

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

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДП.03 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 профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 года, (зарегистрирован в Минюсте от 22.12.2016 года № 44898).

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-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	7
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	19
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	38
7.	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ.	72

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОДБ.01 Русский язык является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель:

- сформировать у обучающихся знания и умения в области языка, навыки их применения в практической профессиональной деятельности.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

ОК 04 Работать в коллективе, команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, коллективами.

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

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

В рамках программы общеобразовательной дисциплины обучающимися осваиваются метапредметные (МП) и предметные результаты базового уровня (ПРБ) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Коды результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины	
	Общие	Дисциплинарные
ОК 04	- психологические основы Деятельности коллектива, психологические особенности личности; -основы проектной деятельности.	-организовывать работу коллектива и команды; -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.
ОК 05	-особенности социального и культурного контекста; -правила оформления документов и построения устных сообщений.	-грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по Профессиональной государственному языку, проявлять толерантность в рабочем коллективе.
ОК 10	-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; -основные общеупотребительные глаголы (бытовая профессиональная лексика); - лексический минимум,	-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 иностранном

	относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.	языках. 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
ПК 4.1	- подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, вес измерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, инструкций и регламентов пищевых продуктов, других расходных материалов. – требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении,	- осуществлять речевой самоконтроль; - оценивать устные и письменные высказывания с точки зрения языкового оформления, эффективности достижения поставленных коммуникативных задач; - анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления - проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей; - извлекать необходимую информацию из различных источников: учебно-научных текстов, справочной литературы, средств массовой информации, в том числе представленных в электронном виде на различных информационных носителях - создавать устные и письменные монологические и диалогические высказывания различных типов и жанров в учебно-научной и социально-деловой речи; - соблюдать в практике письма орфографические и пунктуационные нормы современного русского литературного языка.

	подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – 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; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов; - способы правки кухонных ножей; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи; – правила оформления заявок на склад; – правила приема продуктов по количеству и качеству; – ответственность за сохранность материальных ценностей; – правила снятия остатков на рабочем месте; – правила проведения контрольного взвешивания продуктов; – виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресса оценки качества и безопасности сырья и материалов; – правила обращения с тарой поставщика;	

	– правила поверки весоизмерительного оборудования.	

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 (метод обучения в сотрудничестве, коммуникативный метод, синквейн, глоссарий, алгоритмизация, кластер, таблица).

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	<i>Объем часов</i>
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т. ч.:	
1. Основное содержание	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
практические занятия	16
2.Профессионально ориентированное содержание	
теоретическое обучение	4
практические занятия	4
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 и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Входное тестирование	Диагностика входного уровня обучающегося		
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.		11	ОК 04, ОК 05, ОК 10
Тема 1.1. Основные функции языка в современном обществе.	Содержание учебного материала		
	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:		
	Практическое занятие № 1 Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.	1	
Тема 1. 2. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики.	Практическое занятие № 2. Заполнить таблицу на тему «Этапы культурного развития языка».	1	ОК 04, ОК 05, ОК 10
	Содержание учебного материала		
	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:		
	Практическое занятие № 3. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.	1	
	Практическое занятие № 4. Составить глоссарий по профессии «Повар, кондитер».	1	
Тема 1.3. Язык как система знаков.	Содержание учебного материала		ОК 04, ОК 05, ОК 10
	Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке.	2	

	Практическое занятие:		
	Практическое занятие № 5. Принципы русской орфографии.	1	
Раздел 2. Фонетика, морфология, орфография.		27	
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия.	Содержание учебного материала		
	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.	1	ОК 04, ОК 05, ОК 10
	Практическое занятие:		
	Практическое занятие № 6. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся.	1	
Тема 2.2 Морфемика и словообразование.	Содержание учебного материала		
	Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование.	1	ОК 04, ОК 05, ОК 10
	Практическое занятие:		
	Практическое занятие № 7. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З (-С), ПРЕ -/ ПРИ-, гласных после приставок.	1	
Тема 2.3 Имя существительное как часть речи.	Содержание учебного материала		
	Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещественные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных.	1	ОК 04, ОК 05, ОК 10
	Практическое занятие:		
	Практическое занятие № 8. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.	1	
Тема 2. 4. Имя прилагательное как часть речи.	Содержание учебного материала		
	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 10

	Практическое занятие:		ОК 04, ОК 05, ОК 10
	Практическое занятие № 9. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных	1	
	Содержание учебного материала		
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 10
	Практическое занятие:		
	Практическое занятие № 10. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	1	
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Содержание учебного материала		ОК 04, ОК 05, ОК 10
	Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные, определительные.	2	
	Практическое занятие:		
Тема 2.7. Глагол как часть речи.	Практическое занятие № 11. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.	1	ОК 04, ОК 05, ОК 09
	Содержание учебного материала		
	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	
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола.	Практическое занятие:		ОК 04, ОК 05, ОК 10
	Практическое занятие № 12. Составить синквейн на тему «Глагол». Правописание окончаний и суффиксов глаголов.	1	
	Содержание учебного материала		
	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастия	2	ОК 04, ОК 05, ОК 10
	Правописание суффиксов причастия.	2	
	Правописание суффиксов деепричастия.	2	
	Практическое занятие:		
	Практическое занятие № 13. Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепри-	1	

	частей.		ОК 04, ОК 05, ОК 10
Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Содержание учебного материала		
	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:		
	Практическое занятие № 14. 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.	1	ОК 04, ОК 05, ОК 10
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация.		18	
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Содержание учебного материала		
	Словосочетание. Сочинительная и подчинительная связь. Виды связи слов в словосочетании: согласование, управление, примыкание. Простое предложение.	2	
	Односоставное и двусоставное предложения	2	
	Грамматическая основа простого двусоставного предложения. Согласование сказуемого с подлежащим. Односоставные предложения. Неполные предложения. Распространенные и нераспространенные предложения.	2	
	Практические занятия:		
	Практическое занятие № 15. Составить алгоритм действий для определения вида подчинительной связи в словосочетаниях.	1	
Тема 3.2. Второстепенные члены предложения.	Содержание учебного материала		
	Второстепенные члены предложения (определение, приложение, обстоятельство, дополнение). Осложненные предложения. Предложения с однородными членами и знаки препинания в них. Однородные и неоднородные определения.	2	
	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.	2	
Тема 3.3. Сложное	Содержание учебного материала		

предложение.	Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные).	1	ОК 04, ОК 05, ОК 10
	Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении.	2	
	Типы придаточных предложений. Виды соподчинения.	2	
	Практическое занятие:		
	Практическое занятие № 16. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.	1	
Раздел 4. Профессионально ориентированное содержание		8	
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Выполнение каменных работ		ОК 04, ОК 05, ОК 10. ПК 4.1.
	Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет.	1	
	Практическое занятие:		
	Практическое занятие № 17. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	1	
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 04, ОК 05, ОК 10. ПК 4.1.
	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:		
	Практическое занятие № 18. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).	1	
Тема 4.3. Научный стиль речи.	Профессионально-ориентированное содержание		ОК 04, ОК 05, ОК 10 ПК 4.1.
	Научный стиль и его подстили. Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частно-научные и технологические).		
	Практическое занятие:		
	Практическое занятие № 19. Описать процесс подготовки рабочего места по профессии «Повар, кондитер»).	1	
Тема 4.4. Официально-деловой	Профессионально-ориентированное содержание		

стиль речи.	Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности.	2	ОК 04, ОК 05, ОК 10 ПК 4.1.
	<i>Практическое занятие:</i>		
	Практическое занятие № 20. Составить смету на приобретение кухонных принадлежностей.	1	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего часов:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен кабинет «Русского языка и литературы» оснащен оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)).

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

1. 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, 2023. — 385 с. — (Общеобразовательный цикл). — ISBN 978-5-534-15628-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520565>.

2. Рачеева, Лилия Анатольевна Русский язык: Практикум: учебное пособие /Л.А. Рачеева. – Москва: КНОРУС, 2022. – 204 с. – (Среднее профессиональное образование).

