	2
	3. Пути повышения пищевой ценности мучных изделий.	2
	4. Пути снижения энергетической ценности мучных изделий.	2
	5. Способы повышения качества мучных изделий.	2
	6. Влияние растительных добавок на структурно-механические свойства теста.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
Тема 1.2. Приготовление теста для хлеба	Содержание Приготовление теста для хлеба различными способами согласно рецептурам	40
	Лекционные занятия	16

различными способами
согласно рецептурам

1. Роль мучных изделий в питании	2
2. Мука хлебопекарная	2
3. Пищевые добавки для мучных изделий	2
4. Приготовление хлебного теста из ржаной муки	4
5. Технология приготовления сдобного теста из пшеничной муки	6
В том числе, практических занятий и лабораторных работ	24
1. Организация работы мини – пекарни.	2
2. Обминка. Деление теста. Предварительное округление заготовок. Отлежка.	2
3. Техника формования хлеба вручную.	2
4. Окончательная расстойка. Надрезка. Выпечка. Охлаждение.	2
5. Рецептуры и отделка хлеба.	2
6. Приготовление теста на предварительно выброженных дрожжевых полуфабрикатов.	2
7. Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки.	2
8. Приготовление и рецептуры несладких фаршей. Приготовление и рецептуры сладких начинок.	2
9. Приготовление простого батона, кунцевских булочек, халы, булочек для гамбургера.	2

	10. Приготовление сдобы "Выборгской", калачей, кренделей.	2
	11. Способы формования кулебяк и осетинских пирогов.	2
	12. Способы формования пирогов закрытых, открытых и полуоткрытых.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1		4
1. Адаптация рецептур хлебобулочных, изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья 2. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках		
Учебная практика по ПМ.08 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

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		
Всего:		146

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения: Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47)

Стол учительский - 1 шт.

Стул Учительский - 1 шт.

Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт.

Экран для проектора - 1 шт.

Доска ученическая - 1 шт.

Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт.

Стол двухтумбовый - 1 шт.

Стол препараторский - 1 шт.

Столик журнальный - 1 шт.

Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт.

Проектор - 1 шт.

МФУ - 1 шт.

Компьютерное кресло - 1 шт.

Стол компьютерный - 1 шт.

Стол одно тумбовый - 1 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт.

Стул рабочий - 5 шт.

Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6)

Блендер стационарный - 1 шт.

Монитор - 1 шт.

Роутер Wi-Fi - 1 шт.

Венчик Вардаген - 4 шт.

Весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт.

Весы настольные электронные - 4 шт.

Гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт.

Контейнер для мусора Лайма - 8 шт.

Пирометр инфракрасный - 4 шт.

Стол производственный - 5 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт.

Фритюрница - 1 шт.

Шкаф шоковой заморозки - 1 шт.

Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт.

Зонт вытяжной - 4 шт.

Индукционная плита - 16 шт.

Индукционная плита стационарная - 1 шт.

Куллер для воды - 2 шт.

Микроволновая печь - 1 шт.

Миксер планетарный - 4 шт.

Мясорубка электрическая - 4 шт.

Пароконвектомат - 4 шт.

Погружной блендер - 4 шт.

Подставка для пароконвектомата - 4 шт.

Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт.

Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт.

Слайсер - 1 шт.

Стеллаж - 8 шт.
Стол производственный 600х600х850 - 4 шт.
Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт.
Холодильный шкаф - 5 шт.
Шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт.
Шкаф морозильный - 1 шт.
Шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт.
Вешалка для одежды напольная - 2 шт.
Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт.
Льдогенератор - 1 шт.
Облучатель – рециркулятор - 1 шт.
Полка настенная для разделочных досок - 4 шт.
Полка настольная двойная - 4 шт.
Стол производственный 1800х600х850мм - 2 шт.
Стол производственный - 12 шт.
Стол с моечной ванной - 4 шт.
Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт.

Шкаф для сумок - 2 шт

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1.2.1. Основные источники:

1. Богданов А.А. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебное пособие для спо— Ростов —на —Дону: Феникс, 2025. — 314с.
2. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов—Санкт-Петербург: ЛАНЬ, 2025. — 194с
3. Пасько О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 220 с.
4. Цикин С.С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья: учебное пособие для СПО/ С.С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 149 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург: Лань, 2024. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
6. 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.

7. 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 и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 7.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - 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

	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 7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 7.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ПК 7.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	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; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – 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: • 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность, аккуратность 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 изделия заданию, рецептуре – 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов. должен знать: – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; – виды, назначение, правила	6	<i>По рекомендации работодателя</i>

безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. должен уметь: – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;		

– оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.		

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

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

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ПК 7.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 7.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 7.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей

5.2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

2. Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии «Пекарь»

Комплект индивидуальных заданий

№	ФИО студента	Индивидуальные задания
1		1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «стандарты предприятия»
		2 Классифицируйте оборудование, используемое на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
		3 Дайте характеристику сырью «мука», использование, правила хранения
		4 Какие виды помады бывают, для чего их используют? Опишите технологию приготовления помад.
		5 Какие существуют способы приготовления дрожжевого теста? От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?
		6 Классифицируйте бездрожжевое тесто по способам разрыхления.
		7 Дайте определение термину «Пирожное». Перечислите группы пирожных в зависимости от выпеченных тестовых полуфабрикатов.
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
2		1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «технологическая карта»
		2 Какое оборудования относится к сортировочно-калибровочному. Общие правила эксплуатации.
		3 Дайте характеристику сырью «крахмал и крахмалопродукты», использование, правила хранения
		4 Какие виды желе бывают, для чего их используют? Опишите технологию приготовления желе.
		5 Опишите процессы, происходящие при замешивании дрожжевого теста.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного пирожного с кремом.
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндального торта «Крещатик».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
3		1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «техно-технологическая карта»
		2 Какое оборудования относится к моечному. Общие правила эксплуатации.
		3 Дайте характеристику сырью «сахар и сахаросодержащие продукты», использование, правила хранения
		4 Опишите технологию приготовления глазури сырцовой для глазирования поверхности.
		5 Опишите процессы, происходящие при выпекании дрожжевого теста.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций

		при приготовлении пирожного «Песочная полоска» с фруктовой начинкой.
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушного торта «Ярославна».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
4	.	1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «технологическая инструкция»
		2 Какое оборудования относится к месильно-перемешивающему. Общие правила эксплуатации.
		3 Дайте характеристику сырью «пищевая поваренная соль», использование, правила хранения
		4 Опишите технологию приготовления глазури сырцовою для украшения изделий.
		5 Опишите процесс разделки дрожжевого теста.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного пирожного «Штафетка».
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушного торта «Паутинка».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
5		1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «рецептура»
		2 Какое оборудования относится к дозировочно-формовочному. Общие правила эксплуатации.
		3 Дайте характеристику сырью «разрыхлители», использование, правила хранения
		4 Опишите технологию приготовления глазури заварной для украшения изделий.
		5 Опишите правила и режимы выпекания изделий из дрожжевого теста.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного пирожного «Буше фруктовое».
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушно - орехового торта «Чайная роза».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
6		1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «простые рецептуры»
		2 Какое оборудования относится к измельчительно-режущему. Общие правила эксплуатации.
		3 Дайте характеристику сырью «молоко и молочные продукты», использование, правила хранения
		4 Как приготавливают кувертюр? Как и для чего используют кувертюр?
		5 Опишите технологию приготовления дрожжевого теста безопасным способом.

		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного пирожного «Песочное кольцо».
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушно - орехового торта «Полёт».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
7	.	1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Дайте определение термину «сложные рецептуры»
		2 Какое оборудования относится к разбрызгивающему (распылительному). Общие правила эксплуатации.
		3 Дайте характеристику сырью «масла и жиры», использование, правила хранения
		4 Перечислите методы темперирования шоколада. Охарактеризуйте каждый метод.
		5 Опишите технологию приготовления дрожжевого теста опарным способом.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного пирожного «Песочное-воздушное» с кремом и орехами.
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоеного торта «Слоеный с конфитюром».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
8	.	1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Чем отличаются простые рецептуры от сложных рецептур? Обоснуйте ответ.
		2 Какое оборудования относится к специальному. Общие правила эксплуатации.
		3 Дайте характеристику сырью «яйца и яичные продукты», использование, правила хранения
		4 Дайте определение термину «крем». Опишите процесс кремообразования (кремообразующая способность).
		5 Опишите технологию приготовления дрожжевого слоеного теста.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоеного пирожного «Трубочки» и «Муфточки» со сливочным кремом.
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоеного торта «Спортивный».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
9	.	1 Перечислите нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Чем отличается технологическая карта от технико-технологической? Обоснуйте ответ.
		2 Какое оборудования относится к упаковочному. Общие правила эксплуатации.
		3 Дайте характеристику сырью «пищевые ароматизаторы», использование, правила хранения
		4 Дайте характеристику видам отделочных полуфабрикатов, фазы приготовления отделочных полуфабрикатов.

		5 Опишите технологию приготовления блинного теста и теста для оладий.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении слоеного пирожного «Слойка» с яблочной начинкой.
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного торта «Московский».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
10		1 Охарактеризуйте мини-пекарни, как предприятия общественного питания.
		2 Какое оборудования относится к варочному. Общие правила эксплуатации.
		3 Дайте характеристику сырью «пряности», использование, правила хранения
		4 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Помада (основная)».
		5 Опишите технологию приготовления теста для блинчиков.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного пирожного «Трубочка с посыпкой»
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного торта «Ленинградский».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
11		1.Как организуют рабочие места на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия? Обоснуйте ответ.
		2 Перечислите оборудование для расстойки тестовых заготовок. Общие правила эксплуатации.
		3 Дайте характеристику сырью «пищевые кислоты», использование, правила хранения
		4 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Заварные кремы». Ассортимент и особенности приготовления заварных кремов.
		5 Опишите технологию приготовления теста для вареников и лапши домашней.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного пирожного «Кольцо заварное» с кремом.
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении песочного торта «Абрикотин».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
12		1 Какое оборудования относится к жарочному. Общие правила эксплуатации.
		2 Какие санитарные требования предъявляют к производственным и вспомогательным помещениям
		3 Дайте характеристику сырью «красители», использование, правила хранения
		4 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Белковые кремы». Ассортимент и особенности их приготовления.
		5 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного пирожного «Орешек».

		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного торта «Прага».
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении десертного крошкового пирожного «Пети - фуры».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
13		1 Какое оборудования относится к холодильному. Общие правила эксплуатации.
		2 Какие санитарные требования предъявляют к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
		3 Дайте характеристику сырью «желирующие вещества», использование, правила хранения
		4 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Кремы из молочных продуктов». Ассортимент и особенности их приготовления.
		5 Опишите технологию приготовления сдобного пресного теста.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного пирожного «Творожное кольцо».
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного торта «Кармен».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
14		1 Перечислите оборудование и приборы для измерений. Общие правила эксплуатации.
		2 Какие санитарные требования предъявляют к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
		3 Дайте характеристику сырью «орехи», использование, правила хранения
		4 Перечислите дефекты и причины их возникновения следующих кремов: сливочных, заварных, белковых, из молочных продуктов.
		5 Опишите технологию приготовления вафельного теста.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении заварного пирожного «Элишка».
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного торта «Ванильный с грибами».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
15		1 Какое оборудования относится к нейтральному. Общие правила эксплуатации.
		2 Какие санитарные требования предъявляют к личной гигиене персонала
		3 Дайте характеристику сырью «масличные семена», использование, правила хранения
		4 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Муссы». Ассортимент и особенности их приготовления.
		5 Опишите технологию приготовления пряничного теста сырцовым способом.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении воздушного пирожного «Танечка».
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного торта «Кофейный».

№	ФИО студента	Индивидуальные задания
16		1 Перечислите инвентарь и приспособления для работы в кондитерском цехе. Правила безопасного использования производственного инвентаря и приспособлений.
		2 Как осуществляется контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.
		3 Дайте характеристику сырью «плодово – ягодные продукты», использование, правила хранения
		4 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Карамель». Ассортимент и особенности их приготовления.
		5 Опишите технологию приготовления пряничного теста заварным способом.
		6 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении миндального пирожного «Диош».
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного торта «Сказка».
№	ФИО студента	Индивидуальные задания
17		1 Дайте характеристику следующим видам кондитерского инвентаря: резак, выемки, скребки и шпатели, кондитерские гребенки, шприцевальные трубочки.
		2 Классифицируйте сырьё по его назначению
		3 Дайте характеристику сырью «пищевые смеси промышленного производства», использование, правила хранения
		4 Какие виды сиропов бывают, для чего их используют? Опишите технологию приготовления сиропов.
		5 Опишите стадии технологического процесса приготовления отделочного полуфабриката «Марципан». Ассортимент и особенности их приготовления.
		6 Опишите технологию формования и выпекания изделий из пряничного теста.
		7 Укажите последовательность выполнения технологических операций при приготовлении бисквитного пирожного со сливочным кремом.

БИЛЕТЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ

МДК.07.01

Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.

2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

Билет №5

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №7

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №8

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Билет №9

1. Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек.
3. Соблюдение личной гигиены кондитера.

Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста .
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Билет №14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №15

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

Билет №16

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

Билет №21

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №23

1. Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №25

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Билет №26

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

6. Задания для проведения зачета по учебной практике.**Вариант №1**

1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку: а) сильно б) слабой в) средней
1. Какого способа приготовления дрожжевого теста нету: а) опарного б) безопарного в) лабораторного
2. Что такое сдоба:
а) жир, мука, сахар, соль б) жир и сахар в) сахар и соль
3. 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

Вариант № 2

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

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__
учебный год

По ПМ.0 7. Выполнение работ по профессии «Пекарь»
по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» группа _____
(общее количество часов: 146 часов аудиторной нагрузки, 4 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления и приготовления оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий					
1	Функциональные продукты питания				12
2	Практическое занятие: Классификация обогащающих добавок				2
3	Приготовление теста для хлеба различными способами согласно рецептурам				16
4	Практическое занятие: Организация работы мини – пекарни.				2
5	Практическое занятие: Обминка. Деление теста. Предварительное округление заготовок. Отлежка.				2
6	Практическое занятие: Техника формования хлеба вручную.				2
7	Практическое занятие: Окончательная расстойка. Надрезка. Выпечка. Охлаждение.				2
8	Практическое занятие: Рецептуры и отделка хлеба.				2
9	Практическое занятие: Приготовление теста на предварительно выброженных дрожжевых полуфабрикатах.				2
10	Практическое занятие: Приготовление сдобного теста опарным способом с отсдобкой и без отсдобки.				2
11	Практическое занятие: Приготовление и рецептуры несладких фаршей. Приготовление и рецептуры сладких начинок.				2
12	Практическое занятие: Приготовление простого батона, кунцевских булочек, халы, булочек для гамбургера.				2
13	Практическое занятие: Приготовление сдобы "Выборгской", калачей, кренделей.				2
14	Практическое занятие:				2

	Способы формования кулебяк и осетинских пирогов.				
15	Практическое занятие: Способы формования пирогов закрытых, открытых и полуоткрытых.				2
				Всего	54

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПЕКАРЬ»»**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии «Пекарь»», предназначены для студентов, обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 4 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
 6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

знания:

1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
4. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

6. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

7. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел I	Адаптация рецептур хлебобулочных, изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья	4
Итого			4

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Самостоятельная работа №1

Тема: Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья.

Цель: формирование практических умений, знаний для освоения технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий; развитие умения применять знания теории на практике; контролировать, анализировать, сравнивать, делать выводы, развивать профессиональные интересы; формировать умения ответственно и качественно выполнять профессиональные функции.

Материально-техническое оснащение: раздаточный материал (инд. задания), калькулятор, тетрадь для практических занятий.

Производственные задачи

Задача. Рассчитать массу сырья, необходимого для приготовления:

№ варианта	Наименование изделия	Выход, штук	Масса, г
1	Пирог «Невский»	5	500
2	Сдоба обыкновенная	150	50
3	Булочка с орехами	400	100
4	Булочка «Октябренок»	260	80
5	Пирог «Лакомка»	20	500
6	Булочка ванильная	300	100
7	Булочка «Веснушка»	150	50
8	Пирог «Лакомка»	3	500
9	Булочка ванильная	40	100

Краткие теоретические сведения

Рецептуры кондитерских изделий – количественный расход отдельных видов сырья и полуфабрикатов, необходимых для приготовления 1 тонны не завернутых готовых изделий.

Рецептура служит трем основным целям:

- 1) изготовление определенного сорта изделий с соблюдением установленных для них соотношений отдельных видов сырья, ароматических и вкусовых веществ; которые создают и придают изделию характерные только для него вкусовые и ароматические характеристики;
- 2) определение стоимости расхода сырья на 1 т готовой продукции при калькуляции;
- 3) для расчета потребности различного вида сырья на определенный период времени в соответствии с производственным заданием;
- 4) для проектирования и расчета аппаратуры, необходимой для выработки определенного количества готовых изделий.

Рецептуры делятся на:

- сложные (многофазные);
- простые (однофазные).

Задача. Рассчитать массу сырья, необходимого для приготовления 260 штук сдобы выборгской массой 50 г.

Решение

1. Данные рецептуры сдобы выборгской выход 100 штук по 50 г вносят в таблицу.
2. Применяя метод пропорции, находят массу каждого вида сырья.

На 100 шт.- 3185 г муки

На 260 шт.- X г муки, тогда $X = \frac{260 * 3185}{100} = 8281$ г муки для приготовления 260 шт. по 50 г,

остальное сырье рассчитывают аналогично, результаты заносят в таблицу.

Наименование сырья	Расход сырья на 100 шт. по 50 г	Расход сырья на 260 шт. по 50 г
Мука	3185	8281
Сахар	200	520
Маргарин	200	520
Ванилин	2	5,2
Дрожжи	50	130
Соль	35	91
Вода	375	975
Сахарная пудра	30	78
ВЫХОД ТЕСТА:	5100	13260
Меланж для смазки	130	338
ОТДЕЛКА: варенье	380	988

Мак	35	91
ПОМАДА: Сахар	440	1144
Патока	65	169

Самостоятельная работа №2

Тема: Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках.

Цель: научиться решать ситуационные задачи на взаимозаменяемость сырья. Описать виды технологического оборудования и инвентаря используемое для приготовления отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, безопасное использование, виды неисправностей, условия устранения.

Материально-техническое оснащение: сборники рецептур, учебная литература, тетради, ручки, карандаши, линейки, интернет-ресурсы, электронная библиотека, ПК.

Посуда, инвентарь, оборудование: Шкаф холодильный, машина тестомесильная, машина тестораскаточная, весы настольные, мукопросеиватель, шкаф расстоечный, пароконвектоматы, стол производственный, электрическая плита, взбивальная машина, миски, мерная кружка, кастрюли, нож, кондитерские листы, тортовые формы, капсулы, лопатки, кондитерские мешки с насадками.

Задания

1. Определите, какое количество сухого молока необходимо взять для замены 3 литров коровьего цельного молока.

№ варианта	Наименование заменяемого продукта	Количество	Продукт на замену
1	Молоко цельное коровье	8 л	Молоко сухое
2	Дрожжи прессованные	160 г	Дрожжи сухие
3	Молоко сухое	128 г	Молоко цельное коровье
4	Дрожжи сухие	55 г	Дрожжи прессованные
5	Молоко цельное коровье	12 л	Молоко сухое
6	Дрожжи прессованные	183 г	Дрожжи сухие
7	Молоко сухое	17 г	Молоко цельное коровье
8	Дрожжи сухие	29 г	Дрожжи прессованные
9	Молоко цельное коровье	4,3 л	Молоко сухое

Решение

1. Согласно сборнику рецептур по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд» для замены 1 кг молока коровьего пастеризованного цельного требуется 0,12 кг молока коровьего цельного сухого.

2. Применяя метод пропорции, находят массу каждого вида сырья.

На 1 кг молока цельного – 0,12 кг молока сухого

На 3 кг молока цельного – X кг молока сухого, тогда $X = 0,36$ кг молока сухого

Ответ: Для замены 3 л молока коровьего пастеризованного цельного потребуется 0,36 кг молока сухого цельного

2. Составить таблицу оборудования и инвентаря используемое для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Наименование полуфабрикатов	Оборудование	Инвентарь
Отделочные полуфабрикаты		
Хлебобулочные изделия		
Кондитерские изделия		
Мучные изделия		

3. Составить таблицу безопасного использования оборудования, видах неисправностей, условий устранения причин.

Отделение	Оборудование	Вид инвентаря	Вид кухонной посуды

4. Ответить на контрольные вопросы.

1. Из каких операций состоит технологический процесс приготовления мучных кондитерских изделий?

2. Перечислите требования, предъявляемые к кондитеру.

3. Какое оборудование используется для замеса теста?

4. Какой вид инструктажа получают работники при изменении технологического процесса и характера работы, при получении нового оборудования, а также после несчастных случаев?

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.08 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08 Выполнение работ по профессии «Кондитер», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (регистрационный № 557); Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) по профессии «Повар», Выпуск № 51 ЕТКС, раздел "Торговля и общественное питание", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации, утвержденного постановлением Министрство труда и социального развития Российской Федерации утв. постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер производственного обучения

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	29
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	56

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.08. Выполнение работ по профессии «Кондитер»

1.1 Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 8	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 8.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 8.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 8.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 8.4.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения и расхода продуктов.
уметь	1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

	3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; 5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; 6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; 7. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.
знать	1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; 2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 4. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 5. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; 6. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 7. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 8. правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

1.1.4 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы	31	32	33	34	35	36	37	38	У1	У2	У3	У4	У5	У6	У7
Раздел 1. Организация процессов приготовления и приготовления оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 158 ч.

Из них на освоение МДК –80 ч,

В том числе, самостоятельная работа 8 ч,

на практику, в том числе, учебную 72 ч.

1.2.1 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами должен уметь: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать	40	<i>По рекомендации работодателя</i>

хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами		

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

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

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ПК 08.02 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 08.03 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 08.04 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹		Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК1-11	Раздел 1. Организация процессов приготовления и оформление и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	80	72	38				8
ПК 5.1, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 5.6, ОК1-11	Учебная практика	72						
	Экзамен по профилю	6						
	Всего:	158	72	38	-	72	-	8

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и приготовление оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий		
МДК 08.01. Выполнение работ по профессии "Кондитер"		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	Содержание Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	4
	Лекционные занятия	4
	1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерской продукции разнообразного ассортимента. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления мучных кондитерских изделий.	2
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовой кондитерской продукции разнообразного ассортимента.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.	10
	Лекционные занятия	6
	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

региональной разнообразного ассортимента.	кухни	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
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
		1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента.	2
		2. Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	2
Тема 1.3. Приготовление и оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной разнообразного ассортимента	продукции кухни	Содержание Приготовление и оформление и подготовка к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента	58
		Лекционные занятия	24
		1. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.	2
		2. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста.	2
		3. Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.	2
		4. Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.	2
		5. Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.	2
		6. Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста.	2
		7. Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста.	2
		8. Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.	2
		9. Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста.	2

10. Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста.	2
11. Методы и способы приготовления, формование и выпечки.	2
12. Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
В том числе, практических занятий и лабораторных работ	34
1. Проведение органолептических показателей качества основных и дополнительных ингредиентов.	2
2. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов помады, составление технологических схем приготовления помад.	2
3. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов сиропов, составление технологических схем приготовления сиропов.	2
4. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов желе, составление технологических схем приготовления желе.	2
5. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов глазури, составление технологических схем приготовления глазури.	2
6. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов сливочных, составление технологических схем приготовления кремов сливочных.	2
7. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов заварных, составление технологических схем приготовления кремов заварных.	2
8. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов из молочных продуктов, составление технологических схем приготовления кремов из молочных продуктов.	2
9. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов комбинированных, составление технологических схем приготовления кремов комбинированных.	2

	10. Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов промышленного производства.	2
	11. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пресного теста.	2
	12. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пресного слоеного теста.	2
	13. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из сдобного пресного теста.	2
	14. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пряничного теста.	2
	15. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из песочного теста.	2
	16. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из бисквитного теста.	2
	17. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из заварного теста.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1		8
1. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		
Учебная практика по ПМ.08 Виды работ: Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления. Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера.		72

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. Требования к организации рабочих мест. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных изделий на вынос и для транспортирования. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.		
Всего:		158

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения:

Стол учительский - 1 шт.

Стул Учительский - 1 шт.

Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт.

Экран для проектора - 1 шт.

Доска ученическая - 1 шт.

Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт.

Стол двухтумбовый - 1 шт.

Стол препараторский - 1 шт.

Столик журнальный - 1 шт.

Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт.

Проектор - 1 шт.

МФУ - 1 шт.

Компьютерное кресло - 1 шт.

Стол компьютерный - 1 шт.

Стол одно тумбовый - 1 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт.

Стул рабочий - 5 шт.

Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6)

Блендер стационарный - 1 шт.

Монитор - 1 шт.

Роутер Wi-Fi - 1 шт.

Венчик Вардаген - 4 шт.

Весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт.

Весы настольные электронные - 4 шт.

Гастроемкость из нержавеющей стали - 24 шт.

Контейнер для мусора Лайма - 8 шт.

Пирометр инфракрасный - 4 шт.

Стол производственный - 5 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт.

Фритюрница - 1 шт.

Шкаф шоковой заморозки - 1 шт.

Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт.

Зонт вытяжной - 4 шт.

Индукционная плита - 16 шт.

Индукционная плита стационарная - 1 шт.

Куллер для воды - 2 шт.

Микроволновая печь - 1 шт.

Миксер планетарный - 4 шт.

Мясорубка электрическая - 4 шт.

Пароконвектомат - 4 шт.

Погружной блендер - 4 шт.

Подставка для пароконвектомата - 4 шт.

Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт.

Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт.

Слайсер - 1 шт.

Стеллаж - 8 шт.
Стол производственный 600х600х850 - 4 шт.
Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт.
Холодильный шкаф - 5 шт.
Шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт.
Шкаф морозильный - 1 шт.
Шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт.
Вешалка для одежды напольная - 2 шт.
Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт.
Льдогенератор - 1 шт.
Облучатель – рециркулятор - 1 шт.
Полка настенная для разделочных досок - 4 шт.
Полка настольная двойная - 4 шт.
Стол производственный 1800х600х850мм - 2 шт.
Стол производственный - 12 шт.
Стол с моечной ванной - 4 шт.
Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт.
Шкаф для сумок - 2 шт.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1.2.1. Основные источники:

1. Богданов А.А. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебное пособие для спо— Ростов –на –Дону: Феникс, 2024. — 314с.
2. Маюрникова Л.А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для ВУЗов—Санкт-Петербург: ЛАНЬ, 2024. — 194с
3. Пасько О. В. Технология и управление качеством продукции общественного питания : учебник для СПО / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 220 с.
4. Цикин С.С. Технология продуктов из нетрадиционного мясного сырья: учебное пособие для СПО/ С.С. Цикин. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 149 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Мишанин, Ю. Ф. Рациональная переработка мясного и рыбного сырья : учебное пособие для спо / Ю. Ф. Мишанин, Г. И. Касьянов, А. А. Запорожский. — СанктПетербург: Лань, 2025. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.3. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
5. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
6. 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.

7. 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 и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 8.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	<i>Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</i> – 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - 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

	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 8.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 8.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ПК 8.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	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; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – 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: • 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: • гармоничность, креативность,	

	аккуратность 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 изделия заданию, рецептуре – 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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;	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	– понимание значимости своей профессии	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	- развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	
ОК11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами должен уметь: разрабатывать, изменять ассортимент,	6	<i>По рекомендации работодателя</i>

разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами		

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

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

ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ПК 08.02 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 08.03 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 08.04 Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

5.2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

МДК. 08.01. Выполнение работ по профессии «Кондитер»

Экзамен

БИЛЕТ № 1

Задание

Изложить:

1. Классификацию мучных кондитерских изделий.
2. Правила применения ароматических, красящих веществ.
3. Составить схему приготовления «**Бисквит (основной)**» № 1

БИЛЕТ № 2

Задание

Изложить:

- 1.Характеристику основного вида сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству.
- 2.Правила замены одного вида сырья другим.

3. Составить схему приготовления **«Бисквит«Прага» № 14**

БИЛЕТ № 3

Задание

Изложить:

1. Технологические свойства муки, об их влиянии на качество готовой продукции.
2. Характеристику вспомогательного сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству.
3. Составить схему приготовления **«Песочный п/ф с орехами и какао-порошком» № 17**

БИЛЕТ № 4

Задание

Изложить:

1. Классификацию отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий и их использование.
2. Технологический процесс приготовления сиропа для промочки, жженки, помадки. Стадии крепости сахарного сиропа, определяемые пробами.
3. Составить схему приготовления **Сметанный п/ф для торта «Владимирский»**

БИЛЕТ № 5

Задание

Изложить:

1. Технологический процесс приготовления белкового крема, белкового заварного крема, белкового на агаре, их назначение.
2. Технологический процесс приготовления марципана способом с тепловой обработкой, без тепловой обработки.
3. Составить схему приготовления **«Слоеный п/ф» № 21**

БИЛЕТ № 6

Задание

Изложить:

1. Технологический процесс приготовления сахарной мастики сырцовым и заварным способом.
2. Технологический процесс приготовления желе. Сравнительная характеристика студнеобразователей: агара и желатина.
3. Составить схему приготовления **«Заварной п/ф »**

БИЛЕТ № 7

Задание

Изложить:

1. Классификация кондитерских посыпок, крошки и правила их приготовления.
2. Правила и приемы изготовления украшений из отделочных полуфабрикатов.
3. Составить схему приготовления **«Воздушно-ореховый п/ф» №25**

БИЛЕТ № 8

Задание

Изложить:

1. Способы разрыхления теста. Их сравнительная характеристика.
2. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста опарным способом.
3. Составить схему приготовления **«Миндальный п/ф» № 29**

БИЛЕТ № 9

Задание

Изложить:

1. Технологический процесс приготовления дрожжевого теста безопасным способом.
2. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
3. Составить схему приготовления **Торт «Бисквитно-кремовый»**

БИЛЕТ № 10

Задание

Изложить:

1. Брожение дрожжевого теста. Условия, определение окончания брожения. Исправление недостатков теста.
2. Обминка дрожжевого теста. Цель, количество, влияние на качество готового изделия.
3. Составить схему приготовления **Торт «Сказка»**

БИЛЕТ № 11

Задание

Изложить:

1. Классификацию бездрожжевого теста по способу разрыхления. Краткая характеристика.
2. Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделия из него.
3. Составить схему приготовления **Торт «Свадебный»**

БИЛЕТ № 12

Задание

Изложить:

1. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделия из него.
2. Технологический процесс приготовления слоеного теста и изделия из него.
3. Составить схему приготовления **Торт «Бисквитно-фруктовый»**

БИЛЕТ № 13

Задание

Изложить:

1. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделия из него.
2. Технологический процесс приготовления воздушного теста, миндально-орехового теста.
3. Составить схему приготовления **Торт «Творожный»**

БИЛЕТ № 14

Задание

Изложить:

1. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов.
2. Виды украшений, выполняемых с помощью трубочек различного диаметра и среза, использование украшений.
3. Составить схему приготовления **Торт «Колизей»**

БИЛЕТ № 15

Задание

Изложить:

1. Виды украшений, с использованием желе, фруктов, цукатов, их использование.
2. Виды украшений, с использованием сахарных мастик, нонпарели, карамели, их использование.
3. Составить схему приготовления **Торт «Ярославна»**

БИЛЕТ № 16

Задание

Изложить:

1. Виды украшений, с использованием марципана, глазури, шоколада, их использование
2. Приготовление бисквитных, песочных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
3. Составить схему приготовления **Торт «Киевский»**

БИЛЕТ № 17

Задание

Изложить:

1. Приготовление слоеных, заварных, воздушных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
2. Приготовление миндально-ореховых, крошковых, десертных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
3. Составить схему приготовления **Торт «Песочно-бисквитный с яблоками»**

БИЛЕТ № 18

Задание

Изложить:

1. Понятие упёка, припёка и выхода готовых изделий
2. Определить потери в массе в кг и упёк в % к массе теста при выпечке 100шт булочек массой по 50г, при условии, что на 100шт булочек расходуется 5,8 кг теста.
3. Составить схему приготовления **Пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок и вареньем**

БИЛЕТ № 19

Задание

Изложить:

1. Приготовление слоеных, заварных, воздушных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
2. Рассчитать, какой припёк получится при изготовлении 100шт булочек массой по 100г, при условии, что на 100шт булочек расходуется 6,5кг муки.
3. Составить схему приготовления **Пирожное «Слойка» с кремом (нарезное)**

БИЛЕТ № 20

Задание

Изложить:

1. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов
2. Виды украшений, выполняемых с помощью трубочек различного диаметра и среза, использование украшений.
3. Составить схему приготовления **Пирожное «Слойка» с яблочной начинкой**

БИЛЕТ № 21

Задание

Изложить:

1. Правила применения сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
2. Виды украшений, выполняемых с помощью шоколада.
3. Составить схему приготовления **Пирог «Невский»**

БИЛЕТ № 22

Задание

Изложить:

1. Технологические свойства сливочного масла, их влияние на качество готовой продукции
2. Характеристика вспомогательного сырья для кондитерского производства, подготовка его к производству
3. Составить схему приготовления **Кекс «Ореховый»**

БИЛЕТ № 23

Задание

Изложить:

1. Правила замены одного вида сырья другим.
2. Технологический процесс приготовления масляных кремов «Новый», «Шарлотт», их назначение.
3. Составить схему приготовления **Пряники «Детские»**

БИЛЕТ № 24

Задание

Изложить:

1. Технологический процесс приготовления крема «Гляссе», зефир, их назначение.
2. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделия из него.
3. Составить схему приготовления **Печенье «Нарезное»**

БИЛЕТ № 25

Задание

Изложить:

1. Технологический процесс приготовления воздушного теста, миндально-орехового теста.
2. Приготовление миндально-ореховых, крошковых, десертных пирожных, ассортимент, требования к качеству.
3. Составить схему приготовления **Коврижка «Медовая»**

Критерии оценки практических работ

Оценивание знаний и умений, обучающихся, по учебной дисциплине осуществляется на основе балльной шкалы от 0 до 2 в целых числах.