3.2.2. Дополнительные электронные и печатные издания

1. Рачеева, Л. А., Русский язык : учебник / Л. А. Рачеева. — Москва : КноРус, 2024. — 411 с. — ISBN 978-5-406-12986-9. — URL: <https://book.ru/book/955490> — Текст : электронный.

2. Грицкевич, Ю. Н. История русского языка. Тесты: для вузов / Ю. Н. Грицкевич. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 58 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-15313-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/520357>

3. Зиновьева, Т. И. Методика обучения русскому языку. Практикум: учебное пособие для вузов / Т. И. Зиновьева, О. Е. Курлыгина, Л. С. Трегубова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 319 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-07285-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/512958>

4. Лобачева, Н. А. Русский язык. Синтаксис. Пунктуация : учебник для среднего профессионального образования / Н. А. Лобачева. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 123 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12620-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/514165>

5. Русский язык. Сборник упражнений : учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/513096>

6. Парубченко, Л. Б. Орфография и пунктуация : практическое пособие для среднего профессионального образования / Л. Б. Парубченко. — 2-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 275 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14395-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/519118>

7. Дроздова, О. Е. Методика преподавания русского языка. Метапредметное обучение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / О. Е. Дроздова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 194 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-

13627-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518933>

8. Иванищева, Ольга Николаевна. Современный русский язык. Синтаксис сложного предложения: учебное пособие /О.Н. Иванищева. – Москва: РУСАЙНС, 2022. – 126 с. – ISBN978-5-406. – 09986-5. – Текст: электронный.

9. Ковалдо Л.Я. Русский язык и культура речи. Теория: учебник/Л.Я. Ковалдо. – Москва: ИНФРА – М, 2023.- 823. + Доп. Материалы [Электронный ресурс].- (Среднее профессиональное обучение).- ISBN 978 – 5 – 16 – 014980 – 6 (print). ISBN 978 – 5 – 16 – 107475 – 6 (online). - Текст: электронный.

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.
- <http://slovari.ru/dictsearch> – Словари. ру.
5. <http://spravka.gramota.ru> – Справочная служба русского языка.
6. <http://www.gramota.ru/class/coach/tbgramota>– Учебник граммоты
7. <http://www.ruscorpora.ru/> – Национальный корпус русского языка – информационно-справочная система, основанная на собрании русских текстов в электронной форм.
8. www.metodiki.ru – «Методики»;
9. www.posobie.ru – «Пособия»
- 10.www.Ucheba.com/ – Образовательный портал «Учеба»: «Уроки» (www.uroki.ru)
- 11.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. Горбачевич К.С. Словарь трудностей современного русского языка. – СПб. 2003
2. Граудина Л.К., Ицкович В.А., Катлинская Л.П. Грамматическая правильность русской речи. Стилистический словарь вариантов. – 2-е изд. испр. и доп. – М.: 2001
3. Крысин Л.П. Толковый словарь иноязычных слов. — М.: 2008
4. Лекант П.А., Леденева В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. – М.: 2005
5. Львов В.В. Школьный орфоэпический словарь русского языка. – М.: 2004
6. Ожегов С.И. Словарь русского языка. Около 60 000 слов и фразеологические выражений. – 25-е изд., испр. и доп. /Под общей ред. Л.И. Скворцова. – М.: 2006
7. Русский орфографический словарь: около 180 000 слов / Российская академия наук. Институт русского языка им. В. В. Виноградова / О.Е. Иванова.Скворцов Л.И. Большой толковый словарь правильной русской речи. – М.: 2005.
8. Ушаков Д.Н., Крючков С.Е. Орфографический словарь. – М.: 2006.
9. Фразеологический словарь русского языка / Д. Э. Розенталь, В.В.Краснянский. — М.: 2011
10. Через дефис, слитно или раздельно? Словарь-справочник русского языка/ Сост. В.В. Бурцева. – М.: 2006
11. Словарь синонимов, антонимов русского языка. Издание 3-е., исп.и доп.– СПб.: «Виктория плюс», 2020. – 608 с.
12. Словарь грамматических трудностей русского языка. –Гольберг И.М., Иванов С.В.. – М.Аст –Пресс Книга, 2021.
13. В.В. Лопатин (отв. ред.), И.В. Нечаева, Л.К. Чельцова. — 2-е изд., испр. и доп М.: 2004.

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. Работать в коллективе, команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, коллективами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры. Тема 1.1. Основные функции языка в современном мире.	Орфографический диктант (с включением в него терминов по профессии)
	Тема 1.2. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики.	Определите по лексическому значению термины.
ОК 04. Работать в коллективе, команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, коллективами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Раздел 2. Фонетика, морфология, орфография. Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия.	Выполните фонетический разбор названия кондитерских изделий.
	Тема 2.2. Морфемика и словообразование.	Выполнить словообразовательный разбор терминов по профессии: «Повар, кондитер».
	Тема 2.3. Имя существительное как часть речи.	Выполнить морфологический разбор профессионализмов.
	Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	Выполнить морфологический разбор прилагательных на тему «Приготовление блинчиков: блинчики «Креп - Сюзетт».
	Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	Выполнить морфологический разбор числительных на тему «Технология приготовления суфле».
	Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	Выписать местоимения из текста и выполнить морфологический разбор местоимений.
	Тема 2.7. Глагол как	Выписать глаголы из текста

	часть речи.	«Понять пудинг» рассказ о сказочном блюде, которое не нуждается в представлении и выполнить морфологический разбор глаголов.
	Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола.	Орфографический диктант (с включением в него терминов по профессии: «Повар, кондитер»).
	Тема 2.9. Наречие как часть речи. Служебные части речи.	Выписать из текста «Яблочный штрудель из теста «Фило» все наречия и определите разряд наречия.
ОК 04. Работать в коллективе, команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, коллективами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Раздел 3. Синтаксис и пунктуация Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	Выписать из текста словосочетания и определить способы связи в словосочетании.
	Тема 3.2. Второстепенные члены предложения.	Составить синквейн по тексту «Приготовление гренков с плодами и ягодами».
	Тема 3.3. Сложное предложение.	Из текста выписать «Развитие профессии повар в России» профессионализмы и составить глоссарий.
ОК 04. Работать в коллективе, команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, коллективами. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста. ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих, сладких горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Раздел 4. Профессионально ориентированное содержание. Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	Заполнить таблицу по теме «Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации».
	Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	Орфографический диктант (с включением в него терминов по профессии: «Повар, кондитер»).
	Тема 4.3. Научный стиль речи.	Прочитайте текст и составьте алгоритм действий по профессии «Повар, кондитер».
	Тема 4.4. Официально-деловой стиль речи.	Составьте кластер по теме «Официально-деловой стиль речи».

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.

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

Задания входного контроля

Входной контроль представляет собой работу над текстом и проверяет следующие знания и умения (Таблица 2)

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

Варианты задания для входного контроля ТЕСТЫ ПО РУССКОМУ ЯЗЫКУ (базовый уровень)

Вставьте пропущенные буквы					
№		а	б	в	г
1.	Упр...щенный вариант	А	О	-	-
2.	Зам...реть на месте	Е	И	-	-
3.	Принц...пальный 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	ОС
13.	В прошлогодн...ю зиму	Е	И	Ю	-
14.	Жить на птичь...х правах	Я	Е	И	-
15.	Профессиональная кино...емка	С	СЬ	СЪ	-
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	МЬ	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	ЛЪ	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	НИ раздельно
32.	Во всем этом есть (ни/не)что подозрительное	НЕ слитно	НЕ раздельно	НИ слитно	НИ раздельно
33.	По дороге мы (не/ни)куда не заходили	НЕ слитно	НЕ раздельно	НИ слитно	НИ раздельно

34.	Послышался (не\ни)стройный хор голосов	НЕ слитно	НЕ раздельно	НИ слитно	НИ раздельно
35.	Такое (не\ни) забывается	НЕ слитно	НЕ раздельно	НИ слитно	НИ раздельно
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	1 тире 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	1 нет 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	1 нет 2 запятая
40.	На нем был дорогой (1) клубный (2) пиджак	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая	1 запятая 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	1 запятая 2 запятая 3 запятая 4 тире
42.	Надо уметь (1) как работать (2) так и отдыхать	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая	1 запятая 2 запятая
43.	Мы (1) то ехали (2) то надолго застредали в пробках	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая	1 запятая 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	1 запятая 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	1 запятая 2 запятая
46.	Его (1) никто не любил (2) даже родные	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая	1 запятая 2 запятая
47.	В купе я сидел (1) напротив (2) пожилого господина	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая	1 запятая 2 запятая
48.	Вы (1) должно быть (2) тоже любите футбол	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая	1 запятая 2 запятая
49.	Он (1) конечно (2) будет все отрицать	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая	1 запятая 2 запятая

50.	Небо (1) казалось (2) величественным и спокойным	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая	1 запятая 2 запятая
51.	Прости (1) любимая (2) я виноват перед тобой	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая	1 запятая 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	1 запятая 2 запятая
53.	С крыши капала вода (1) и унылый звук ее	1 нет 2 нет	1 запятая 2 нет	1 нет 2 запятая	1 запятая 2 запятая

	падения (2) сливался со стуком часов				
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	1 запятая 2 запятая
55.	Не мудрено голову срубить (1) мудрено приставить	1 нет	1 запятая	1 тире	1 двоеточие
56.	Она прислушалась (1) из-за забора доносился неясный шум	1 нет	1 запятая	1 тире	1 двоеточие
57.	Андрей пошел на это (1) чтобы помочь нам	1 нет	1 запятая	1 тире	1 двоеточие
58.	Достоевский известен (1) как мастер психологического анализа	1 нет	1 запятая	1 тире	1 двоеточие
59.	Он не заметил (1) как стемнело	1 нет	1 запятая	1 тире	1 двоеточие
60.	Они с сестрой похожи (1) как две капли воды	1 нет	1 запятая	1 тире	1 двоеточие
61.	Существительное женского рода:	рояль	туннель	мозоль	тюль
62.	Укажите слово с ударением на первом слоге:	кремень	каучук	мизерный	кухонный
63.	Укажите пример с речевой ошибкой:	хуже всего	сильно доволен	был одет	клади тетради на стол
64.	Отметьте неправильно образованную форму множественного числа:	кучера	сторожа	жернова	инженера

65.	Укажите предложение, в котором есть грамматическая ошибка:	Они вдвоем несли большой поднос с горшками молока, ягодами,	Я люблю футбол и хоккей.	Возвращаясь домой, меня застиг дождь.	Если бы эти предложения были приняты, многое изменилось бы к лучшему.

2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Гласные в корне слова

Ф.И. _____
спец. _____ «___» _____ 20__
г. _____

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

спл__титься	отв__рить	калитку	провозгл__шать	разв__ваться	на ветру	страшное
р__внинный	насл__ждение	бракосоч__тание	прив__дение	выт__рать	приб__ру	комнату
неприм__римый	ч__столюбивый	отм__рающие	пок__рать	преступника	непозв__лительный	
обычай	непогр__шимый	нар__стающий	обг__релый	произр__стать	обн__жить	
возр__ждение	пог__релец		голову	вл__стелин	Р__стов	з__ревать
бл__стеть			выг__рки			

Ф.И. _____
спец. _____ «___» _____ 20__
г. _____

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

пощ__дить	обт__реться	соб__ру	гостей	усм__рять	стихию			
ч__столюбие	непок__рённый	пок__яние	обм__кнуть	перо	сапоги	пром__кают		
пром__кашка	пл__вучий	завод	г__релка	выч__ты	просв__щённый	век	зап__рать	удачное
из зарплаты	щ__дящий	режим	прот__рать	соч__тание	сп__шите	задание	выд__рать	с
разв__вающиеся	флаги	вопл__тить	в жизнь	корнем	Р__стислав	р__весник	прибл__зительно	
обог__щение				откл__нить	предложение			

Гласные после шипящих

Ф.И. _____
спец. _____ «___» _____ 20__
г. _____

Вставить пропущенные буквы:

ш__коладная конфета	ц__ганский табор	трехгрош__вая опера	пред__юньский
маж__рный тон деш__вый товар	камыш__вая	сверх__нтересный пост	мпресссионизм
крыша ож__г пальцы	главный дириж__р	белыйвз__мать	налоги сургуч__вая печать
воротнич__к тонкая беч__вка		молодож__ны	лисиц__н хвост ш__рокий
заверш__нное строительство	сладкие	жест новые лыж__	саженц__яблонь разбит
марц__паны светляч__к	кумач__вый флаг	паралич__м	
моч__ные яблоки		черепаш__й	шаг

Ф.И. _____
 спец. _____ «__» _____ 20__
 г. _____

Вставить пропущенные буквы:

ц__плячий пух тёплый капюш__н	гастроли ц__рка маленький червяч__к
ж__нглировать мячиками велотренаж__р	борьба с саранч__й вооруж__нный солдат
клоч__к бумаги ч__рствый хлеб	парч__вая скатерть смешной медвеж__нок
отмеж__ванный участок	печ__ные яблоки

сургуч__вая печать пред__стория	синиц__н клюв ж__вительные силы начать
меж__нститутский пан__сламизм из__мать	новую ж__знь свеж__е огурц__ноч__вка в
долги стосвеч__вая лампа	лесу дорогая маш__на
тяжелая кош__лка	

Ф.И. _____
 спец. _____ «__» _____ 20__
 г. _____

Вставить, где необходимо, пропущенную букву Н:

Багрян__ый закат бесчислен__ое множество	испуган__ые люди
глинян__ая посуда дискуссион__ый вопрос	фарширован__ые овощи
мочён__ые яблок путан__ый ответ	калён__ые орехи прян__ый запах
клюквен__ое варенье невидан__ые красоты	глядеть испуган__о поля
овчин__ый тулуп ослин__ое упрямство	ограничен__ы рвом картошка
	испечен__ая в золе долго
	ношен__ые вещи распарен__ые
	косточки плетён__ый из лозы
	забор

Ф.И. _____

спец. _____ « ____ » _____ 20__

г.

Вставить, где необходимо, пропущенную букву Н:

юн__ые натуралисты чугуна__ая ограда
цен__ое изобретение дровяна__ой склад
сушён__ые грибы выкована__ые обручи
лекцион__ый материал племена__ой скот
рвана__ый рукав овчина__ый тулуп

жарен__ые в масле пирожки
писан__ый красавец выгружен__ая
баржа игрушка сломана__а
ребёнком запутана__ые ответы
выявлен__о много нарушений
голоса резки и взволнована__ы
неждан__ый ответ
фарширована__ый перец
рьяна__ый поступок

Ф.И. _____

спец. _____ « ____ » _____ 20__ г.

Вставить, где необходимо, пропущенную букву Н:

Испугана__ые люди	калёна__ые орехи	фарширована__ые овощи	пряна__ый запах
глядеть испугана__о поля	ограничена__ы рвом	дровяна__ой склад	сушён__ые грибы
картошка испечена__а в золе	долго ношена__ые	выкована__ые обручи	лекцион__ый материал
вещи распарена__ые косточки	плетён__ый из	племена__ой скот	Рвана__ый рукав
лозы забор толчёна__ый в порошок	сахар	овчина__ый тулуп	
чугуна__ая ограда	желана__ая работа		

3. Фонд оценочных средств рубежного контроля

Орфографический диктант (с включением в него терминов по профессии: «Повар, кондитер»).

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.

Определите по лексическому значению термины.