При этом:

2 балла ставится, если студент:

- полно раскрыл содержание профессионально значимой информации;
- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя профессиональную терминологию;
- правильно осуществил подбор оборудования и инвентаря;
- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- отвечал самостоятельно без наводящих вопросов преподавателя.

1 балл ставится, если студент:

- ответ удовлетворяет в основном требованиям на 2 балла, но при этом имеет один из недостатков;
- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие логического содержания ответа;
- допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущена ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, легко исправленные по замечанию преподавателя;

0 баллов ставится, если студент:

- не раскрыл содержание профессионально значимой информации;

- не изложил материал в определенной логической последовательности;
- не продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков.

Баллы	Оценки
6	5
5	4
4	3
менее 4 баллов знания и умения по учебной дисциплине не освоены	

ПМ.08 «Выполнение работ по профессии «кондитер»» Экзамен по модулю Практические задания

Критерии оценки практических работ

1. Место (время) выполнения теоретического этапа задания: в учебном кабинете № 121.
2. Место (время) выполнения практического этапа задания: в лаборатории № 118.
3. Максимальное время выполнения теоретического этапа задания: 60 мин.
4. Максимальное время выполнения практического этапа задания: 4,5 часа.
5. Вы можете воспользоваться технологическими картами в соответствии с практическим этапом задания.

2.3 Задания для экзамена квалификационного

Задания к экзамену сформированы 2 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций внутри ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента – выполнение теоретических вопросов.

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимает председатель экзаменационной комиссии.

Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Приготовить Маффины с шоколадом

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с муссовой начинкой из малины с мармеладом

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с желе из киви

Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадные брауни с грецким орехом

Билет №5

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

Практическое задание:

Приготовить - Бискотти

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадные завитки с бананом

Билет №7

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с желе из киви

Билет №8

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Муссовое пирожное на песочной основе

Билет №9

1. Технология приготовления , мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Суфле клубничное

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек..
3. Соблюдение личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Брауни мраморные

Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста.
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

Практическое задание:

Приготовить - Пирожное макарони

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадные брауни с грецким орехом

Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Практическое задание:

Приготовить - Печенье «Опера»

Билет №14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Практическое задание:

Приготовить - Шоколадное печенье с пряностями

Билет №15

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

Практическое задание:

Приготовить - Муссовое пирожное на шоколадной песочной основе

Билет №16

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с апельсиновым желе

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Практическое задание:

Приготовить - Муссовое пирожное на песочной основе

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Практическое задание:

Приготовить - Мини-рулеты с маскарпоне

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Практическое задание:

Приготовить - Песочное пирожное с суфле и мармеладом

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.

2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
 3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.
- Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с желе из киви

Билет №21

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Брауни с белым шоколадом

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Практическое задание:

Приготовить - Песочное пирожное с суфле и мармеладом

Билет №23

1. Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Приготовить Шоколадные трюфели

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.
2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Практическое задание:

Приготовить - Маффины с черной смородиной

Билет №25

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Мини-рулеты с клубникой

Билет №26

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Практическое задание:

Приготовить - Шу с кракелюром с банановым компоте

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ПМ.08 «Выполнение работ по специальности «Кондитер»» по профессии 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» группа _____

(общее количество часов: 158 часов аудиторной нагрузки, 8 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления и приготовление оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий					
1	Характеристика процессов				4

	приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента				
2	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разнообразного ассортимента.				6
3	Практическое задание: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента.				2
4	Практическое задание: Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.				2
5	Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения степени готовности разных видов мучных кондитерских изделий.				2
6	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного теста.				2
7	Приготовление мучных кондитерских изделий из пресного слоеного теста.				2
8	Приготовление мучных кондитерских изделий из сдобного пресного теста.				2
9	Приготовление мучных кондитерских изделий из пряничного теста.				2
10	Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста.				2
11	Приготовление мучных кондитерских изделий из воздушного теста.				2
12	Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.				2
13	Приготовление мучных кондитерских изделий из миндального теста.				2
14	Приготовление мучных кондитерских изделий из заварного теста.				2
15	Методы и способы приготовления, формование и выпечки.				2
16	Правила и варианты оформления мучных кондитерских изделий, подготовка к реализации, требования к качеству, условия и сроки хранения.				2

17	Практическое задание: Проведение органолептических показателей качества основных и дополнительных ингредиентов.				
18	Практическое задание: Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов помады, составление технологических схем приготовления помад.				
19	Практическое задание: Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов сиропов, составление технологических схем приготовления сиропов.				
20	Практическое задание: Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов желе, составление технологических схем приготовления желе.				
21	Практическое задание: Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов глазури, составление технологических схем приготовления глазури.				
22	Практическое задание: Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов сливочных, составление технологических схем приготовления кремов сливочных.				
23	Практическое задание: Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов заварных, составление технологических схем приготовления кремов заварных.				
24	Практическое задание: Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов из молочных продуктов, составление технологических схем приготовления кремов из молочных продуктов.				
25	Практическое задание: Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов комбинированных, составление технологических схем приготовления кремов комбинированных.				
26	Практическое задание: Рассмотрение и заполнение таблицы: рецептуры разных видов кремов промышленного производства.				
27	Практическое задание: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пресного теста.				
28	Практическое задание:				

	Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пресного слоеного теста.				
29	Практическое задание: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из сдобного пресного теста.				
30	Практическое задание: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из пряничного теста.				
31	Практическое задание: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из песочного теста.				
32	Практическое задание: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из бисквитного теста.				
33	Практическое задание: Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий региональной кухни из заварного теста.				
				Всего	80

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории
Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.08 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «КОНДИТЕР»»**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ.08 «Выполнение работ по специальности «Кондитер»», предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 8 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

1. разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 2. обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
 3. оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
 4. организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 5. соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
 6. проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

знания:

1. требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
2. виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
3. ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
4. актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
5. рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

6. правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

7. способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	8
Итого			8

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Раздел 1.

Практическое занятие № 1

Тема: Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.

Цель: Приобрести практический опыт украшать корнетиком, применять кондитерские мешки для изготовления украшения.

Материально-техническое оснащение: ножи поварской тройки, лопатки, формы силиконовые, коврики силиконовые, мешки кондитерские с насадками, венчики для взбивания, бумага пергаментная, столовая посуда и приборы для подачи и бракеража готовых изделий.

Производственные задания

1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь, оборудование и рационально организовать рабочее место. Изготовление производить за производственными столами, расположив инвентарь и посуду справа, сырье – слева.
2. Первичная обработка сырья. Сырье взвесить, проверить качество в соответствии с действующими стандартами и техническими условиями. Произвести первичную обработку сырья согласно технологии.
3. Приготовление кремов и украшение кондитерским мешком с различными насадками:
 - а) Крем сливочный основной
 - б) Крем белковый
 - в) Крем сливочный кофейный
 - г) Крем сливочный фруктовый

д) Крем сливочный ореховый

4. Бракераж и органолептическая оценка качества изделий.

5. Уборка рабочего места.

6. Оформление отчета.

Опишите украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладким и прямым срезом с отверстием диаметром от 2 до 6 мм: «Змейка», «Веребочка», «Ветка ландыша».

Опишите украшения, выполняемые с помощью трубочек различного диаметра с зубчатым срезом: «Звездочка», «Розанчик».

Опишите украшения, выполняемые с помощью трубочек с клинообразным срезом: «Листик».

Опишите украшения, выполняемые с помощью трубочек с гладкими и прямыми срезами с отверстиями диаметрами от 2 до 6 мм: насадка многоточечная, насадка бордюрная, насадка мелкокольцевая, насадка тринадцатизубцовая, насадка лепестковая, насадка цветочная, насадка крупнокольцевая, насадка ленточная

7. Составить таблицу: «Режим хранения отделочных полуфабрикатов»

Наименование отделочного полуфабриката	Условия хранения

8. Ответить на контрольные вопросы.

1. Ассортимент кремов.
2. Какими бывают кондитерские мешки и насадки к ним?
3. Как правильно пользоваться кондитерским мешком и ухаживать за ними?

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер п/о

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.09 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»**

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.09 Выполнение работ по профессии «Повар», разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское кондитерское дело», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1565 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «20» декабря 2016 г. № 44828); Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020 г. № 747 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»; Профессионального стандарта «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 09.03.2022 № 113н (регистрационный № 557); Единого тарифно-квалификационного справочника работ и профессий рабочих (далее – ЕТКС) по профессии «Повар», Выпуск № 51 ЕТКС, раздел "Торговля и общественное питание", разработанный Центральным бюро нормативов по труду Министерства труда и социального развития Российской Федерации, утвержденного постановлением Минтруда России от 5 марта 2004 г. N 30.

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна мастер п/о

Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	Стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	21
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	29
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	61

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.09 Выполнение работ по профессии «Повар»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Выполнение работ по профессии «Повар» и соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 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 общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД.	- организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; - 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; - 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; - организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 9.1	Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара
ПК 9.2.	Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий
ПК 9.3.	Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	- подготовке, уборке рабочего места; - подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; - приготовлении, порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов; порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции; - ведении расчетов с потребителями; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
уметь	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и

	регламентами; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции. - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
знания	- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; - 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, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том

	числе региональных; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - 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; - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении; - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1.1.4 Ведущие педагогические технологии, используемые преподавателем:

В целях формирования умений, знаний, общих и профессиональных компетенций при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: практико – ориентированного обучения, интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные, технологии критического мышления.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы	3 1	3 2	3 3	3 4	3 5	3 6	3 7	3 8	3 9	3 10	3 11	3 12	3 13	3 14	3 15	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6	У 7	У 8	У 9	У 10	У 11	У 12
Раздел 1.	+	+	+	+	+	+	+			+					+	+	+	+	+			+					
Раздел 2.	+	+	+	+	+	+	+			+					+	+	+	+	+	+	+	+					+
Раздел 3.	+	+	+	+	+			+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+		+			+
Раздел 4.	+	+	+	+	+					+	+	+	+	+	+	+	+	+	+			+	+		+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов 206

Из них на освоение МДК 92

В том числе, самостоятельная работа 6

на практики, в том числе производственную 108

1.2.1 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения,	Кол-во	Обоснование включения в рабочую

практический опыт, компетенции	часов	программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: - ведении расчетов с потребителями; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства должен уметь: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять,	20	<i>По рекомендации работодателя</i>

комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 09.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК 09.02 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 09.03 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем					Самостоятельная работа
			Обучение по МДК			Практики		
			Всего	В том числе				
	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов) ¹		Учебная	Производственная			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 1.1.-1.4 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	4	4	2				-
ПК 2.1.- 2.8 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов, соусов разнообразного ассортимента	18	18	12				-
ПК 3.1 – 3.6 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных	30	30	20				-

	продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента							
ПК 4.1 - 4.5 ОК 1-7, 9,10	Раздел модуля 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	30	24	18				6
ПК 1.1.-1.4, 2.1.- 2.8, 3.1 – 3.6, 4.1 - 4.5	Производственная практика	108					108	
	Консультации	4						
	Экзамен по профилю	6						
	Зачет	6						
	Всего:	206	76	52			108	6

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля(ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся. Вид и тема занятия	Объем часов
1	2	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		
МДК 09.01. Выполнение работ по профессии "Повар"		
Тема 1.1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	Содержание Организация процессов приготовления и подготовки к реализации	4
	Лекционные занятия	2
	1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
	1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента.	2
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов, соусов разнообразного ассортимента		
МДК 09.01. Выполнение работ по профессии "Повар"		
Тема 2.1. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов, соусов разнообразного ассортимента	Содержание Приготовление и подготовка к реализации горячих супов, соусов разнообразного ассортимента	22
	Лекционные занятия	6
	1. Методы приготовления, бульонов, отваров, первых блюд, соусов.	2
	2. Технологический процесс приготовления заправочных супов, супов – пюре, молочных, сладких, холодных супов.	2
	3. Подготовка, подбор основных и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Технология приготовления соусов основных красного и белого и их производных	2

В том числе, практических занятий и лабораторных работ		16
1. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для бульонов.		2
2. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для заправочных супов.		2
3. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для молочных, холодных супов, супов – пюре.		2
4. Приготовление и отпуск щей, борщей, рассольников. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.		2
5. Приготовление и отпуск солянок, молочных, холодных и сладких супов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.		2
6. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для соусов.		2
7. Приготовления соусов сметанных, молочных, яично-масляных соусов и масляных смесей.		2
8. Приготовление заправок (дрессингов) и маринадов, сладких соусов.		2
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента		
МДК 09.01. Выполнение работ по профессии "Повар"		
Тема 3.1. Приготовление и подготовка к реализации блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий блюд из яиц, творога, сыра, муки	Содержание. Приготовление и подготовка к реализации блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	30
	Лекционные занятия	10
	1. Технология приготовления блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья	2
	2. Технология приготовления блюд, закусок из мяса, птицы, дичи, кролика	2
	3. Технология приготовления блюд, закусок из овощей и грибов	2
	4. Технология приготовления блюд, закусок из круп, макаронных изделий	2
	5. Технология приготовления блюд, закусок из сыра, яиц, творога, муки	2

разнообразного ассортимента	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	20
	1. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых горячих блюд, закусок.	2
	2. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых горячих блюд, закусок.	2
	3. Приготовление горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	2
	4. Приготовление горячих блюд и закусок из мяса и мясопродуктов разнообразного ассортимента	2
	5. Приготовление горячих блюд и закусок из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	4
	6. Приготовление горячих блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента	2
	7. Приготовление горячих блюд и закусок из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	2
	8. Приготовление горячих блюд и закусок из сыра и яиц разнообразного ассортимента	2
	9. Приготовление горячих блюд и закусок из творога и муки разнообразного ассортимента	2
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.		
МДК 09.01. Выполнение работ по профессии "Повар"		
Тема 4.1. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	Содержание Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента	24
	Лекционные занятия	6
	1. Классификация бутербродов. Технологический процесс приготовления бутербродов <i>Санитарные требования при приготовлении, хранении и отпуске.</i>	2
	2. Классификация салатов. Технологический процесс приготовления салатов из овощей, мяса, рыбы, птицы <i>Организация рабочего места. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для салатов. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования. Проведение бракеража.</i>	2
	3. Технология приготовления закусок из яиц, из мяса, овощей, грибов. <i>Организация рабочего места. Подбор и оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для салатов. Подготовка и выбор инвентаря, посуды, оборудования. Проведение бракеража.</i>	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	18

	1. Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов для готовых холодных блюд и закусок.	2
	2. Приготовление бутербродов разнообразного ассортимента	2
	3. Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	2
	4. Приготовление холодных блюд и закусок из мяса разнообразного ассортимента	2
	5. Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы разнообразного ассортимента	2
	6. Приготовление салатов из рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	2
	7. Приготовление салатов из сырых и вареных овощей разнообразного ассортимента	2
	8. Приготовление гастрономических закусок разнообразного ассортимента	2
	9. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 4 Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		6
Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 09 Виды работ: 1. Приготовление блюд из отварных, жареных овощей с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 2. Приготовление блюд из тушёных, запеченных овощей с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 3. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 4. Приготовление блюд из рыбы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 5. Приготовление блюд из рыбной котлетной массы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 6. Приготовление блюд из мяса с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой		108

продукции. 7. Приготовление блюд из мясной котлетной массы с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 8. Приготовление первых блюд с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 9. Приготовление холодных блюд и закусок с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 10. Приготовление сладких блюд и напитков с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции. 11. Приготовление дрожжевого и бездрожжевого теста и изделий из него с проведением расчетов, организацией рабочих мест, безопасным использованием производственного инвентаря и технологического оборудования. Проведением оценки качества и безопасности готовой продукции.		
Всего:		206

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие помещения:

Учебный кабинет № 121 (БТИ № 47)

Стол учительский - 1 шт; Стул Учительский - 1 шт.