Обязанности повара

1. Выбор и подготовка **ингредиентов**: повара отвечают за отбор качественных и свежих продуктов, а также их грамотную подготовку для приготовления **блюд**.
2. Приготовление блюд: соблюдение **рецептур и кулинарных техник, контроль за временем и температурой приготовления** для обеспечения идеального результата.
3. **Контроль качества**: проверка блюд перед подачей, чтобы убедиться в соответствии стандартам вкуса и подачи.
4. **Соблюдение санитарных норм**: поддержание чистоты рабочего пространства и оборудования, строгое следование санитарным нормам.
5. **Управление запасами**: эффективное использование **ингредиентов и минимизация отходов**, а также учёт и контроль за запасами продуктов.
6. Командная работа: **сотрудничество** с другими членами коллектива для обеспечения эффективной и гармоничной работы.

Прочитайте текст, выпишите термины, входящие в состав профессиональный тезариус «Повар, кондитер».

Рабочее место повара

Рабочее место повара представляет собой функционально организованное пространство, специально адаптированное для кулинарных нужд. Основным элементом является профессиональная кухонная плита, обеспечивающая быстрый и равномерный нагрев. Рядом обычно расположены рабочие поверхности для подготовки ингредиентов. Качественное освещение и вентиляция обеспечивают комфортные условия работы. Поварской инвентарь, включая ножи, сковороды и кастрюли, должен быть удобно размещён для быстрого доступа и эффективной организации рабочего процесса. Обязательно должны присутствовать мойка и холодильное оборудование для хранения продуктов и поддержания их свежести.

Выполните фонетический разбор названия кондитерских изделий.

Бабка, булка, вафля, зефир, рулет, сдоба, безе, кекс, корж, торт, пряник, грильяж, козинак, конфета, пастила, пахлава, печенье, крендель, мармелад, пирожное, штрудель, профитроль, ирис, карамель.

Выполнить словообразовательный разбор терминов по профессии: «Повар, кондитер».

Инструменты

Профессия повара требует умения работать с разнообразными кулинарными инструментами и технологиями. Например, повара регулярно используют профессиональные кухонные приборы, такие как многофункциональные плиты, духовки с точным контролем температуры и мощные блендеры. Важно умение работать с ножами различных типов, каждый из которых предназначен для определённых задач: нарезки, шинковки или филировки. Также в профессии широко применяются современные технологии приготовления пищи, включая вакуумное приготовление (су-вид), которое позволяет добиться идеальной текстуры и сохранить вкус ингредиентов. Кроме того, повара часто используют различные кухонные гаджеты для упрощения и ускорения процесса приготовления блюд.

Выполнить морфологический разбор прилагательных на тему Приготовление блинчиков: блинчики «Креп-Сюзетт».

Для приготовления этих вкусных, нежных и ароматных десертных блинчиков нам понадобятся следующие ингредиенты: молоко любой жирности (я использую 2,8%), мука пшеничная высшего сорта, куриные яйца среднего размера (45-55 граммов каждое), качественное сливочное масло (жирностью не менее 72%), натуральный апельсиновый сок, цедра апельсина и соль. Сахара в составе блинного теста нет, это не опечатка!

Первым делом займемся приготовлением блинного теста. Для этого моем и обсушиваем куриные яйца (3 штуки), разбиваем их, отделяя белки от желтков.

К яичным желткам добавляем 250 миллилитров молока (прямо из холодильника) и четверть чайной ложки соли.

Все тщательно перемешиваем (удобнее и быстрее всего сделать это с помощью миксера), добавляем 100 граммов просеянной пшеничной муки высшего сорта.

Снова добиваемся однородности блинной смеси. 30 граммов сливочного масла заранее растопим и дадим остыть. Добавляем масло в тесто и вмешиваем его.

Частями вводим в блинное тесто взбитые белки, аккуратно вмешивая ложкой, лопаткой или ручным венчиком.

В результате получается очень нежное и воздушное блинное тесто для французских крепов.

Затягиваем миску пищевой пленкой или просто чем-нибудь прикрываем и отправляем в холодильник на 30-40 минут (можно на час).

Тем временем приготовим апельсиновый соус для блинчиков Креп Сюзетт. В широкую кастрюлю или сковороду насыпаем 100 граммов сахарного песка. Ставим на средний огонь и ждем, пока сахар не начнет плавиться.

В процессе приготовления карамели ничего мешать не нужно: достаточно лишь покачивать посуду из стороны в сторону, чтобы сахар плавился равномерно.

В процессе приготовления карамели ничего мешать не нужно: достаточно лишь покачивать посуду из стороны в сторону, чтобы сахар плавился равномерно.

Довольно быстро масло растает и в сковороде будет вот такая неоднородная масса, которая по цвету напоминает ириски.

Наливаем к ней 200 миллилитров апельсинового сока, добавляем столовую ложку измельченной цедры апельсина. Всего для этого рецепта я использовала 2 крупных апельсина, с которых сняла цедру и выжала сок.

Увариваем содержимое, постоянно мешая, на среднем около 4-5 минут. Апельсиновый соус не должен быть слишком густым, по консистенции он получается как сироп. Снимаем с огня,

переливаем в подходящую посуду (часть можно оставить в сковороде) и переходим к приготовлению крепов.

Достаем тесто из холодильника и перемешиваем. В последнее время мне нравится переливать блинное тесто в кувшин, в нем же перемешивать и наливать на сковороду.

Достаем тесто из холодильника и перемешиваем. В последнее время мне нравится переливать блинное тесто в кувшин, в нем же перемешивать и наливать на сковороду.

Переворачиваем блинчик и доводим его до готовности еще около 30 секунд.

Выполнить морфологический разбор числительных на тему «Технология приготовления суфле».

В пиалу высыпает желатин и заливаем молоком. Оставляем на время для набухания.

Сметану смешиваем со 150 граммами сахара, оставляем на 15 минут.

Перелить набухший желатин в сотейник, добавить 150 грамм сахара, экстракт ванили. Нагреваем, помешивая, до полного растворения желатина.

Взбить сливки в отдельной миске, ввести сметану, перемешать. Ввести в крепкую пену из сливок и сметаны растопленный желатин, хорошо перемешать.

Форму для застывания или противень смазать подсолнечным маслом. Влить в нее массу, накрыть пищевой пленкой, поставить в холодильник.

Спустя 2-3 часа угощение будет готовым. Для красивой подачи разрезать на прямоугольники и залить растопленным шоколадом или ганашом. Оставить на час для застывания шоколадного соуса.

Шоколадное суфле – классика десертов

Существуют разные рецепты суфле в домашних условиях, но вкус шоколадного превзойдет любые ожидания. Этот нежный десерт с насыщенным шоколадным вкусом покорит любого!

Потребуется:

100 гр. шоколада;

75 гр. сливочного масла;

6 яиц;

100 гр. сахара.

Выписать местоимения из текста и выполнить морфологический разбор местоимений.

«Доисторические времена».

Когда появилась профессия не знает никто. Понятно только, что она одна из самых древних и возникла, как только человек научился подвергать пищу термической обработке. Если не умничать — то с появлением огня. Но тоже не сразу. Надо было еще догадаться, что огонь дает не только тепло, а оказывает воздействие на еду. Причем положительное, а не портит ее. До того момента все, хоть и вынужденно, придерживались сыроядения. А что касается растительной пищи так еще и очень долго не знали что с ней делать и ели просто так. А вот мясо или рыбу уже держали над огнем на палочках. Так что любимый многими шашлык можно считать одним из самых первых, если не первым, приготовленным блюдом.

Поваров в это каменное время еще не было, но уже появились персоны, которые были ответственны за приготовление пищи. Предполагается, что это были люди, которые отвечали за поддержание огня. Когда племя в полном составе убегало на поиски съестного, то в пещере всегда оставался человек, который следил, чтобы огонь не погас. Ну и чего-то там явно кашеварил к приходу остальных, чтобы, когда те вернутся, успели чего-то перехватить. А потом можно уже и пирушку закатить. Если, конечно, с добычей будут.

Выписать глаголы из текста «Понять пудинг» рассказ о сказочном блюде, которое не нуждается в представлении и выполнить их морфологический разбор.