Мобильный интерактивный класс "Исследователь" (в комплекте Тумба метал. на колесах+ ноутбук) - 17 шт.

Экран для проектора - 1 шт.

Доска ученическая - 1 шт.

Стенка 5 секций без антресолей - 1 шт.

Стол двухтумбовый - 1 шт.

Стол препараторский - 1 шт.

Столик журнальный - 1 шт.

Тумба для проекционных аппаратов - 3 шт.

Проектор - 1 шт.

МФУ - 1 шт.

Компьютерное кресло - 1 шт.

Стол компьютерный - 1 шт.

Стол одно тумбовый - 1 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 18 шт.

Стул рабочий - 5 шт.

Стул ученический с регулировкой высоты - 25 шт.

Мастерская «Поварское дело» кабинет № 118 (БТИ № 6)

Блендер стационарный - 1 шт.

Монитор - 1 шт.

Роутер Wi-Fi - 1 шт.

Венчик Вардаген - 4 шт.

Весы настольные электронные (профессиональные) - 4 шт.

Весы настольные электронные - 4 шт.

Гастроёмкость из нержавеющей стали - 24 шт.

Контейнер для мусора Лайма - 8 шт.

Пирометр инфракрасный - 4 шт.

Стол производственный - 5 шт.

Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты - 3 шт.

Фритюрница - 1 шт.

Шкаф шоковой заморозки - 1 шт.

Аппарат упаковочный вакуумный - 1 шт.

Зонт вытяжной - 4 шт.

Индукционная плита - 16 шт.

Индукционная плита стационарная - 1 шт.

Куллер для воды - 2 шт.

Микроволновая печь - 1 шт.

Миксер планетарный - 4 шт.

Мясорубка электрическая - 4 шт.

Пароконвектомат - 4 шт.

Погружной блендер - 4 шт.

Подставка для пароконвектомата - 4 шт.

Профессиональная, электрическая точилка для ножей - 1 шт.

Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата - 1 шт.

Слайсер - 1 шт.

Стеллаж - 8 шт.

Стол производственный 600х600х850 - 4 шт.
Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами - 1 шт.
Холодильный шкаф - 5 шт.
Шкаф для стерилизации для ножей - 1 шт.
Шкаф морозильный - 1 шт.
Шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок - 1 шт.
Вешалка для одежды напольная - 2 шт.
Куттер с подогревом (термомиксер) - 1 шт.
Льдогенератор - 1 шт.
Облучатель – рециркулятор - 1 шт.
Полка настенная для разделочных досок - 4 шт.
Полка настольная двойная - 4 шт.
Стол производственный 1800х600х850мм - 2 шт.
Стол производственный - 12 шт.
Стол с моечной ванной - 4 шт.
Сушилка для овощей и фруктов - 1 шт.
Шкаф для сумок - 2 шт.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

1.2.1. Основные источники:

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, 2025. — 336 с.
2. 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, 2025. – 192 с.
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, 2025. — 288 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, 2025. — 180 с.
5. Дубровская, Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – Москва : Академия, 2025. – 176 с.
6. 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, 2025. – 336 с.
7. 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, 2025. — 176 с.
8. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – Москва : Академия, 2025. – 320 с.
9. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 80 с.
10. Кахикало, В. Г. Звероводство и кролиководство. Практическое руководство : учебное пособие для спо / В. Г. Кахикало, О. В. Назарченко, А. А. Баландин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 328 с.
11. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование).
12. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для

учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2025. – 240 с.

13. Максимова, С. Н. Технология консервов из водных биологических ресурсов : учебное пособие для спо / С. Н. Максимова, З. П. Швидкая, Е. М. Панчишина. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 144 с.

14. 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, 2025. – 240 с.

15. 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, 2025. — 720 с.

16. 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, 2025 — 172 с.

17. Радченко, С.Н. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2024. – 398 с.

18. Самородова, И.П. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2024. – 192 с.

19. Самородова, И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – Москва : Академия, 2025. – 128 с.

20. Соколова, Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: ЭУМК для учащихся учреждений сред.проф.образования / Е.И.Соколова. – 2-е изд., стер. – Москва : Академия, 2025. – 288 с

21. Сыроделие: техника и технология : учебник для спо / И. И. Раманаускас, А. А. Майоров, О. Н. Мусина [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 508 с.

22. Термины и определения в области однородных групп продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения, торговли и общественного питания : учебно-справочное пособие для спо / О. А. Рязанова, М. А. Николаева, О. В. Евдокимова, В. М. Позняковский ; под общей редакцией В. М. Позняковского. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 288 с.

23. Технология производства и переработки продукции свиноводства : учебник для спо / В. Г. Кахикало, Н. Г. Фенченко, О. В. Назарченко, Н. И. Хайруллина. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 340 с.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Долганова, Н. В. Микробиологические основы технологии переработки гидробионтов : учебное пособие для спо / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-6516-3.

2. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

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, 2023. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-4126-6.

4. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

5. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3.

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, 2022. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-5691-8.

3.2.3. 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 и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 9.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ПК 9.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ПК 9.3 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе	- правильно давать органолептическую оценку овощам и грибам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно применять различные методы обработки овощей и грибов; - эстетично нарезать овощи и грибы и оформлять блюда из них; - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд; в соответствии с правилами техники безопасности; - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам из рыбы; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов; - правильно давать органолептическую оценку мясному сырью и блюдам; - правильно обрабатывать сырье; - правильно готовить полуфабрикаты в соответствии со сборником рецептов;	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и теоретических заданий на экзамене по МДК; - зачет с оценкой защиты по производственной практики;

	- оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд; - эстетично оформлять блюда. - правильно давать органолептическую оценку сырью и блюдам; - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда. - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда - эффективно и безопасно использовать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд в соответствии с правилами техники безопасности; - оптимально выбирать различные технологии для приготовления блюд - эстетично оформлять блюда	Текущий контроль: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий для самостоятельной работы; Промежуточная аттестация: наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических и теоретических заданий на экзамене по МДК; - зачет с оценкой защиты по производственной практики;
ОК 1 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной

	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	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 отчет по производственной практики
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой 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;	
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	— актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	— эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; — оптимальность планирования профессиональной деятельности грамотность устного и письменного	

	изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	понимание значимости своей профессии	
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	развитие спортивного воспитания, успешное выполнение нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса "Готов к труду и обороне" (ГТО); укрепление здоровья и профилактика общих и профессиональных заболеваний, пропаганда здорового образа жизни.	
ОК 8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);	
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и	

	объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Кол-во часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: иметь практический опыт: - ведении расчетов с потребителями; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; - подготовке отделочных	6	<i>По рекомендации работодателя</i>

полуфабрикатов промышленного производства должен уметь: - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 09.01 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара

ПК 09.02 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий

ПК 09.03 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе.

5.2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Комплект материалов для контроля и оценки освоения умений и усвоения знаний по учебной дисциплине

Вариант – 1

1. Что такое обвалка?

- а) отделение жил от мяса;
- б) отделение мякоти от костей;
- в) отделение хрящей от мякоти.

2. Где используется шейная часть в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для варки;
- в) для рубленой массы.

3. Под каким углом режут мясо?

- а) 45;
- б) 90;
- в) 10.

4. Какие п/ф жарят крупным куском?

- а) лангет;
- б) ростбиф;
- в) бефстроганов.

5. В рубленую массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, яйца;
- в) мясо, шпик, вода, соль, перец.

6. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

- а) плов, рагу, поджарка;
- б) шницель, духовая свинина, эскалоп;
- в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб.

7. К субпродуктам относят продукты...

- а) не скоропортящиеся;
- б) скоропортящиеся.

8. Что такое жиловка?

- а) отделение мякоти от костей;
- б) удаление кровоподтёков;
- в) удаление сухожилий, хрящей.

9. Где используется вырезка в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для тушения;
- в) для варки.

10. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

11. Назовите порционные п/ф?

- а) говядина духовая, филе, лангет;
- б) ростбиф, отварное мясо, тушёное мясо;
- в) лангет, антрекот зразы отбивные, ромштекс.

12. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

13. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;

- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
- в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

Вариант – 2

1. Что такое жиловка?

- а) отделение мякоти от костей;
- б) удаление кровоподтёков;
- в) удаление сухожилий, хрящей.

2. Где используется вырезка в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для тушения;
- в) для варки.

3. С какой целью панируют мясные п/ф?

- а) для уменьшения вытекания сока;
- б) для размягчения соединительной ткани;
- в) для хорошего вкуса.

4. Назовите порционные п/ф?

- а) филе;
- б) ростбиф;
- в) ромштекс.

5. В котлетную массу входит...

- а) мясо, шпик, хлеб, вода;
- б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
- в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

6. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

- а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
- б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
- в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

7. Из субпродуктов готовят п/ф...

- а) корейка жареная, вырезка жареная;
- б) котлеты по-киевски, шницель рубленый, котлеты рубленые;
- в) печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри.

8. Мясо поступает на предприятия общественного питания только в мороженном виде?

- а) да; б) нет.

9. Мясо диких животных используют для приготовления блюд?

- а) да; б) нет.

10. Какие части туши говядины используют для жарки?

- а) тонкий, толстый края, вырезка, внутренняя, верхняя части задней ноги, грудинка;
- б) тонкий, толстый край, вырезка, все части задней ноги;
- в) тонкий край, толстый край, вырезка, верхняя часть задней ноги.

11. Из каких частей готовят котлетную массу:

- а) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина;
- б) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина, мясо голяшки;
- в) покромка, шея, обрезки, пашина, грудинка, мясо голени.

12. Где используется шейная часть в кулинарии?

- а) для жарки;
- б) для варки
- в) для рубленой массы.

13. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

- а) плов, рагу, поджарка;
- б) шницель, духовая свинина, эскалоп;

в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб.

Вариант – 3

1. Мясо поступает на предприятия общественного питания только в мороженном виде?

а) да; б) нет.

2. Мясо диких животных используют для приготовления блюд?

а) да; б) нет.

3. Какие части туши говядины используют для жарки?

а) тонкий, толстый края, вырезка, внутренняя, верхняя части задней ноги, грудинка; б) тонкий, толстый край, вырезка, все части задней ноги;

в) тонкий край, толстый край, вырезка, верхняя часть задней ноги.

4. Из каких частей готовят котлетную массу:

а) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина;

б) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина, мясо голяшки;

в) покромка, шея, обрезки, пашина, грудинка, мясо голени.

5. Где используется шейная часть в кулинарии?

а) для жарки;

б) для варки;

в) для рубленой массы.

6. Под каким углом режут мясо?

а) 20;

б) 90;

в) 10.

7. Какие п/ф жарят крупным куском?

а) говядина духовая

б) ростбиф

в) антрекот

8. В рубленую массу входит...

а) мясо, шпик, хлеб, вода;

б) мясо, хлеб, вода, яйца;

в) мясо, шпик, вода, соль, перец.

9. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

а) плов, рагу, поджарка;

б) шницель, духовая свинина, эскалоп;

в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб

10. С какой целью панируют мясные п/ф?

а) для уменьшения вытекания сока;

б) для размягчения соединительной ткани;

в) для хорошего вкуса.

11. Назовите порционные п/ф?

а) говядина духовая, филе, лангет;

б) ростбиф, отварное мясо, тушёное мясо;

в) лангет, антрекот зразы отбивные, ромштекс.

12. В котлетную массу входит...

а) мясо, шпик, хлеб, вода;

б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;

в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

13. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;

б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;

в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

Критерии оценки практических работ

5	4	3	2
Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов
13-12	11-10	9-8	7 и менее

Ответы

№/№	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
1.	б	в	б
2.	в	а	а
3.	а, б	а	в
4.	б	а, в	а
5.	в	б	в
6.	в	а	б
7.	б	в	б
8.	в	б	б
9.	а	а	в
10.	а	в	в
11.	в	а	а
12.	б	в	в
13.	а	в	а

Контрольная работа №2

Вариант – 1

Задача № 1. Определить количество отходов при обработке 60 кг севрюги с головой среднего размера, если севрюга будет разделываться на звенья с кожей без хрящей?

Задача № 2. Определить количество отходов при обработке на филе с кожей и реберными костями 7,5 кг амура неразделанного среднего размера, найти массу полуфабриката для жарки?

Задача № 3. Определить сколько необходимо баранины массой брутто, чтобы приготовить 13 порций «шницеля натурального рубленого», выход 1 порции полуфабриката 120 г, расчет по 3 колонке?

Задача № 4. Найти количество отходов при обработке 100 кг индеек полупотрошенных второй категории?

Вариант – 2

Задача № 1. Определить массу отходов 120 кг сома крупного неразделанного, если он будет разделываться на филе с кожей и реберными костями?

Задача № 2. Определить количество отходов при обработке на непластованные куски 25 кг карася океанического мелкого размера, найти массу полуфабриката для варки?

Задача № 3. Определить сколько необходимо телятины массой брутто, чтобы приготовить 28 порций «сраз рубленых», выход 1 порции полуфабриката 100 г, расчет по 2 колонке?

Задача № 4. Найти массу пищевых отходов при обработке 100 кг гусей полупотрошенных I категории.

Критерии оценки практических работ

Оценка «отлично» выставляется, если студент свободно, с глубоким знанием материала, правильно и самостоятельно решил 4 задачи контрольной работы.

Оценка «хорошо», выставляется, если студент достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно решил 3 задачи с дополнительными комментариями преподавателя.

Оценка «удовлетворительно», выставляется, если студент недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями решил 3 или 2 задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с решением, неуверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы.

Оценка «два», выставляется, если студент имеет только очень слабое представление о предмете. Допустил существенные ошибки в решении задач, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы.

5	4	3	2
Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов	Количество баллов
4	4-3	3-2	2 и менее

Примеры решения задач.

Задача № X1. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 30 кг трески неразделанной мелкого размера?

Пример решения задачи № X1.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у данного сырья. В сборнике рецептов на стр. 529 (колонка №7) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов у трески неразделанной на филе без кожи и костей, что составляет 58 %.

Используя известные значения. находим массу отходов по формуле:

$$M_{отх} = \frac{M_{бр} * \%отх}{100\%} = \frac{30 * 58}{100} = 17,4 \text{ кг}$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

17,4 кг- искомая масса отходов у трески неразделанной при холодной обработке.

Задача № X2. Определить количество отходов при обработке на чистое филе 17 кг трески неразделанной мелкого размера, найти массу полуфабриката для припускания?

Пример решения задачи № X2.

Для решения данного типа задачи находим процент отходов у данного сырья. В сборнике рецептов на стр. 529 (колонка №7) в таблице «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыб» находим процент отходов у трески неразделанной на филе без кожи и костей, что составляет 58 %.

Используя известные значения. находим массу отходов по формуле:

$$M_{отх} = \frac{M_{бр} * \%отх}{100\%} = \frac{17 * 58}{100} = 9,86 \text{ кг}$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

9,86 кг- искомая масса отходов у трески неразделанной при холодной обработке.

Используя известные значения, находим массу полуфабриката для припускания (масса нетто) по формуле:

$$M_{нт} = \frac{M_{бр} * (100 - \%отх)}{100\%} = \frac{17 * (100 - 58)}{100} = 7,14 \text{ кг}$$

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

7,14 кг- искомая масса полуфабриката, которая используется для припускания.

Задача № Х3. Определить сколько необходимо говядины массой брутто, чтобы приготовить 40 порций «бифштекса рубленого», выход 1 порции полуфабриката 50 г, расчет по 1 колонке?

Пример решения задачи № Х3.