Пудинг – смешное слово, обозначающее почти любую еду. Что такое пудинг, не знают даже выдумавшие его англичане. Хотя выдумали ли они его, это тоже вопрос. Спросите, например, у ирландцев и послушайте, что они вам скажут. Или даже у французов: вполне возможно, что само это слово происходит от французского "будан", boudin, кровяная колбаса. Потому что да, пудинг может обозначать и ее. Так что шотландский хаггис – его ближайший родственник и тоже разновидность пудинга.

Пудинг может быть колбасой, кашей, пирогом и – в русской традиции – запеканкой. Он бывает сладким десертом и основным блюдом, которое когда-то готовили на свином и почечном сале. Рождественский пудинг – давно уже традиция семейных праздников. Пудинги запекают или оборачивают полотном, завязав сверху веревочкой, и варят. "Хороши пудинги Блинкинса, в них так много сала", – говорит маленький оборвыш в замечательной детской одноименной книжке и идет ради кусочка этого пудинга на капустном листе на свое первое воровство. Без пудинга ваши дети никогда правильно не прочтут Диккенса. В "Больших ожиданиях" его герой, маленький Пип, мешает пудинг чуть ли не полдня, изнывая от скучного занятия. В другом его романе сцена знакомства молоденькой Руфь Пинч с женихом стала одной из самых великих сцен английской литературы. Она описана с такой рецептурной точностью, что кажется, будто перед нами не роман, а кулинарная книга. Впрочем, кулинарная книга тоже в описании встречается, Руфь постоянно с ней сверяется. Ведь она печет пудинг в первый раз. Герои сами недоумевают, что получится из ее приготовления – может, как раз каша, а может, и пирог.

Орфографический диктант (с включением в него терминов по профессии: «Повар, кондитер»).

Древняя Русь

Можно встретить утверждение, что повара в России появились лишь в XVII веке, но это полная чушь. Уж что-что, а повеселиться и поесть тут любили всегда, достаточно послушать былины с их вечными княжескими пирами.

Вот и летописи нам это обстоятельство подтверждают – там повара упоминаются часто, упоминаются и выделяются как отдельная профессия. Их писали монахи, а уж они-то точно знали толк во вкусной и здоровой пище. Это было особенно важно при том обилии постных дней, которое присутствует в православии. Так известно, что в Киево-Печерской лавре была огромная поварня, где трудился целый штат монахов-поваров.

Самый известный повар Древней Руси был Торчин, который служил у князя Глеба, ставшего вместе с братом Борисом первым русским святым. У богатых и знатных вельмож было по несколько поваров и о них упоминают хроники, что говорит о важности профессии.

Русская кухня была богатой и разнообразной, но с удовольствием принимала и достижения других культур. Так после падения Константинополя на Руси появилось много византийских специалистов, которые внесли свою лепту в разнообразие блюд. Так что нашу кухню в какой-то мере можно считать продолжательницей римской, поскольку Византия правильно называлась Восточной Римской империей.

Одними из первых русские познакомились с индийскими традициями, а знания почерпнули из книги Афанасия Никитина «Хождение за три моря». Близость Востока также заметно обогатила национальную кухню – ведь, например, использование изюма в кашах и сухофруктов в пирогах пришло оттуда.

Даже Китай поделился своими кулинарными традициями и появились пельмени, которые мы считаем исконно русскими и никому не отдадим. Поскольку наши повара все эти рецепты и продукты творчески переработали и сделали любимыми. Так что получается, что День повара не просто международный праздник, а всенародный. И у каждого есть повод его отметить. Тем более, что особых усилий для этого не потребуется, достаточно заскочить в ближайшее кафе. Ну или

поужинать дома. Только не забыть похвалить того, кто готовил: «Ты настоящий повар!» И сказать спасибо.

Выписать из текста «Яблочный штрудель из теста «Фило» все наречия и определить разряд наречия.

Яблоки нарежем среднего размера кубиком. Пока нарезаем все яблоки, чтобы они не потемнели, в миску нальем воду и выдавим сок половинки лимона, и теперь выкладываем в миску нарезанные яблоки.

Затем сливаем с яблок воду и всыпаем к яблокам панировочные сухари. Они нужны для того, чтобы при выпекании сок, который пустят яблоки, впитался в сухари и пирог получился сочным, но не водянистым.

Грецкие орехи можно истолочь в ступке, а можно пробить в блендере до крошки. Мы не любим крупные орехи в выпечке, я пробила их в блендере.

Добавляем орехи к яблокам. Добавляем сахар и корицу. ВАЖНО: сахар регулируйте на свой вкус, поскольку яблоки могут быть сладкими или кислыми.

Добавляем изюм. Если у вас изюм слишком сухой, замочите его в коньяке или в роме. Можно и просто залить кипятком на 10 минут, затем воду слить, а изюм выложить в начинку.

Хорошо перемешаем все ингредиенты. Начинка для штруделя готова.

Теперь займемся тестом. Я застелила стол бумагой для выпечки и на нее выложила один лист теста фило. Смазала его растопленным маслом при помощи силиконовой кисточки.

ВАЖНО: пока работаете с первым листом теста, остальные листы просто накройте влажным кухонным полотенцем, так тесто не пересохнет и не будет рваться или трескаться.

Я делаю яблочный штрудель из 3-х листов теста фило, которые кладу один на один, смазывая каждый из них растопленным сливочным маслом.

На третий лист теста выкладываем нашу яблочную начинку. Заворачиваем края теста, как показано на фото.

И потом скручиваем тесто с начинкой в рулет. Когда дойдем до края теста, хорошо смажем края и завернем рулет.

Переложим наш штрудель вместе с бумагой для выпечки на противень швом вниз и смажем верх штруделя оставшимся сливочным маслом. Теперь можно отправлять штрудель из теста фило с яблоками в разогретую до 180 градусов С духовку на 30 минут.

Остывший яблочный штрудель из теста фило посыпаем обильно сахарной пудрой, нарезаем на порционные кусочки и подаем к чаю.

Выписать из текста словосочетания и определить способы связи в словосочетании.

Русская кухня была богатой и разнообразной, но с удовольствием принимала и достижения других культур. Так после падения Константинополя на Руси появилось много византийских специалитетов, которые внесли свою лепту в разнообразие блюд. Так что нашу кухню в какой-то мере можно считать продолжательницей римской, поскольку Византия правильно называлась Восточной Римской империей.

Одними из первых русские познакомились с индийскими традициями, а знания почерпнули из книги Афанасия Никитина «Хождение за три моря». Близость Востока также заметно обогатила национальную кухню – ведь, например, использование изюма в кашах и сухофруктов в пирогах пришло оттуда.

Задание: составить синквейн по тексту «Приготовление гренок с плодами и ягодами».

Яблоки очищаем и натираем на крупной терке. Посыпаем сахаром, добавляем сметану, перемешиваем. Яблочки потемнели - ничего страшного!

Каждый ломтик хлеба, с одной стороны, смазываем сливочным маслом. Молоко размешиваем с яйцом. Обмакиваем каждый кусочек хлеба в молоке и кладем масляной стороной на противень, застеленный пекарской бумагой.

Клубнички режем на тонкие кружочки и кладем на каждый комочек хлеба, сверху выкладываем яблоки. Поливаем по не многу оставшимся молоком и ставим в разогретую до 150 градусов духовку на 10-13 минут.

Гренки получаются очень ароматными, сочными и хрустящими. Просто и вкусно!

Подписывайтесь на группу Поварёнка в Контакте и получайте десять новых рецептов каждый день!

Вступайте в нашу группу в Одноклассниках и получайте новые рецепты каждый день!

Задание: из текста «Развитие профессии повар в России выписать профессионализмы и составить глоссарий.

В последнее время я увлеклась темой "Повара" в моих работах и решила я изучить информацию про профессию повар подробнее. Вот информация, которую я почерпнула на просторах интернета.