Для решения данного типа задачи находим в сборнике номер рецептуры (№411), в рецептуре в первой колонке дана раскладка на говядину. Чтобы приготовить полуфабрикат массой 43 г, необходимо сделать расчет сырья на полуфабриката массой 50г, составляем пропорцию на необходимое сырье:

На 43г полуфабриката - 155 г говядины

На 50 г полуфабриката- X говядины

$$X = \frac{50 * 155}{43} = 180г$$

Для приготовления 1 порции «бифштекса рубленого» необходимо взять 180 г говядины массой брутто.

Находим необходимое количество говядины, чтобы приготовить 40 порций полуфабриката:

$$Мбр = 40 * 0,180 = 7,2кг$$

Для приготовления 40 порций «бифштекса рубленого» необходимо 7.2 кг говядины

Задача № Х4. Определить количество пищевых отходов при обработке 80 кг кур полупотрошенных первой категории?

Пример решения задачи № Х4.

Масса отходов исчисляется, исходя из заданной массы брутто с учетом определенного процента отходов, причем, масса брутто всегда принимается за 100 %.

В сборнике рецептов на стр. 433 в таблице «Нормы выхода тушки, отходов и пищевых обработанных субпродуктов при холодной обработке сельскохозяйственной птицы» находим процент отходов у кур полупотрошенных первой категория, что составляет 31,4%.

$$Мотх = \frac{Мбр * \%отх}{100\%}$$

Используя известные значения. находим массу отходов по формуле:

Где: Мбр- масса брутто продукта (сырья)

% отх- процент отходов у продукта при холодной обработке

$$Мотх = \frac{80 * 31,4}{100} = 25,12кг$$

25,12 кг- искомая масса отходов у кур полупотрошенных первой категория при холодной обработке.

Перечень вопросов для проведения по МДК.01.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Что такое классификация по типу и качеству пищевого продукта?
2. Перечислите методы классификации пищевых продуктов. В чем их сущность?
3. Назовите виды классификации полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
4. Укажите значение температуры в толще охлажденного полуфабриката.
5. Какая температура допускается в толще замороженного полуфабриката?
6. Перечислите принципы производства кулинарной продукции.
7. Перечислите документы, используемые при производстве кулинарной продукции.
8. Каковы особенности работы мясорыбного цеха?
9. Перечислите виды технологического оборудования, используемого при обработке сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

10. Перечислите основные правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.
11. Дайте характеристику следующим методам кулинарной обработки сырья: фарширование, отбивание, формование, панирование, маринование и интенсивное охлаждение.
12. Перечислите виды панировок. Краткая характеристика каждой
13. В каком виде поступает рыба на предприятия питания?
14. Укажите температуру в толще мышц мороженой рыбы.
15. В каких условиях хранят охлажденную рыбу?
16. Каким способом оттаивают замороженную рыбу?
17. Укажите, для какой цели подсаливают воду при размораживании комбинированным способом.
18. Какое количество соли добавляют на 1 л воды при оттаивании рыбы?
19. Укажите температуру оттаивания рыбы на воздухе.
20. Какое соотношение массы рыбы и жидкости при оттаивании в воде?
21. К каким рыбам по содержанию жира относится угорь?
22. Укажите продолжительность оттаивания рыбы в воде.
23. Используют ли рыбу, разделанную на филе с кожей, для приготовления котлетной массы?
24. Можно ли для приготовления рыбной котлетной массы применять 25—30% вареной рыбы?
25. Для чего в котлетную массу добавляют сырые яйца?
26. В каких целях в рыбную котлетную массу добавляют молоки свежих рыб?
27. Укажите вид панировки для приготовления тельного.
28. Какую форму имеет полуфабрикат тельное?
29. Какое филе используется для приготовления зраз донских?
30. На какое филе обрабатывают рыбу для приготовления полуфабриката для рулета из филе рыбы?
31. В каком термическом состоянии поступает на производство мясо?
32. Укажите температуру в толще мышц мороженого мяса.
33. Какое мясо имеет высокую пищевую ценность и кулинарные свойства?
34. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше 15°C.
35. Какое мясо имеет температуру в толще мышцы от 0 до 4°C?
36. Укажите мясо с температурой в толще мышцы не выше -6 °C.
37. Дайте определение понятия жиловка и сортировка мяса.
38. Что обеспечивает дефростация мяса?
39. Какую поверхность имеет охлажденное мясо?
40. Назовите оптимальные условия для размораживания мяса.
41. Укажите кулинарное использование вырезки из говядины.
42. Опишите кулинарное использование лопатки из говядины.
43. Какое кулинарное использование имеет корейка из свинины?
44. Назовите кулинарное использование лопатки из свинины.
45. Укажите кулинарное использование окорока из свинины.
46. Опишите кулинарное использование грудинки из баранины.
47. Как правильно нарезать порционные полуфабрикаты?
48. Укажите условия хранения замороженных молочных поросят.
49. Характеристика способов хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов
50. Назовите условия хранения охлажденной ягнятины.
51. В каких условиях хранят охлажденную свиную голову?
52. Почему не допускается размораживание мяса в воде?
53. Какие операции необходимо выполнить после размораживания мяса перед нарезанием полуфабрикатов?
54. Актуальные направления в разработке и совершенствовании ассортимента.

55. Какие части мяса используют для приготовления ростбифа?
56. Назовите части мяса, применяемые для приготовления карбонада.
57. Какие части мяса используют для приготовления буженины?
58. Перечислите части мяса, применяемые для приготовления говядины шпигованной.
59. Какие фарши используют для фарширования грудинки?
60. Перечислите правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов,
61. предназначенных для дальнейшего использования.
62. Как приготовить поросенка для фарширования?
63. Назовите рецептуру кнельной массы на 1 кг мякоти.
64. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов.
65. Характеристика этапов технологического цикла обработки сырья
66. При какой температуре хранят подготовленные полуфабрикаты до реализации?
67. Как размораживают домашнюю птицу?
68. Почему ценятся блюда из филе птицы?
69. В каком виде на предприятия питания поступает сельскохозяйственная птица?
70. Какая сельскохозяйственная птица поступает на предприятия питания?
71. В каких целях полуфабрикат Котлеты фаршированные из филе птицы панируют дважды?
72. Какое количество хлеба необходимо для приготовления кнельной массы из птицы?
73. Почему нельзя быстро размораживать замороженную печень домашней птицы?
74. Выбор и комбинирование различных способов обработки сырья и приготовления полуфабрикатов с учетом требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН
75. Укажите условия хранения замороженной печени сельскохозяйственной птицы.

Перечень вопросов для проведения по МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

1. Ассортимент, основные характеристики экзотических и редких видов овощей и грибов, их кулинарное назначение.
2. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки артишоков; спаржи; ревеня
3. Способы минимизации отходов при подготовке экзотических и редких видов овощей и грибов.
4. Основные характеристики ската, морского черта, зубатки
5. Последовательность и правила обработки и подготовки моллюсков и ракообразных
6. Каковы основные технологические принципы приготовления запеченных блюд?
7. Требования к качеству, безопасности экзотических и редких видов овощей и грибов. Методы оценки качества. Условия, сроки хранения.
8. Технологический процесс механической кулинарной обработки и подготовки фенхеля; побегов бамбука; корня лотоса и грибов
9. Методы определения норм выхода экзотических и редких видов овощей и грибов после обработки для последующего использования
10. Основные характеристики солнечника, саргана, пагра, дорады
11. Методы и виды обработки и подготовки моллюсков и ракообразных
12. Способы фарширования: в целом виде
13. Подбор пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
14. Выбор современных методов приготовления полуфабрикатов различных видов сырья сложного ассортимента в соответствии с заказом
15. Правила охлаждения, замораживания полуфабрикатов

16. Упаковка полуфабрикатов на вынос, хранение с учетом требований к безопасности продукции.
17. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
18. Ассортимент, рецептуры полуфабрикатов из рыбного сырья для продукции сложного ассортимента.
19. Примерные нормы выхода мяса после обработки моллюсков и ракообразных
20. Безопасная организация техники выполнения действий в соответствии с типом моллюсков и ракообразных
21. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных моллюсков и ракообразных
22. Правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья.
23. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки.
24. Требования к качеству, показатели безопасности, условия и сроки хранения мяса диких животных.
25. Основные критерии оценки качества подготовленного мяса диких животных и их соответствия технологическим требованиям
26. Основные характеристики мяса диких животных: косули, кабана, оленя, лося
27. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: оленя, лося,
28. Схема механической обработки и методы обработки мяса диких животных: косули, кабана,
29. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения тушек ягнят
30. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения молочных поросят
31. Классификация, ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения утиной и гусиной печени
32. Классификация, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения отдельных частей говядины из мраморного мяса.
33. Методы обработки и подготовки мяса для сложных блюд
34. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса диких животных
35. Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов из мяса животных
36. Правила охлаждения, замораживания, упаковки, хранения подготовленного мяса пернатой дичи
37. Приготовление кнельной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
38. Условия и сроки хранения пернатой дичи. Оценка качества и безопасности при обработке пернатой дичи.
39. Санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки пернатой дичи
40. Приготовление порционных полуфабрикатов (стейков) из мраморного мяса.
41. Классификация, основные характеристики пернатой птицы. Пищевая ценность
42. Особенности строения и состава мышечной ткани пернатой дичи. Условия и сроки хранения пернатой дичи.
43. Методы обработки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом, фарширование, шпигование, панирование, перевязывание, взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.
44. Основные критерии оценки качества обработанных и подготовленных редких и экзотических видов рыб

45. Методы подготовки мяса для сложных блюд: маринование, сворачивание рулетом
46. Методы подготовки мяса для сложных блюд: фарширование, шпигование,
47. Методы подготовки мяса для сложных блюд: панирование, перевязывание
48. Методы подготовки мяса для сложных блюд: взбивание и отсаживание кнельной массы из кондитерского мешка.
49. Классификация, рецептуры п/ф из мраморного мяса. Пищевая ценность, способы приготовления
50. Ассортимент п/ф из мраморного мяса. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Вопросы для проведения квалификационного экзамена

1. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь отварная со сложным гарниром"
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь под паровым соусом с белыми грибами и бурым рисом"
3. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь в соусе красном с эстрагоном" со сложным гарниром
4. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Сациви из индейки (птица в остром ореховом соусе)"
5. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Рагу из кролика"
6. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Кролик, тушеный в соусе"
7. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты натуральные из филе дичи со сложным гарниром"
8. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты из кролика, фаршированные соусом молочным с грибами"
9. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты из филе дичи, фаршированные печенью"
10. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь по-столичному"
11. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты рубленые из дичи"
12. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Зубатка соленая отварная со сложным гарниром из овощей"
13. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Белуга припущенная с белыми грибами и соусом"
14. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Севрюга по-русски"
15. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Фаршированное филе нототении мраморной с гарниром и соусом"
16. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Терпуг жаренный с гречневой кашей и сметанным соусом"
17. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Солянка из севрюги на сковороде"
18. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Трепанги по-дальневосточному с гарниром"
19. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Кальмары в сметанном соусе со сложным гарниром"
20. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Лангусты с рисом и соусом"

21. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Рыба (семейство осетровых), запеченная с рисом и нутом"
22. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Тефтели из ледяной рыбы с чечевицей"
23. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Шницель рыбный натуральный (рыба мерланг)"
24. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Морской гребешок отварной с соусом и сложным гарниром"
25. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Креветки, запеченные под сметанным соусом"
26. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Биточки рубленые из дичи паровые под белым соусом с рисом"

Билеты для проведения квалификационного экзамена

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь отварная со сложным гарниром"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Сациви из индейки (птица в остром ореховом соусе)"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и

дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Рагу из кролика"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа
1 Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь по-столичному"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты натуральные из филе дичи со сложным гарниром"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа
1 Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты рубленые из дичи"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Зубатка соленая отварная со сложным гарниром из овощей"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Сеvрюга по-русски"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Кальмары в сметанном соусе со сложным гарниром"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Рыба (семейство

осетровых), запеченная с рисом и нутом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

Квалификационный экзамен

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Морской гребешок отварной с соусом и сложным гарниром"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

Квалификационный экзамен

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Креветки, запеченные под сметанным соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

Квалификационный экзамен

ПМ.01. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Биточки рубленые из дичи паровые под белым соусом с рисом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Солянка из севрюги на сковороде"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Терпуг жаренный с гречневой кашей и сметанным соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

- 1 Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты из филе дичи, фаршированные печенью"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь под паровым соусом с белыми грибами и бурым рисом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Котлеты из кролика, фаршированные соусом молочным с грибами"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Кролик, тушеный в соусе"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа
1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Лангусты с рисом и соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Фаршированное филе нототении мраморной с гарниром и соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Трепанги по-дальневосточному с гарниром"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Белуга припущенная с белыми грибами и соусом"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24

Квалификационный экзамен

ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

курс – , группа

1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты.
2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Тефтели из ледяной"

рыбы с чечевицей"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа 1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты. 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Шницель рыбный натуральный (рыба мерланг)"

Преподаватель _____.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26 Квалификационный экзамен ПМ.01.Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело курс – , группа 1. Организовать рабочее место, подготовить и обработать необходимое сырье и дополнительные ингредиенты. 2. Проведение приготовления и подготовки к реализации блюда: "Дичь в соусе красном с эстрагоном" со сложным гарниром

Преподаватель _____

По МДК.02.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок .

Вариант 1

1. Перечислите виды варочно – жарочного оборудования _____
2. Определите производительную деятельность заготовочных предприятий
А) обрабатывать 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.
3. Дать характеристику организации рабочих мест в рыбном цехе. _____
4. Дать характеристику организации рабочих мест в суповом отделении. _____

Вариант 2

1. Правила эксплуатации электрических плит. _____
2. Определить деятельность предприятий с полным производственным циклом:
А) работающие на сырье 2-3 наименований,
Б) обрабатывающие сырье и производящие п\ф,
В) перерабатывающие сырье, вырабатывающие п\ф, производящие готовую продукцию и реализующие ее.
3. Организация работы овощного цеха. _____

4. Перечислите виды аппаратов для жарки и выпечки. _____

Вариант 3

1. Опишите правила эксплуатации и безопасности при работе картофелеочистительной машины. _____

2. Дать характеристику производственной деятельности столовой.

3. Ассортимент выпускаемой продукции специализируемых предприятий:

А) разнообразные блюда,

Б) различные полуфабрикаты,

В) продукция из определенного вида сырья.

4. Перечислите оборудование устанавливаемое в соусном отделении горячего цеха. _____

Вариант 4

1. Перечислите виды холодильного оборудования. _____

2. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе. _____

3. Опишите последовательность организации рабочего места в мясном цехе. _____

3. Дайте объяснение калибровки картофеля для очистительной машины:

А) для большей загрузки в рабочую камеру,

Б) для равномерной очистки,

В) для быстрой загрузки.

4. Правила эксплуатации холодильного оборудования. _____

По МДК.02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий, закусок

Часть 1. Выбрать единственно правильный ответ

1. На жаренные молодые кабачки перед жареньем:

А) панируют в муке,

Б) припускают,

В) бланшируют.

2. Отварной картофель для приготовления пюре протирают:

А) в охлажденном состоянии ($t = 30^{\circ}\text{C}$),

Б) в теплом состоянии ($t = 50^{\circ}\text{C}$),

В) в горячем состоянии ($t = 80^{\circ}\text{C}$).

3. Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:

А) картофель, вода, молоко, яйца, соль,

Б) картофель, вода, молоко, соль,

В) картофель, молоко, сливочное масло, соль.

4. Зразы картофельные имеют форму:

А) овально-приплюснутую с заостренным концом,

Б) кирпичика с овальными краями,

В) округло-приплюснутую.

5. Вид нарезки грибов для приготовления горячего блюда «Грибы, запеченные в сметанном соусе»:

А) соломка, кубики,

Б) кружочки, кубики,

В) дольки, ломтики.

6. При замачивании бобовые увеличивают массу:

А) в 3 раза,

Б) в 1\2 раза,

В) в 2 раза,

Г) в 4 раза.

7. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи:

А) за 10-15 минут,

Б) за 20-30 минут,

В) за 5-7 минут.

8. Для чего используют соусы средней густоты:

А) для запекания,

Б) для поливки блюд,

В) для фарширования и в качестве связующей основы.

9. Для чего используют соусы густой консистенции:

А) для запекания,

Б) для поливки блюд,

В) для фарширования и в качестве связующей основы.

10. Какой из этих соусов не является производственным соусом белого основного:

А) соус луковый,

Б) соус белый с яйцом,

В) соус томатный.

11. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы:

А) 5-7 минут при температуре 200*С,

Б) 20-30 минут при температуре 100*С,

В) 10-20 минут при температуре 140-160*С.

12. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

А) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2л на 1 кг рыбы),

Б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой,

В) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой.

13. Ростбиф нарезают на порционные куски при отпуске:

А) вдоль волокон под углом 90*С,

Б) вдоль волокон под углом 45*С,

В) поперек волокон под углом 90*С,

Г) поперек волокон под углом 45*С.

Часть 2. Открытые задания

14. Установить соответствия:

14.1 1. Яйца всмятку

2. Яйца сваренные без скорлупы

3. Яичница глазунья

4. Омлет натуральный запеченный

5. Яйца, запеченные под молочным соусом

нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом.

отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом.

отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки.

		отпускают по порционной сковородке, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью.
		отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.
.2	Творожная масса сладкая с изюмом	отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом.
	Вареники с творожным фаршем	отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом.
	Пудинг из творога	отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки.
	Сырники из творога	жарят перед отпуском и подают горячими.
.3	Грудинка фаршированная	при отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком.
	бифштекс	
	бефстроганов	при отпуске кладут в баранчик, посыпают измельченной зеленью петрушки.
	жаркое по-домашнему	
	эскалоп из свинины	при отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло.
		нарезают на порции и при отпуске поливают мясным соком.
		отпускают в горшочках.

15. Вставить пропущенные слова:

Технология приготовления блюда «Котлеты картофельные»:

1. Картофель варят и обсушивают
2. _____
3. Охлаждают до $t = 50^{\circ}\text{C}$,
4. Добавляют _____
5. Массу разделяют по порции
6. _____ в сухарях или муке
7. Придают форму котлет
8. _____ до готовности
9. Подают с маслом или соусом.

16. Каши классифицируют по консистенции: на _____, _____ и _____ ?

17. Определить название блюда по выбору продуктов: _____

Картофель, морковь, репчатый лук, репа или брюква, капуста белокочанная, кулинарный жир, соус, тыква или кабачки, чеснок, перец горошком. Лавровый лист, сливочное масло.

18. Составить алгоритм приготовления блюда «Лук фри» (лук- условно обработанный)

19. Ответить на вопрос: Почему нельзя солить картофель до жарки во фритюре?

20. Определить название блюда и способ его приготовления по данному набору продуктов: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное.
21. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:
- А) мясо нарезают брусочками,
 - Б) перемешивают,
 - В) соединяют с пассированным репчатым луком,
 - Г) укладывают на разогретую с жиром сковороду,
 - Д) посыпают солью, перцем,
 - Е) обжаривают,
 - Ж) соединяют со сметанным соусом с томатом,
 - З) доводят до кипения,
 - И) отпуск.
22. Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»:
- 1. поливка маслом,
 - 2. посыпка сухарями, тертым сыром,
 - 3. нарезка филе с кожей без костей на порционные куски,
 - 4. укладывание рыбы на сковороду с жиром,
 - 5. заливание белым соусом,
 - 6. запекание в жарочном шкафу,
 - 7. укладывание ломтиков вареного картофеля,
 - 8. посыпка солью, перцем.
23. Составить технологическую схему приготовления основного блюда «Тельное из рыбы» (Котлетная рыбная масса условно приготовлена).
24. Решить задачу. Рассчитать массу нетто моркови для приготовления блюда, если масса брутто на одну порцию составляет 200 гр., а отходы на холодную обработку – 20%. Определить количество порций блюда при наличии 4,8 кг данной моркови.

Оценка по учебной и (или) производственной практики

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практики выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Контрольно - оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Задания включают: практическое задание, сдача теории экзаменатору в устной форме.

Практическое задание

Условия выполнения задания

- 1. Место (время) выполнения теоретического этапа задания: в учебном кабинете 121.
- 2. Место (время) выполнения практического этапа задания: в лаборатории 118.
- 3. Максимальное время выполнения теоретического этапа задания: 60 мин.
- 4. Максимальное время выполнения практического этапа задания: 4,5 часа.
- 5. Вы можете воспользоваться технологическими картами в соответствии с практическим этапом задания.

2.3 Задания для экзамена квалификационного

Задания к экзамену сформированы 2 способами:

1. Задания, ориентированные на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом – выполнение практических заданий по приготовлению полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
 2. Задания, проверяющие освоение группы компетенций внутри ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента – выполнение теоретических вопросов.
- Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

При принятии решения об итоговой оценке по профессиональному модулю учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимает председатель экзаменационной комиссии.

Варианты заданий № 25

Вариант 1

1. Для чего сортируют и калибруют овощи?
 2. Чему способствует маринование мяса?
 3. Укажите особенности приготовления следующих видов рассольников?
 - а) Рассольник ленинградский
 - б) Рассольник домашний
 - в) Рассольник московский
 4. Сколько требуется воды для варки 1 кг рыбы?
 5. По способу кулинарной обработки все творожные блюда делят на: , ... , ...
- Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 борщ с картофелем
- 2 картофельное пюре с рыбой жареной
- 3 каша пшенная

Вариант 2

1. Для чего моют овощи перед очисткой?
 2. Как производят обработку следующих субпродуктов:
 - а) мозги; б) печень; в) языки
 3. Какие разновидности супов молочных вы знаете?
 4. Сколько времени варятся кальмары?
 5. Какие продукты входят в состав творожной массы?
- Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 прозрачный бульон – консоме с гарниром на выбор
- 2 бифштекс натурально рубленный с яйцом и отварными макаронами
- 3 крупеник

Вариант 3

1. Зачем капусту кладут в соленую воду?
2. Укажите, в какой последовательности производится механическая кулинарная обработка курицы?
 - а) удаление шейки
 - б) промывание
 - в) опаливание
 - г) удаление ножек
 - д) приготовление полуфабрикатов
 - е) оттаивание
 - ж) потрошение
 - з) удаление головы

3. Почему молочные супы варят небольшими порциями?
4. Для приготовления блюд из мяса применяют все виды тепловой обработки, и в зависимости от этого мясные блюда делят на: , ... , ... , ... , ...

5. Какие требования к качеству блюд «сырники из творога» и «запеканка из творога»?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 бульон рыбный с рыбными фрикадельками

2 голубцы овощные с отварной гречкой

3 запеканка рисовая с творогом

Вариант 4

1. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки овощей:

1. мытье

2. нарезка

3. сортировка

4. калибровка

5. очистка

2. Составьте схему приготовления супов – пюре.

3. Какие гарниры вы бы порекомендовали к рыбе жареной?

4. Как отпускаю люля-кебаб?

5. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога – вареников и сырников?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 борщ холодный

2 перец фаршированный овощами и рисом с капустой тушеной

3 биточки пшеничные

Вариант 6

1. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

2. Как необходимо производить опаливание птицы?

3. Какие требования предъявляют к супам - пюре?

4. Температура готовых мясных блюд при отпуске должна быть не ниже°С.

5. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога – пудингов?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп картофельный

2 рыба отварная с картофелем пай

3 котлеты манные

Вариант 7

1. Почему при хранении на воздухе очищенный картофель постепенно темнеет?

2. Для чего заправляют птицу и дичь?

3. Какой срок хранения супов?

4. Сколько необходимо воды для варки 1 кг мяса?

5. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога – запеканок?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 борщ сибирский

2 рыба по-русски с отварным картофелем шариками

3 биточки рисовые с морковью

Вариант 8

1. Что необходимо сделать, чтобы очищенный картофель не потемнел?

2. Как снимают филе?

3 Соусы классифицируют?

а) по температуре подачи: на и

б) по цвету: на и

в) в зависимости от жидкой основы: соусы на , на , на , ... , ... , ... , ...

г) по консистенции: , ... , ...

д) по технологии приготовления: и

4. С какими гарнирами можно подать печень по-строгановски?
5. Каковы сроки хранения следующих блюд из творога – творога и творожной массы?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 борщ украинский
- 2 рыба припущенная в молоке с картофельным пюре
- 3 макаронник

Вариант 9

1. На какие категории делят рыбу по содержанию жира:
 - а) _____
 - б) _____
 - в) _____
2. Как приготовить котлетную массу из курицы?
3. Для чего муку пассеруют?
4. Срок хранения панированных порционных мясных блюд?
5. Как можно определить готовность отварной курицы?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 щи из свежей капусты
- 2 рыба тушеная в томате с овощами с рагу из овощей
- 3 плов и изюмом

Вариант 10

1. В зависимости от размера поступившую рыбу делят на: _____
2. Какие полуфабрикаты из котлетной массы курицы вы знаете?
3. Мучную пассеровку классифицируют?
 - а) по способу приготовления: и
 - б) по цвету: и
4. Какие гарниры лучше подходят для жареных блюд из курицы?
5. Установите соответствие

а) Творожная масса сладкая с изюмом	а) Отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом.
б) Вареники с творожным фаршем	б) Отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом.
в) Пудинг из творога	в) Отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки.
г) Сырники из творога	г) жарят перед отпуском и подают горячими

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 щи из свежей капусты с картофелем
- 2 рыба жареная с луком по- ленинградски с картофелем жареным из отварного
- 3 омлет натуральный

Вариант 11

1. Укажите правильную последовательность механической кулинарной обработки рыбы:
 - а) приготовление полуфабрикатов
 - б) разделка
 - в) вымачивание
 - г) размораживание
2. Перечислите, какие отходы от птицы используют?
3. Составьте схему приготовления белого основного соуса.
4. Требование к качеству курицы отварной?
 - а) цвет –
 - б) консистенция –
 - в) вкус –
 - г) запах –
5. Установите соответствие?

а) Яйца всмятку	а) Нарезают на порционные куски

б) Яйца сваренные без скорлупы в) Яичница глазунья г) Омлет натуральный запеченный д) Яйца, запеченные под молочным соусом	квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом. б) Отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом. в) Отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки. г) Отпускают на порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. д) Отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом или с горячими мясными блюдами.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 щи по-уральски (с крупой)

2 рыба в тесте жареная

3 омлет с сыром

Вариант 12

1. Какие есть способы размораживания рыбы?

а) б) в)

2. Какие требования предъявляют к тушкам куриц?

а) Внешний вид -

б) Цвет -

в) Запах -

г) Консистенция –

3. Назовите разновидности холодных соусов?

4. Срок хранения тушеных блюд из курицы?

5. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: курица, хлеб пшеничный, яйца, масло сливочное.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 рассольник домашний

2 рыба запеченная с картофелем по- русски

3 омлет, смешанный с мясными продуктами

Вариант 13

1. В зависимости от размера рыбные полуфабрикаты делят?

а) б) в)

2. Назовите положительные стороны тепловой обработки продуктов?

3. Для чего используют маринад овощной с томатом?

4. Что представляет собой меланж?

5. Как приготовить птицу тушеную в соусе?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 рассольник по- ленинградски

2 рыба запеченная с помидорами с

3 омлет, фаршированный мясными продуктами

Вариант 14

1. Для чего панируют рыбу?

2. Назовите отрицательные стороны тепловой обработки продуктов?

3. В чем заключается подготовка крупы к варке?

4. По способу кулинарной обработке блюда из яиц делят на , ... , и

5. Как приготовить макаронник с мясом?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп картофельный с клецками
- 2 печень по-строгановски с рисом рассыпчатым
- 3 котлеты картофельные

Вариант 19

1. Для чего размораживают мясо?
2. В качестве жидкой основы супов используют: , ... , ... , ... , ... и т.д.
3. Перечислите, какие блюда из каш вы знаете?
4. По технологии приготовления омлеты делят на: , ... , ...
5. Установите соответствие?

а) Спаржа отварная б) Голубцы овощные в) Овощи припущенные в молочном соусе г) Картофельная запеканка д) Лук фри	а) Используют в качестве гарнира к бифштексу и другим блюдам б) При отпуске нарезают на порции, кладут на тарелку, поливают сливочным маслом или подливают соусы томатный, сметанный или грибной. в) При отпуске укладывают на специальную решетку с салфеткой, украшают веточками зелени петрушки, отдельно подают соус сухарный. г) При отпуске кладут на порционное блюдо по 2 штуки на порцию, поливаю соусом, в котором запекали. д) При отпуске кладут в баранчик, посыпают зеленью. Можно отпустить с гренокками.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп-лапша домашняя
- 2 котлеты крестьянские с грибами с картофелем фри
- 3 зразы картофельные

Вариант 20

1. Какие способы разморозки мяса существуют? Укажите температуру и влажность воздуха при разморозки?

а) б)

2. Супы классифицируют:

а) по температуре подачи – на и

б) по способу приготовления – на , ... , ... и

3. Какие требования к качеству предъявляются к биточкам рисовым?

а) Внешний вид –

б) Консистенция –

в) Цвет –

г) Вкус –

д) Запах –

4. Можно ли хранить блюда из яиц?

5. Установите соответствие. Какой соус лучше подать к блюду?

а) Соус луковый с горчицей б) Соус польский в) Соус паровой г) Соус красный кисло-сладкий д) Соус молочный сладкий е) Соус абрикосовый ж) Соус белый основной на рыбном бульоне	а) припущенная рыба б) яблоки в тесте в) сардельки г) цветная капуста д) отварная курица е) пудинг ж) тушеное мясо

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

2. За сколько минут до готовности в супа кладут специи (лавровый лист, перец) и соль?
3. В зависимости от вида тепловой обработки различают: , ... , ... , ... , ... овощные блюда.
4. В зависимости от содержания жира выпускают следующие виды творога: , ... и ?
5. Какой страны является национальное блюдо? Установите соответствие?

а) Россия	а) Борщ
б) Украина	б) Щи
в) Грузия	в) Харчо
	г) Солянка

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп молочный с макаронными изделиями

2 зразы рубленые с отварным рисом

3 шницель из капусты

Вариант 24

1. Для чего необходимо отбивать мяса перед тепловой обработкой?
 2. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи?
 3. Как сохранить витамин С в овощах?
 4. Что необходимо сделать, если творог содержит много влаги?
 5. Выберите из предложенного списка супов только те, которые относятся к заправочным?
- а) щи зеленые
 - б) суп-пюре из птицы
 - в) бульон с гренками
 - г) суп-пюре из бобовых
 - д) борщ флотский
 - е) бульон с яйцом
 - ж) солянка рыбная
 - з) суп полевой
 - и) рассольник московский

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

1 суп-пюре из зеленого горошка

2 тефтели с рисом с отварным картофелем бочонками

3 оладьи из кабачков

Вариант 25

1. Для чего панируют полуфабрикаты из мяса?
 2. Укажите особенности приготовления следующих видов борщей?
- а) Борщ московский
 - б) Борщ украинский
 - в) Борщ флотский
 - г) Борщ сибирский
3. Срок хранения тушеных и запеченных блюд из овощей?
 4. Что добавляют в творог для улучшения аромата?
 5. Установите соответствие:

а) Варка	а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки.
б) Тушение	б) нагревание продукта с жиром (или без него) до состояния, при котором на поверхности образуется поджаристая корочка за счет изменения органических веществ, содержащихся в продукте, и образования новых веществ.
в) Припускание	в) обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки.
г) Запекание	г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке.
д) Жарка	д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных
е) Брезирование	
ж) Пассерование	
з) Бланширование	

	продуктов с добавлением специй и пряностей. е) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара. ж) припускание предварительно обжаренного продукта с бульоном или соусом в жарочном шкафу. з) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп-пюре из разных овощей
- 2 оладьи из печени с картофельным пюре
- 3 крокеты картофельные

Эталон ответов по По МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Вариант 1

1. в)
2. Универсальные приводы, хлебoreзки, слайсер гастрономических изделий, ручной маслоделитель; холодильное оборудование.
3. 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.

Вариант 2

1. Рабочие органы машины – это узлы и детали, непосредственно воздействующие на продукты питания в процессе их переработки.
2. С – сковорода; Э- электрическая; С – секционная; М- модулированная; 0,2 – площадь чаши.
3. в)
4. Электрические сковороды, фритюрницы, жарочные и пекарские шкафы, жарочные шкафы, жаровня вращающаяся, кондитерская электрическая печь.

Вариант 3

1. Услуга по изготовлению кулинарной продукции, разнообразной по дням недели или специальных рационов питания различных групп обслуживания контингента.
2. в)
3. Тепловое, холодильное, механическое, электрические плиты, жарочные шкафы, пищеварочные котлы, электрические сковороды, электрофритюрницы, холодильные шкафы, производственные столы, стеллажи.
4. Меню со свободным выбором блюд, меню дневного рациона, меню комплексных обедов, меню детского питания, меню диетического питания.