Профессия повар развивалась вместе с цивилизацией, так что можно сказать это древнейшая профессия. Первые блюда выглядели просто как обожжённые на открытом костре полусырые куски мяса или рыбы. Огнём люди пользовались как минимум со среднего палеолита, но это не были повара. О первых профессионалах, зарабатывающих таким ремеслом на жизнь, гласят отметки греческой цивилизации на острове Крит 2600-го года до н. э. Для солдат царя пищу готовил из отборных продуктов специально нанятый мастер кулинарного дела. Можно смело предположить, что в более древних культурах Египта, Финикии и Шумер также были профессиональные кулинары, работающие для семей знатных людей и правителей. Позже появились такие понятия, как санитарные нормы, регулирующие работу таких специалистов...

История развития человечества от древнейших времен до наших дней знавала невиданные взлеты поварского искусства и такие же резкие падения. То еду возносили до небес, считая ее одним из самых лучших удовольствий, то относились к ней чуть ли не с презрением, считая, что даже разговоры о продуктах и блюдах «недостойны истинного джентльмена». Взять древних эллинов. В Спарте относились к питанию сдержанно: в походе и на войне надо было обходиться простой в приготовлении пищей. А совсем рядом, в Афинах, изощрялись в приготовлении неслыханного праздничного блюда: крошечная маслинка запекалась внутри голубя, голубь - в козленке, козленок - в овце, овца - в быке, все это жарилось на вертеле, и самому почетному гостю доставалась та самая маслинка.

Десятки тысяч блюд создала за свою историю мировая кулинария. С кулинарами считались, от них зависел престиж того или иного знатного дома. В Древнем Риме происходили даже восстания поваров, подчинивших себе некоторые города. При императорах Августе и Тиберии (около 400 года н.э.) были организованы первые школы поварского искусства, во главе которых стоял волшебник котла и поварешки - великий повар Апиций. Повара Древнего Рима достигли неслыханной изощренности приготовления блюд, некоторые из которых стоили целые состояния. От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи. Они бережно хранили все традиции, связанные с едой, понимая, что пища основа жизни, здоровья и благополучия. Еще в Древней Греции возник культ Акклепия, мифического врача-целителя, получившего в Риме имя Эскулап. Его дочь Гигея считалась покровительницей науки о здоровье, а верной помощницей их была кухарка Кулина. Молва присвоила Кулине имя десятой музы, которых до неё было девять. У римлян десятая муза так и называлась Кулинария. Она стала покровительницей поварского дела, получившего название «кулинария» (от лат. *culina* кухня). В древнейших письменных памятниках Вавилона, Египта, Китая и арабского Востока уже содержатся записи отдельных кулинарных рецептов.

Заполнить таблицу по теме «Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации».



Орфографический диктант (с включением в него терминов по профессии: «Повар, кондитер»).
Повар в России

Долгое время приготовление пищи было делом сугубо семейным. Ведала им, как правило, наиболее старшая по возрасту женщина в княжеской семье. Профессиональные повара впервые появились при дворах, а затем уже в монастырских трапезных. Приготовление пищи на Руси выделилось в особую специальность только в XI в., хотя упоминание о поварах-профессионалах встречается в летописях уже в X в. В Лаврентьевской летописи (1074 г.) говорится о том, что в Киево-Печерском монастыре была целая поварня с большим штатом монахов-поваров. У князя Глеба был «старейшина поваром» по имени Торчин, первый из известных нам русских поваров. Во времена Киевской Руси повара находились в услужении княжеских дворов и богатых домов. В некоторых из них было даже несколько поваров. Об этом свидетельствует описание одного из домов богача XII в., где упоминается множество «сокачий», т. е. поваров, «работающие и делающие сь потьмь».

Русские повара свято хранили традиции народной кухни, которая служила основой их профессионального мастерства, о чем свидетельствуют древнейшие письменные памятники «Домострой» (XVI в.), «Роспись к царским кушаньям» (1611-1613 гг.), столовые книги Патриарха Филарета и боярина Бориса Ивановича Морозова, расходные монастырские книги и др. В них часто упоминаются народные кушанья щи, уха, каши, пироги, блины, кулебяки, расстегаи, кисели, квасы, медки и другие.

Однако, русские «кухари» много секретов позаимствовали от приехавших в Московию мастеров царьградских «мужей искусных, многоопытных не только по части писания икон, но и кухонного искусства». Знакомство с греко-византийской кухней оказалось для нашей кухни весьма полезным. Не менее сильным было влияние на русскую кухню и наших восточных соседей Индии. Китая, Персии. Многие узнали русские из знаменитой книги Афанасия Никитина «Хождение за три моря» (1466-1472 гг.), содержащей описание незнакомых на Руси продуктов фиников, имбиря, кокосового ореха, перца, корицы. А книга Василия Гагары (написана в 1634-1637 гг.) раздвинула кругозор наших соотечественников. Они узнали о тех продуктах, которые употребляли жители Кавказа и Ближнего Востока.

Но не только практическими приемами приготовления блюд овладевали наши предки. Они задумывались и о сути происходящих при этом явлений. Очень давно овладели они тайнами приготовления дрожжевого теста, о чем упоминают летописи: монахи Киево- Печерской Лавры умели готовить долго не черствеющий заварной хлеб. Уже в XIX вв. русским было известно множество довольно сложных приемов приготовления квасов, медков, хмелины. Их можно найти в знаменитых древнерусских травниках, а также в различных «житиях». Так, широко были известны квасы житный, медвяной, яблочный, яшный и др. Наши предки прекрасно разбирались не только в тонкостях приготовления различных видов кваса, но и механизме действия закваски, дрожжей, о чем свидетельствуют многочисленные наставления древних.

Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня «корм»), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры (от лат. «trakt» путь, поток) гостиницы с обеденным залом и кухней. В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. «restauration» восстановление). В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г. Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.

Первая поварская школа в Европе появилась в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во Франции считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным.

Прочитайте текст и составить алгоритм действий по профессии: «Повар, кондитер».

Основная цель – поддержание чистоты и порядка, а также соблюдение санитарно-гигиенических норм.

Благодаря своевременной уборке реально продлить эксплуатационный срок рабочего оборудования. Регулярная уборка позволяет избежать преждевременный выход из строя и возгорание.

Обеспечение безопасности сотрудников – это ещё одна задача тщательной уборки рабочих мест. Если на рабочем пространстве царит беспорядок, увеличивается риск получения производственной травмы. Ежедневные уборки – лучший способ устранения потенциальных опасностей, которые могут вызвать несчастные случаи и повлиять на здоровье работников. Причиной серьёзных увечий может стать разбросанный производственный инструмент, к примеру, болгарка.

В производственных условиях работники часто подвергаются воздействию пыли. Скопившаяся в воздухе и на поверхностях производственная пыль способна помешать работе оборудования; ухудшить качество продукции; снизить освещение в производственных помещениях; вызвать серьезные профессиональные заболевания дыхательных путей, аллергические реакции, поражения глаз и кожи, острые и хронические отравления рабочих. Факторы производственной среды оказывают многогранное влияние на организм человека. Требования к уборке рабочего места на производстве очень высокие. Для предотвращения неблагоприятного воздействия и последствий на предприятиях добывающей промышленности; на заводах стройматериалов; в компаниях по обработке дерева, льна, хлопка, стекла (шлифовка), в обязательном порядке составляется график регулярной уборки.

Составьте кластер по теме «Официально-деловой стиль речи».



4. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации (экзамен)

Вариант1

1. Прочитайте и запишите в транскрипцию текст (стихотворение М.Ю.Лермонтова «Я не унижусь пред тобою») [2];
2. Дайте характеристику всех звуков данного слова: заблужденья
3. Дайте характеристику всех ударных гласных звуков первой строки стихотворения.
4. Какие гласные в безударном положении не подверглись качественной редукции, с какой разновидностью мены это связано; выпишите три примера из текста.
5. Выпишите все слова, содержащие напряженные гласные звуки. Какие звуки называются напряженными? Если в тексте не встретились слова с напряженными, приведите два своих примера.
6. Какие разновидности звука [Э] встречаются в ударных слогах? Чем обусловлено их появление. Выпишите примеры из текста. Если разновидности этого гласного отсутствуют, приведите свой пример.
7. Определите звуки по данной характеристике:
 - а) гласный, верхнего подъема, переднего ряда, нелабиализованный;
 - б) гласный, среднего подъема, переднего ряда, нелабиализованный;продвинутый вперед в экскурсии.
Составьте слово, в котором были бы эти гласные.