Вариант 4

1. Холодильные шкафы, холодильные прилавки и витрины, сборно – разборные камеры ,средне – и низкотемпературные холодильные камеры, льдогенераторы.
2. 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 крупнокусковых п\ф, натуральных п\ф, мелкокусковых п\ф, изделий из рубленой и котлетной массы.
3. б)
4. 1. Не допускать перегрузки холодильного оборудования.
2. не ставить горячую продукцию.
3. Периодически производить санитарную обработку оборудования.
4. не очищать испаритель механически, только размораживание.

Эталоны ответов по МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд.

кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента.

Часть 1. Выбрать единственно правильный ответ

1. На жаренные молодые кабачки перед жареньем:

А) панируют в муке,

2. Отварной картофель для приготовления пюре протирают:

В) в горячем состоянии ($t = 80^{\circ}\text{C}$).

3. Картофельное пюре состоит из следующих компонентов:

В) картофель, молоко, сливочное масло, соль.

4. Зразы картофельные имеют форму:

Б) кирпичика с овальными краями,

5. Вид нарезки грибов для приготовления горячего блюда «Грибы, запеченные в сметанном соусе»:

А) соломка, кубики,

6. При замачивании бобовые увеличивают массу:

В) в 2 раза,

7. За сколько минут до готовности супа закладывают пассированные овощи:

А) за 10-15 минут,

8. Для чего используют соусы средней густоты:

А) для запекания,

9. Для чего используют соусы густой консистенции:

В) для фарширования и в качестве связующей основы.

10. Какой из этих соусов не является производственным соусом белого основного:

А) соус луковый,

11. Определите оптимальную температуру и время жарки рыбы:

В) 10-20 минут при температуре $140-160^{\circ}\text{C}$.

12. Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

Б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой,

13. Ростбиф нарезают на порционные куски при отпуске:

В) поперек волокон под углом 90°C ,

Часть 2. Открытые задания

14. Установить соответствия:

14.2	1. Яйца всмятку 2. Яйца сваренные без скорлупы 3. Яичница глазунья 4. Омлет натуральный запеченный 5. Яйца, запеченные под молочным соусом	А) нарезают на порционные куски квадратной и треугольной формы по одному на порцию и отпускают, уложив на тарелку и полив маслом. Б) отпускают в порционной посуде, полив растопленным маслом. В) отпускают в горячем виде по 1-2 шт., укладывают на тарелку или вставляя в специальные подставки. Г) отпускают по порционной сковороде, поливают сливочным маслом, посыпают измельченной зеленью. Д) отпускают на гренках из белого хлеба, под соусом

		или с горячими мясными блюдами.
2	Творожная масса сладкая с изюмом Вареники с творожным фаршем Пудинг из творога Сырники из творога	А) отпускают в подогретой посуде, поливают растопленным сливочным маслом. Б) отпускают в горячем виде со сладким молочным соусом, сметаной или растопленным маслом. В) отпускают, уложив на тарелку, придают форму прямоугольника, конуса, пирамидки. Г) жарят перед отпуском и подают горячими.
3	Грудинка фаршированная бифштекс бефстроганов жаркое по-домашнему оскалоп из свинины	А) при отпуске укладывают на крутон из пшеничного хлеба, поливают мясным соком. Б) при отпуске кладут в баранчик, посыпают измельченной зеленью петрушки. В) при отпуске на порционное блюдо кладут картофель жареный строганный хрен, рядом укладывают мясной полуфабрикат, поливают мясным соком, сверху можно положить зеленое масло. Г) нарезают на порции и при отпуске поливают мясным соком. Д) отпускают в горшочках.

15. Вставить пропущенные слова:

Технология приготовления блюда «Котлеты картофельные»:

1. Картофель варят и обсушивают

2. **протирают горячим**

3. Охлаждают до $t = 50^{\circ}\text{C}$,

4. Добавляют **вводят яйца и перемешивают**

5. Массу разделяют по порции

6. **панируют** в сухарях или муке

7. Придают форму котлет

8. **обжаривают с обеих сторон до румяной корочки** до готовности

9. Подают с маслом или соусом.

16. Каши классифицируют по консистенции: **на жидкие, средней густоты и густые ?**

17. Определить название блюда по выбору продуктов: **овощное рагу**

Картофель, морковь, репчатый лук, репа или брюква, капуста белокочанная, кулинарный жир, соус, тыква или кабачки, чеснок, перец горошком. Лавровый лист, сливочное масло.

18. Составить алгоритм приготовления блюда «Лук фри» (лук- условно обработанный) **нарезать, запанировать в муке, разогреть жир, обжарить, выложить дать стечь жиру.**

19. Ответить на вопрос: Почему нельзя солить картофель до жарки во фритюре? **Выделяется вода, в горячем жире будет стрелять.**

20. Определить название блюда и способ его приготовления по данному набору продуктов: сом, мука пшеничная, яйца, сухари, кулинарный жир, масло сливочное. **Рыба жареная во фритюре.**

21. Установите последовательность приготовления блюда «Бефстроганов»:

А) **мясо нарезают брусочками,**

Д) **посыпают солью, перцем,**

Г) **укладывают на разогретую с жиром сковороду,**

- Е) обжаривают,**
- В) соединяют с пассированным репчатым луком,**
- Ж) соединяют со сметанным соусом с томатом,**
- Б) перемешивают,**
- З) доводят до кипения,**
- И) отпуск.**

22. Восстановить последовательность операций при приготовлении блюда «Рыба, запеченная с картофелем по-русски»:

- 3. нарезка филе с кожей без костей на порционные куски,**
- 8. посыпка солью, перцем.**
- 4. укладывание рыбы на сковороду с жиром,**
- 7. укладывание ломтиков вареного картофеля,**
- 5. заливание белым соусом,**
- 2. посыпка сухарями, тертым сыром,**
- 1. поливка маслом,**
- 6. запекание в жарочном шкафу,**

23. Составить технологическую схему приготовления основного блюда «Тельное из рыбы» (Котлетная рыбная масса условно приготовлена).

Массу выложить на смоченную салфетку,

Придать форму лепешки,

На середину выложить фарш,

Соединить края и придать форму полумесяца.

24. Решить задачу. Рассчитать массу нетто моркови для приготовления блюда, если масса брутто на одну порцию составляет 200 гр., а отходы на холодную обработку – 20%. Определить количество порций блюда при наличии 4,8 кг данной моркови.

$200 - 20\% = 160$ гр масса нетто очищенной моркови,

$4,8 : 0,160 = 30$ порций.

Пакет экзаменатора

Задание №1: Требуется приготовить и оформить горячих блюд, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента из данного перечня для ужина на семью из двух человек.

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

на 20__ – 20__ учебный год

По ПМ.05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по профессии

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» группа _____

(общее количество часов: 344 часов аудиторной нагрузки, 6 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента					
1	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок				2
2	Практическое занятие: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления кондитерской продукции разнообразного ассортимента.				2
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов, соусов разнообразного ассортимента					
3	Методы приготовления, бульонов, отваров, первых блюд, соусов.				2
4	Технологический процесс приготовления заправочных супов, супов – пюре, молочных, сладких, холодных супов.				2
5	Подготовка, подбор основных и дополнительных ингредиентов для приготовления соусов. Технология приготовления соусов основных красного и белого и их производных				2
6	Практическое занятие: Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для бульонов.				2
7	Практическое занятие: Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для заправочных супов.				2
8	Практическое занятие: Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для молочных, холодных супов, супов – пюре.				2

9	Практическое занятие: Приготовление и отпуск щей, борщей, рассольников. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.				2
10	Практическое занятие: Приготовление и отпуск солянок, молочных, холодных и сладких супов. Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск.				2
11	Практическое занятие: Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых блюд для соусов.				2
12	Практическое занятие: Приготовления соусов сметанных, молочных, яично-масляных соусов и масляных смесей.				2
13	Практическое занятие: Приготовление заправок (дрессингов) и маринадов, сладких соусов.				2
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента					
14	Практическое занятие: Технология приготовления блюд, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья				2
15	Практическое занятие: Технология приготовления блюд, закусок из мяса, птицы, дичи, кролика				2
16	Практическое занятие: Технология приготовления блюд, закусок из овощей и грибов				2
17	Практическое занятие: Технология приготовления блюд, закусок из круп, макаронных изделий				2
18	Практическое занятие: Технология приготовления блюд, закусок из сыра, яиц, творога, муки				2
19	Практическое занятие: Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых горячих блюд, закусок.				2
20	Практическое занятие: Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов, готовых горячих блюд,				2

	закусок.				
21	Практическое занятие: Приготовление горячих блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента				2
22	Практическое занятие: Приготовление горячих блюд и закусок из мяса и мясопродуктов разнообразного ассортимента				2
23	Практическое занятие: Приготовление горячих блюд и закусок из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				4
24	Практическое занятие: Приготовление горячих блюд и закусок из овощей и грибов разнообразного ассортимента				2
25	Практическое занятие: Приготовление горячих блюд и закусок из круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента				2
26	Практическое занятие: Приготовление горячих блюд и закусок из сыра и яиц разнообразного ассортимента				2
27	Практическое занятие: Приготовление горячих блюд и закусок из творога и муки разнообразного ассортимента				2
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.					
28	Классификация бутербродов. Технологический процесс приготовления бутербродов				2
29	Классификация салатов. Технологический процесс приготовления салатов из овощей, мяса, рыбы, птицы				2
30	Технология приготовления закусок из яиц, из мяса, овощей, грибов.				2
31	Практическое занятие: Расчет норм расхода сырья, выхода полуфабрикатов для готовых холодных блюд и закусок.				2
32	Практическое занятие: Приготовление бутербродов разнообразного ассортимента				2
33	Практическое занятие: Приготовление холодных блюд и закусок из птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				2

34	Практическое занятие: Приготовление холодных блюд и закусок из мяса разнообразного ассортимента				2
35	Практическое занятие: Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы разнообразного ассортимента				2
36	Практическое занятие: Приготовление салатов из рыбы, мяса, птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента				2
37	Практическое занятие: Приготовление салатов из сырых и вареных овощей разнообразного ассортимента				2
38	Практическое занятие: Приготовление гастрономических закусок разнообразного ассортимента				2
39	Практическое занятие: Органолептическая оценка качества сырья и готовой продукции. Оформление и отпуск холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.				2
				Всего	92

Организация-разработчик: бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»

Разработчики:

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории
Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ 09. ПМ.09 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ПРОФЕССИИ «ПОВАР»»**

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине МДК 09.01. Выполнение работ по профессии "Повар", предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 6 часов.

Самостоятельная работа студентов проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов: самостоятельности, ответственности и организованности, творческой инициативы;
- формирования самостоятельности мышления, способности к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

В процессе выполнения самостоятельной работы студенты получают:

умения:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.
- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знания:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- 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, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- 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;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 4	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	6
Итого			6

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
Изучение нормативно-технологической документации

Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептов блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1983 г., 1994 г., 1996 г., 1998 г.; Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г. В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептов блюд и диетического питания для предприятий общественного

питания, 1988 г.

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны в рецептурах на стандартное сырье следующих кондиций: говядина и баранина - 1-й категории, свинина - мясная, субпродукты (кроме вымени) - мороженые, вымя - охлажденное; птица домашняя (куры, цыплята, гуси, утки, индейки) - полупотрошенная 2-й категории; рыба - крупная мороженая или всех размеров, неразделанная, за некоторым исключением; для картофеля приняты нормы отходов по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января и т. д. В каждом Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий в введении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.

При использовании для приготовления блюд сырья другой кондиции, чем предусмотрено в рецептурах, норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептов для сырья соответствующих кондиций. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья нормы выхода блюд не должны нарушаться.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические и технологические карты.

Сборником рецептов руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Технологические карты

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них - соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептов, применяемого на данном предприятии. В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, приготовляемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюда. В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоемкости блюда. Коэффициенты трудоемкости учитывают затраты труда повара на приготовление данного блюда. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Технологические карты составляются по установленной форме на плотном картоне, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

Технико-технологические карты

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия - те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок

действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

- 1. Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо.
- 2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).
- 3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.
- 4. Нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
- 5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.
- 6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами и Условиями хранения особо скоропортящихся продуктов).
- 7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.
- 8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда (по таблицам «Химический состав пищевых продуктов», одобренным Минздравом), которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.).

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик.

Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия

К нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания, относятся также: отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию, вырабатываемую промышленными и заготовочными предприятиями для снабжения других предприятий.

Отраслевые стандарты (ОСТы) являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами мясной и молочной промышленности, пищевой промышленности, рыбного хозяйства, вырабатывающими продукцию для общественного питания.

Технические условия (ТУ) разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации продукции общественного питания. Техническое условие - это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. ОСТы и ТУ содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.

Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.

Изучение нормативно-технологической документации

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, 1981 г., 1983 г., 1994 г., 1996 г., 1998 г.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России, 1992 г. В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания, 1988 г.

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны в рецептурах на стандартное сырье следующих кондиций: говядина и баранина - 1-й категории, свинина - мясная, субпродукты (кроме вымени) - мороженые, вымя - охлажденное; птица домашняя (куры, цыплята, гуси, утки, индейки) - полупотрошенная 2-й категории; рыба - крупная мороженая или всех размеров, неразделанная, за некоторым исключением; для картофеля приняты нормы отходов по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января и т. д. В каждом Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий в введении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.

При использовании для приготовления блюд сырья другой кондиции, чем предусмотрено в рецептурах, норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептур для сырья соответствующих кондиций. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья нормы выхода блюд не должны нарушаться.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработке различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические и технологические карты.

Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Технологические карты

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них - соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Разработчики: Мещерякова Дарья Михайловна мастер п/о, Улыбина Наталья Геннадьевна преподаватель высшей квалификационной категории



**ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ
Бюджетное учреждение профессионального образования
Ханты-Мансийского автономного округа – Югры
«Междуреченский агропромышленный колледж»**

ул. Центральная 54, г. п. Междуреченский,
Кондинский район, Ханты-Мансийский
автономный округ – Югра
автономный округ – Югра (Тюменская
область), 628200

Тел. (3467)73-23-43
E-mail: mpu@list.ru
<https://междуреченскийколледж.рф/>

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

специальность
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация
Специалист по поварскому и кондитерскому делу
Форма обучения
Очная

пгт. Междуреченский, 2026

Разработчики
программы:

(место работы)

Рецензенты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рассмотрено на заседании
методической комиссии

«__» _____ 20__ г. протокол № _

Председатель МК

«__» _____ г.

**Заместитель
руководителя по
организации
образовательной
деятельности**

«__» _____.

1. Основные положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Порядок проведения ГИА, порядок подачи и рассмотрения апелляций, порядок проведения ГИА для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, порядок присвоения квалификации осуществляется в соответствии со следующими документами:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1565 (зарегистрировано в Минюсте России 20 декабря 2016 г. № 44828) (далее – ФГОС СПО);

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации 24.08.2022 № 762 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.2021 № 800 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам среднего профессионального образования»;

- Письмом Министерства образования и науки Российской Федерации от 20.07.2015 № 06-846 «О направлении Методических рекомендаций по организации выполнения и защиты выпускной квалификационной работы в образовательных организациях, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена»;

- Письмом Департамента государственной политики в сфере среднего профессионального образования и профессионального обучения от 23.09.2025 № 05-2658 «Рекомендации по переводу результатов демонстрационного экзамена в пятибалльную оценку»;

- Приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 № 464 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

- Уставом и иными локальными нормативными актами образовательной организации.

1.3. ГИА завершает освоение имеющей государственную аккредитацию основной образовательной программы (далее – ООП) среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело..

2. Паспорт программы ГИА

2.1. Программа ГИА является частью ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и определяет совокупность требований к ГИА, в том числе к содержанию, организации работы, оценочным материалам ГИА обучающихся.

2.2. Целью ГИА является установление соответствия результатов освоения обучающимися ООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело соответствующим требованиям ФГОС СПО с учетом требований регионального рынка труда, их готовность и способность решать профессиональные задачи.