Вариант2

1. Прочитайте и затранскрибируйте текст (стихотворение Э. Асадова «В горах, на скале...») [1];
2. Дайте характеристику всех звуков данного слова (фонетический разбор1): порядочность
3. Дайте характеристику всех ударных гласных первой строки стихотворения.
4. Какие гласные в безударном положении не подверглись количественной редукции? С какой разновидностью мены это связано? Выпишите примеры из текста (3 примера).
5. Выпишите все слова, содержащие напряжённые гласные звуки. Какие звуки называются напряжёнными?
6. Какие разновидности звука [а] встречаются в ударных слогах? Чем обусловлено их появление? Выпишите примеры из текста. Если какая-нибудь разновидность этого гласного звука отсутствует. Приведите свой пример.
7. Определите звуки по данной характеристике:
 - а) лабиализованный гласный, верхнего подъёма, заднего ряда;
 - б) лабиализованный гласный, среднего подъёма, заднего ряда, продвинутый в рекурсии.Составьте слово, в котором были бы только эти гласные звуки.

Вариант3

- Прочитайте и затранскрибируйте текст (стихотворение А.А.Фета «Есть ночи зимней блеск и сила...») [5];
2. Дайте характеристику всех звуков данного слова (фонетический разбор1): непорочная.
 3. Дайте характеристику всех ударных гласных первой строки стихотворения.
 4. Какие гласные в безударном положении не подверглись количественной редукции? С какой разновидностью мены это связано? Выпишите примеры из текста (3 примера).
 5. Выпишите все слова, содержащие напряжённые гласные звуки. Какие звуки называются напряжёнными? Если в тексте не встретились слова с напряжёнными звуками. Приведите 2 своих примера.

6. Какие разновидности звука [э] встречаются в ударных слогах? Чем обусловлено их появление? Выпишите примеры из текста. Если какая-нибудь разновидность этого гласного звука отсутствует. Приведите свой пример.

7. Определите звуки по данной характеристике:

а) нелабиализованный гласный, среднего подъёма, среднего ряда, продвинутый вперед в экскурсии.

б) нелабиализованный гласный, верхний-средний подъем, передний ряд Составьте слово, в котором были бы только эти гласные звуки.

Критерии оценки:

– оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если в работе продемонстрированы знания артикуляционной характеристики гласных и согласных звуков, качественной и количественной редукции, понятий напряженный звук, ударные и безударные согласные, сильные и слабые позиции; умения транскрибировать тексты и производить фонетический разбор слов;

– оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если в работе продемонстрированы знания артикуляционной характеристики гласных и согласных звуков, качественной и количественной редукции, понятий напряженный звук, ударные и безударные согласные, сильные и слабые позиции; умения транскрибировать тексты и производить фонетический разбор слов, но допущены незначительные ошибки;

– оценка «удовлетворительно»; выставляется обучающемуся, если в работе продемонстрированы недостаточные знания артикуляционной характеристики гласных и согласных звуков, качественной и количественной редукции, понятий напряженный звук, ударные и безударные согласные, сильные и слабые позиции; в транскрибировании текстов и фонетическом разборе слов допущены грубые ошибки (непонимание мягкости/твердости, звонкости/глухости, неправильно определены звуки на месте букв е, ё, ю, я);

– оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если в работе не продемонстрированы знания артикуляционной характеристики гласных и согласных звуков, качественной и количественной редукции, понятий напряженный звук, ударные и безударные согласные, сильные и слабые позиции; умения транскрибировать тексты и производить фонетический разбор слов.

6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Поурочное тематическое планирование базовый уровень
2. Опорные конспекты
3. Технологические карты занятий

1. ПОУРОЧНЫЙ ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН БАЗОВЫЙ УРОВЕНЬ (72 ЧАСА)

Учебный год -.

Общеобразовательная дисциплина - ОДБ 01. Русский язык.

Профессия – 43.01.09 Повар, кондитер.

Преподаватель: Тропина Надежда Юрьевна.

Наименование разделов и тем	Кол-во часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи	Дополнительная литература	Оснащение (специальное, дополнительное)	Типы оценочных мероприятий
Основное содержание: Основные функции языка в современном обществе. Происхождение языка (различные гипотезы). Язык как естественная и небиелогическая 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. 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. Язык как система знаков. Структура языкового знака. Слово и его значение. Лексическое и грамматическое значение слова. Звук и буква. Уровни языковой системы и единицы этих уровней. Принципы выделения частей речи в русском языке.						
Введение						Устный опрос.
Раздел 1. Язык и речь. Язык как средство общения и форма существования национальной культуры.	11					
Тема 1.1 Основные функции языка в современном обществе.	2	Урок обобщения и систематизации знаний.	Обучение нормативному использованию учебно-профессиональных терминов в письменной речи в рамках дисциплины «Русский язык».	Срезневский, И. И. Мысли об истории русского языка / И. И. Срезневский; под редакцией Н. Г. Чернышевского. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 143	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.

				с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5- 534-07760-5. — Текст : электронный // Образовател ьная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.r u/bcode/5168 37 (дата обращения: 30.12.2022).		
Практические занятия:						
Практическо е занятие № 1 Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использован ие аутентичных текстов строительно й направленно сти на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Срезневский , И. И. Мысли об истории русского языка / И. И. Срезневский ; под редакцией Н. Г. Чернышевск ого. — Москва : Издательств о Юрайт, 2023. — 143 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5- 534-07760-5. — Текст : электронный // Образовател ьная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.r u/bcode/5168	Ноутбук, проектор, дидактичес кий материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.

				37 (дата обращения: 30.12.2022).		
Практическое занятие № 2 Заполнить таблицу на тему «Этапы культурного развития языка.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительно й направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Срезневский, И. И. Мысли об истории русского языка / И. И. Срезневский; под редакцией Н. Г. Чернышевского. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 143 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-07760-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516837 (дата обращения: 30.12.2022).	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.
Тема 1.2. Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики.	2	Урок обобщения и систематизации знаний.	Обучение нормативно му использованию учебно-профессиональных терминов в письменной речи в рамках дисциплины «Русский язык».	Срезневский, И. И. Мысли об истории русского языка / И. И. Срезневский; под редакцией Н. Г. Чернышевского. — Москва : Издательств	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.

				о Юрайт, 2023. — 143 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-07760-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516837 (дата обращения: 30.12.2022).		
Практические занятия:						
Практическое занятие № 3 Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительно й направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Срезневский, И. И. Мысли об истории русского языка / И. И. Срезневский ; под редакцией Н. Г. Чернышевского. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 143 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-07760-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL:	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.

				https://urait.ru/bcode/516837 (дата обращения: 30.12.2022).		
Практическое занятие № 4 Составить глоссарий по профессии «Повар, кондитер».	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Обучение нормативно му использован ию учебно-профессиона льных терминов в письменной речи в рамках дисциплины «Русский язык».	Интернет-ресурсы.	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.
Тема 1.3. Язык как система знаков.	2	Урок обобщения и систематизации знаний.	Обучение нормативно му использован ию учебно-профессиона льных терминов в письменной речи в рамках дисциплины «Русский язык».	Срезневский, И. И. Мысли об истории русского языка / И. И. Срезневский ; под редакцией Н. Г. Чернышевского. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 143 с. — (Антология мысли). — ISBN 978-5-534-07760-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/516837 (дата	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	

				обращения: 30.12.2022).		
Практические занятия:						
Практическое занятие № 5 Принципы русской орфографии.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительно й направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Интернет-ресурсы по подготовке к ВПР. https://vprklasses.ru/ Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513096 (дата обращения: 30.12.2022).	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.
Основное содержание: 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. Морфемная структура слова. Морфема как единица языка. Классификация морфем: корневые и служебные. Словообразование. Морфологические способы словообразования. Неморфологические способы словообразования. Словообразование и формообразование. Лексико-грамматические разряды существительных: конкретные, абстрактные, вещь-ставенные, собирательные, единичные. Грамматические категории имени существительного: род, число, падеж. Склонение имен существительных. Лексико-грамматические разряды прилагательных. Разряды прилагательных: каче-ставенные, 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. Лексико-грамматические разряды имен числительных: количественные, порядковые, собирательные. Типы склонения имен числительных. Лексическая сочетаемость собирательных числительных. Разряды местоимений по семантике: личные, возвратное, притяжательные, вопросительные, относительные, неопределенные, отрицательные, указательные. определительные. 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. Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастия. Правописание суффиксов причастия. Правописание суффиксов деепричастия. 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.						
Раздел 2. Фонетика, морфология, орфография.	27	Урок обобщения и систематизации знаний.	Использование аутентичных текстов строительно й направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Интернет-ресурсы по подготовке к ВПР. https://vprklasses.ru/ Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 314	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.