2.3. Задачи ГИА:

- определение соответствия знаний, умений и навыков обучающихся современным требованиям рынка труда, квалификационным требованиям ФГОС СПО и регионального рынка труда;

- определение степени сформированности общих и профессиональных компетенций, личностных качеств, соответствующих ФГОС СПО и наиболее востребованных на рынке труда;

2.4. Обучающийся, освоивший образовательную программу, должен быть готов к выполнению видов деятельности, предусмотренных образовательной программой (Таблица 1):

Таблица 1

Наименование вида деятельности (ВД)	Код и наименование профессионального модуля (ПМ), в рамках которого осваивается ВД
ВД 1. организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	ПМ.01 организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
ВД 2. 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;	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;
ВД 3. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом	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;	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ВД 4. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПМ.04 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 5. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПМ.05 организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ВД 6. организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПМ.06 организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала
ВД 7. выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ. 07 Выполнение работ по профессии "Пекарь"
ВД 8. выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 08. Выполнение работ по профессии "Кондитер"
ВД 9. выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПМ 09. Выполнение работ по профессии "Повар"

2.5. В рамках проведения ГИА обучающийся должен показать владение следующими компетенциями:

– общими компетенциями (далее – ОК):

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

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

коллегами, руководством, клиентами;

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

– профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими видам деятельности (Таблица 2):

Таблица 2

Наименование вида деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам профессиональной деятельности
ВД 1. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного 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 экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента. ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 2. 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;	ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса,

	домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ВД 3. 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;	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 с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

	ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 4. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом

	потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ВД 5. организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных,

	мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
ВД 6. организация и контроль текущей, деятельности подчиненного персонала	ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями. ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала. ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала. ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.
ВД 7. выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 7.1 Составление рецептуры хлебобулочных изделий ПК 7.2 Подбор и подготовка сырья и исходных материалов для изготовления хлебобулочных изделий ПК 7.3 Формовка хлебобулочных изделий ПК 7.4 Выпечка хлебобулочных изделий ПК 7.5 Презентация и продажа хлебобулочных изделий
ВД 8. выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 8.1 Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе ПК 8.2 Соблюдать стандарты чистоты

	на рабочем месте в кондитерском цехе ПК 8.3 Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской продукции ПК 8.4 Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской продукции ПК 8.5 Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности
ВД 9. выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих	ПК 9.1 Выполнение подготовительных работ по подготовке рабочего места повара ПК 9.2 Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий ПК 9.3 Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места повара к работе

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

3.1. В соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ГИА проводится в форме защиты дипломного проекта (работы) и демонстрационного экзамена.

3.2. Объем времени и сроки проведения ГИА устанавливаются в соответствии с требованиями ФГОС СПО, учебным планом и календарным учебным графиком:

- всего – 6 недель, в том числе:
- подготовка – 4 недели;
- проведение – 2 недели;

3.3. К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ОПОП. Допуск оформляется приказом по образовательной организации.

3.4. ГИА проводится Государственной экзаменационной комиссией (далее – ГЭК), состав которой утверждается приказом директора колледжа.

При проведении демонстрационного экзамена в составе ГЭК создается экспертная группа из числа лиц, приглашенных из сторонних организаций и обладающих профессиональными знаниями, навыками и опытом в сфере, соответствующей профессии или специальности среднего профессионального образования или укрупненной группы профессий и специальностей, по которой проводится демонстрационный экзамен (далее соответственно - экспертная группа, эксперты).

Экспертную группу возглавляет главный эксперт, назначаемый из числа экспертов, включенных в состав ГЭК.

Главный эксперт организует и контролирует деятельность возглавляемой экспертной группы, обеспечивает соблюдение всех требований к проведению демонстрационного экзамена и не участвует в оценивании результатов демонстрационного экзамена.

3.5. Программа государственной итоговой аттестации, форма, критерии оценивания, продолжительность ГИА утверждаются образовательной организацией и доводятся до сведения обучающихся не позднее, чем за шесть месяцев до начала ГИА.

3.6. Подготовка, структура и требования к содержанию дипломного проекта (работы):

Тематика дипломных проектов (работ) определяется образовательной организацией. Выпускнику предоставляется право выбора темы дипломного проекта (работы), в том числе предложения своей темы с необходимым обоснованием целесообразности ее разработки для практического применения. Тема дипломного проекта (работы) должна соответствовать содержанию одного или нескольких профессиональных модулей, входящих в образовательную программу среднего профессионального образования (приложение).

Для подготовки дипломного проекта (работы) выпускнику приказом руководителя образовательной организации назначается руководитель и при необходимости консультанты, оказывающие выпускнику методическую поддержку.

Закрепление за выпускниками тем дипломных проектов (работ), назначение руководителей и консультантов, объем учебной нагрузки по данному виду работы и количество обучающихся осуществляется распорядительным актом образовательной организации. Руководитель ВКР в срок не позднее, чем за 2 дня до даты защиты готовит отзыв о работе обучающегося.

В дипломной работе (проекте) должны содержаться следующие структурные элементы:

- 1) Титульный лист;
- 2) Содержание;
- 3) Введение;
- 4) Основная часть (разделы, подразделы и пункты);
- 5) Заключение;
- 6) Список использованных источников;

7) Приложения.

Объем дипломной работы (дипломного проекта) должен составлять не менее 30 (тридцати) страниц печатного текста (без приложений).

Дипломная работа (проект) оформляется в соответствии с требованиями, содержащимися в методических рекомендациях, утвержденными образовательной организацией.

Примерный график выполнения дипломной работы (проекта) (таблица 3):

Наименование разделов и этапов выполнения дипломного проекта (работы)	Планируемый срок выполнения этапов работы	Фактический срок выполнения этапов работы
Составление индивидуального задания и графика выполнения дипломного проекта (ДП) руководителем ДП		
Подготовка дипломного проекта:		
Определение направлений целей, задач. Определения содержания		
Проектирование написания дипломной работы (проекта)		
Введение		
Теоретическая часть		
Общая характеристика организации		
Аналитическая часть		
Результативная часть		
Список используемых источников		
Выводы и заключение		
Заключительный этап написания и проверки ВКР		
Подготовка ВКР к нормоконтролю		
Предоставление работы на нормоконтроль. Проведение нормоконтроля		
Предоставление дипломной работы (проекта) руководителю и написание отзыва		
Предварительная защита		
Допуск к защите дипломной работы (проекта)		
Защита дипломной работы		

3.7. Подготовка, структура и требования к содержанию демонстрационного экзамена:

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).

Комплект оценочной документации включает комплекс требований для проведения демонстрационного экзамена, перечень оборудования и оснащения, расходных материалов, средств обучения и воспитания, примерный план застройки площадки демонстрационного экзамена, требования к составу экспертных групп, условия привлечения добровольцев (волонтеров) (при необходимости), инструкции по технике безопасности, а также образцы заданий.

Задание демонстрационного экзамена включает комплексную практическую задачу, моделирующую профессиональную деятельность и выполняемую в режиме реального времени.

Оценочные материалы для демонстрационного экзамена по направлению 43.02.15 Поварское и кондитерское дело опубликованы на сайте оператора <https://bom.firpo.ru/Public/5758>

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

4.1. Организация и проведение защиты дипломного проекта (работы):

Защита дипломного проекта (работы) производится на открытом заседании ГЭК с участием не менее двух третей ее состава.

На защиту дипломного проекта (работы) обучающемуся отводится до 15 (пятнадцати) минут.

Процедура защиты включает:

- 1) сообщение обучающегося по теме работы (проекта);
- 2) ответы на вопросы членов комиссии;
- 3) выступление руководителя дипломной работы и рецензента (при наличии);

4.2. Организация и проведение демонстрационного экзамена:

Задания демонстрационного экзамена доводятся до главного эксперта в день, предшествующий дню начала демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится в центре проведения демонстрационного экзамена, представляющем площадку, оборудованную и оснащенную в соответствии с комплектом оценочной документации.

Центр проведения экзамена может располагаться на территории

Бюджетного учреждения профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа – Югры «Междуреченский агропромышленный колледж», обладающей необходимыми ресурсами для организации центра проведения демонстрационного экзамена.

Выпускники проходят демонстрационный экзамен в составе экзаменационных групп.

Место расположения центра проведения экзамена, дата и время начала проведения демонстрационного экзамена, расписание сдачи экзаменов в составе экзаменационных групп, планируемая продолжительность проведения демонстрационного экзамена, технические перерывы в проведении демонстрационного экзамена определяются планом проведения демонстрационного экзамена, утверждаемым ГЭК совместно с образовательной организацией не позднее чем за двадцать календарных дней до даты проведения демонстрационного экзамена. Образовательная организация знакомит с планом проведения демонстрационного экзамена выпускников, сдающих демонстрационный экзамен и лиц, обеспечивающих проведение демонстрационного экзамена в срок не позднее чем за пять рабочих дней до даты проведения экзамена.

Главным экспертом осуществляется осмотр центра проведения экзамена, 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 центре проведения экзамена. 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.

В день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена присутствуют:

- руководитель (уполномоченный представитель) организации, на базе которой организован центр проведения экзамена;
- не менее одного члена ГЭК, не считая членов экспертной группы;
- члены экспертной группы;
- главный эксперт;
- представители организаций-партнеров (по согласованию с образовательной организацией);
- выпускники;
- технический эксперт;

- представитель образовательной организации, ответственный за сопровождение выпускников к центру проведения экзамена (при необходимости);

- тьютор (ассистент), оказывающий необходимую помощь выпускнику из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья, детей-инвалидов, инвалидов (далее - тьютор (ассистент));

- организаторы, назначенные образовательной организацией из числа педагогических работников, оказывающие содействие главному эксперту в обеспечении соблюдения всех требований к проведению демонстрационного экзамена.

В случае отсутствия в день проведения демонстрационного экзамена в центре проведения экзамена лиц, указанных выше, решение о проведении демонстрационного экзамена принимается главным экспертом, о чем главным экспертом вносится соответствующая запись в протокол проведения демонстрационного экзамена.

Допуск выпускников в центр проведения экзамена осуществляется главным экспертом на основании документов, удостоверяющих личность.

Члены ГЭК, не входящие в состав экспертной группы, наблюдают за ходом проведения демонстрационного экзамена и вправе сообщать главному эксперту о выявленных фактах нарушения Порядка.

Члены экспертной группы осуществляют оценку выполнения заданий демонстрационного экзамена самостоятельно.

Допуск выпускников к выполнению заданий осуществляется при условии обязательного их ознакомления с требованиями охраны труда и производственной безопасности.

В соответствии с планом проведения демонстрационного экзамена главный эксперт ознакомливает выпускников с заданиями, передает им копии заданий демонстрационного экзамена.

После ознакомления с заданиями демонстрационного экзамена выпускники занимают свои рабочие места в соответствии с протоколом распределения рабочих мест.

После того, как все выпускники и лица, привлеченные к проведению демонстрационного экзамена, займут свои рабочие места в соответствии с требованиями охраны труда и производственной безопасности, главный эксперт объявляет о начале демонстрационного экзамена.

Время начала демонстрационного экзамена фиксируется в протоколе проведения демонстрационного экзамена, составляемом главным экспертом по каждой экзаменационной группе.

После объявления главным экспертом начала демонстрационного экзамена выпускники приступают к выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Демонстрационный экзамен проводится при неукоснительном соблюдении выпускниками, лицами, привлеченными к проведению демонстрационного экзамена, требований охраны труда и производственной

безопасности, а также с соблюдением принципов объективности, открытости и равенства выпускников.

После объявления главным экспертом окончания времени выполнения заданий выпускники прекращают любые действия по выполнению заданий демонстрационного экзамена.

Результаты выполнения выпускниками заданий демонстрационного экзамена подлежат фиксации экспертами экспертной группы в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации и задания демонстрационного экзамена.

5. Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся

5.1. Оценка результатов ГИА определяется в ходе заседания ГЭК оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5.2. Основные требования и показатели, по которым производится оценка результатов демонстрационного экзамена.

Процедура оценивания результатов выполнения заданий демонстрационного экзамена осуществляется членами экспертной группы по 100-балльной системе в соответствии с требованиями комплекта оценочной документации (таблица 4).

Вид аттестации	Уровень ДЭ	Составная часть КОД (инвариантная/ вариативная часть)	Максимальный балл
Промежуточная аттестация (ПА)	-	инвариантная часть	25
Государственная итоговая аттестация (ГИА)	базовый		50
	профильный		75
	профильный	вариативная часть	25
	профильный	совокупность инвариантной и вариативной частей	100

Шкала перевода результатов демонстрационного экзамена из сто балльной шкалы в пятибалльную систему оценивания приведена в таблице 5

Оценка	Неудовлетворительно «2»	Удовлетворительно «3»	Хорошо «4»	Отлично «5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99%	50,00-64,99%	65,00-89,99%	90,00-100%

Соответствие количества баллов ДЭ и отметок по пятибалльной системе оценивания по шкале перевода (таблица 6)

Оценка	Неудовлетворительно «2»	Удовлетворительно «3»	Хорошо «4»	Отлично «5»
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00-49,99%	50,00-64,99%	65,00-89,99%	90,00-100%
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ в рамках промежуточной аттестации (максимальный балл 25)	0-12,4	12,5-16,2	16,3-22,4	22,5-25
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ базового уровня (максимальный балл 50)	0-24,9	25-32,4	32,5-44,9	45-50
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ профильного уровня (максимальный балл 75)	0-37,4	37,5-48,6	48,7-67,4	67,5-75
Количество баллов, полученных при сдаче ДЭ профильного уровня с вариативной частью – (максимальный балл 100)	0-49,9	50-64,9	65-89,9	90-100

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

Подписанный членами экспертной группы и утвержденный главным экспертом протокол проведения демонстрационного экзамена далее передается в ГЭК для выставления оценок по итогам ГИА.

Оригинал протокола проведения демонстрационного экзамена передается на хранение в образовательную организацию в составе архивных документов.

В случае досрочного завершения ГИА выпускником по независящим от него причинам результаты ГИА оцениваются по фактически выполненной работе, или по заявлению такого выпускника ГЭК принимается решение об аннулировании результатов ГИА, а такой выпускник признается ГЭК не прошедшим ГИА по уважительной причине.

5.3. Основные требования и показатели, по которым производится оценка выполнения и защиты дипломного проекта (работы) и уровня профессиональной подготовленности обучающегося:

- умение четко формулировать рассматриваемую задачу, определять ее актуальность и значимость, структурировать решаемую задачу;

- обоснованно выбирать и корректно использовать наиболее эффективные методы решения задач;

- уметь генерировать и анализировать альтернативные варианты и принимать оптимальные решения с учетом множественности критериев, влияющих факторов и характера информации;

- использовать в работе современные информационные технологии, средства компьютерной техники и их программное обеспечение;

- уметь осуществлять поиск информации и работать со специальной литературой;

- грамотно, с использованием профессиональной терминологии и лексики, четко, в логической последовательности излагать содержание выполненных разработок.

Примерный перечень тем дипломных проектов (работ)

для обучающихся по специальности

43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Содержание профессионального(ых) модуля(ей)	№ п/п	Тема дипломного проекта (работы)
ПМ 01 Организация и ведение процесса приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления полуфабрикатов из свинины, говядины, баранины
	2	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления полуфабрикатов из мяса диких животных
	3	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления полуфабрикатов из сельскохозяйственной птиц, пернатой дичи и кролика
	4	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов
	5	Разработка ассортимента и совершенствование технологии приготовления полуфабрикатов мучных кулинарных изделий
ПМ 02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	6	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации национальных супов
	7	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из овощей и грибов
	8	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из сыра, яиц, творога

	9	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из свинины, говядины, баранины
	10	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд из субпродуктов мясных и субпродуктов птицы
ПМ 03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	11	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации винегретов сложного ассортимента
	12	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации банкетных закусок сложного ассортимента (фингер – фуд, таринки, брускеты, тапасы)
	13	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации тар – таров из говядины, птицы, рыбы, морепродуктов
	14	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих закусок сложного ассортимента
	15	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации заливных блюд и студней сложного ассортимента
ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	16	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента (желе, муссы, самбуки)
	17	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента (кремы, взбитые сливки)
	18	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента (суфле,

		пудинги, гренки)
	19	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации прохладительных напитков сложного ассортимента (коктейли молочные и десертные, крюшоны)
	20	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента
ПМ 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	21	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий из дрожжевого теста сложного ассортимента
	22	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий из пряничного теста сложного ассортимента
	23	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий из воздушного и воздушно - орехового теста сложного ассортимента
	24	Организация и ведение процессов приготовления, оформления украшений из крема сложного ассортимента
	25	Организация и ведение процессов приготовления, оформления крошковых и десертных пирожных сложного ассортимента