				с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513096 (дата обращения: 30.12.2022).		
Тема 2.1. Фонетика и орфоэпия.	1	Урок обобщения и систематизации знаний.	Использование аутентичных текстов конструктивной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Интернет - ресурсы. https://www.yaklass.ru/p/russkij-yazyk-spo/vpr Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.

				978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513096 (дата обращения: 30.12.2022).		
Практические занятия:						
Практическое занятие № 6 Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, не проверяемые, чередующиеся.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Интернет-ресурсы. https://www.yaklass.ru/p/russkij-yazyk-spo/vpr Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.

				// Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513096 (дата обращения: 30.12.2022).		
Тема 2.2. Морфемика и словообразование.	1	Урок обобщения и систематизации знаний.	Использование аутентичных текстов строительно й направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Интернет-ресурсы. https://skysmart.ru/courses/vpr/russkiy-yazyk Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.

				[сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513096 (дата обращения: 30.12.2022).		
Практические занятия:						
Практическое занятие № 7 Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок на –З (-С), ПРЕ -/ ПРИ-, гласных после приставок.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513096 (дата обращения: 30.12.2022).	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.
Тема 2.3. Имя существитель	1	Урок обобщения и систематизации	Использование аутентичных	Ф.С. Алексеев «Учебные	Ноутбук, проектор, дидактический	Устный опрос в фронтальной

ное как часть речи.		ии знаний.	текстов строительно й направленно сти на занятиях по дисциплине «Русский язык».	таблицы 5- 11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессиона льного образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательств о Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессио нальное образование). — ISBN 978-5-9916- 7796-7. — Текст : электронный // Образовател ьная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513096 (дата обращения: 30.12.2022).	кий материал, учебник, тетрадь.	и индивидуальн ой проверки. Избирательны е тесты. Нетрадицион ные формы и методы контроля.
Практические занятия:						
Практическо е занятие № 8 Правописани е суффиксов	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и	Использован ие аутентичных текстов строительно	Интернет- ресурсы. https://dzen.ru/a/XVflMEc1pgCtNOff	Ноутбук, проектор, дидактичес кий материал,	Практическая работа.

и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.		навыков учащихся.	й направленно сти на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательств о Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513096 (дата обращения: 30.12.2022).	учебник, тетрадь.	
Тема 2.4. Имя прилагательное как часть речи.	3	Урок обобщения и систематизации знаний.	Использование аутентичных текстов конструктивно й направленно сти на занятиях по дисциплине «Русский	Интернет-ресурсы. https://www.abirint.ru/generes/3053/ Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд.	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы

			язык».	АТС- 2024 г, - 208. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессиона льного образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательств о Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессио нальное образование). — ISBN 978-5-9916- 7796-7. — Текст : электронный // Образовател ьная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513096 (дата обращения: 30.12.2022).		контроля.

Практические занятия:

Практическое занятие № 9 Правописани е суффиксов и окончаний имен прилагательн	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использован ие аутентичных текстов строительно й направленно сти на	Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессиона	Ноутбук, проектор, дидактичес кий материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.

ых. Правописани е сложных имен прилагательн ых			занятиях по дисциплине «Русский язык».	льного образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательств о Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессио нальное образование). — ISBN 978-5-9916- 7796-7. — Текст : электронный // Образовател ьная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513096 (дата обращения: 30.12.2022).		
Тема 2.5. Имя числительное как часть речи.	2	Урок обобщения и систематизац ии знаний.	Использован ие аутентичных текстов строительно й направленно сти на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5- 11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессиона льного образования / П. А.	Ноутбук, проектор, дидактичес кий материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальн ой проверки. Избирательны е тесты. Нетрадицион ные формы и методы контроля.

				Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513096 (дата обращения: 30.12.2022).		

Практические занятия:

Практическое занятие № 10 Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	1. Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208. 2. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513096 (дата обращения: 30.12.2022).	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа .

				др.] ; под редакцией П. А. Леканта. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-7796-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.ru/bcode/513096 (дата обращения: 30.12.2022).		
Тема 2.6. Местоимение как часть речи.	1	Урок обобщения и систематизации знаний.	Использование аутентичных текстов строительной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	1. Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208. 2. Русский язык. Сборник упражнений: учебное пособие для среднего профессионального образования / П. А. Лекант [и др.] ; под редакцией	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.

				П. А. Леканта. — Москва: Издательств о Юрайт, 2023. — 314 с. — (Профессио нальное образование). — ISBN 978-5-9916- 7796-7. — Текст : электронный // Образовател ьная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://urait.r u/bcode/5130 96 (дата обращения: 30.12.2022).		
Практические занятия:						
Практическо е занятие № 11 Правописани е числительны х. Правописани е местоимений с частицами НЕ и НИ.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использован ие аутентичных текстов строительно й направленно сти на занятиях по дисциплине «Русский язык».	1. Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5- 11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208.	Ноутбук, проектор, дидактичес кий материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.
Тема 2.7 Глагол как часть речи.	1	Урок обобщения и систематизац ии знаний.	Обучение нормативно му использован ию учебно- профессиона льных терминов в письменной речи в рамках дисциплины	Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5- 11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208	Ноутбук, проектор, дидактичес кий материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальн ой проверки. Избирательны е тесты. Нетрадицион ные формы и методы контроля.

			«Русский язык».			
Практические занятия:						
Практическое занятие № 12 Составить синквейн на тему «Глагол». Правописание окончаний и суффиксов глаго-лов.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительно й направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	1. Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208.	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.
Тема 2.8. Причастие и деепричастие как особые формы глагола.	6	Урок обобщения и систематизации знаний.	Использование аутентичных текстов строительно й направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	wordwall.net Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.
Практические занятия:						
Практическое занятие № 13 Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительно й направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	wordwall.net 1. Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208.	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.
Тема 2.9.	2	Урок	Использован	Методическ	Ноутбук,	Устный опрос

Наречие как часть речи. Служебные части речи.		обобщения и систематизации знаний.	ие аутентичных текстов строительно й направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	ие пособия для подготовки к ВПР. Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208	проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.

Практические занятия:

Практическое занятие № 14 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.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительно й направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.

Основное содержание: 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. 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. Основные типы сложного предложения по средствам связи и грамматическому значению (предложения союзные и бессоюзные; сочиненные и подчиненные). Сложноподчиненное предложение. Знаки препинания в сложноподчиненном предложении. Типы придаточных предложений. Виды соподчинения.						
Раздел 3. Синтаксис и пунктуация.	16					
Тема 3.1. Основные единицы синтаксиса.	4	Урок обобщения и систематизации знаний.	Обучение нормативно му использован ию учебно-профессиона льных терминов в письменной речи в рамках дисциплины «Русский язык».	Интернет-ресурсы. https://4ege.ru/russkiy/61823-punktuacija-v-tablicah.html 1. Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208.	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.
Практические занятия:						
Практическое занятие № 15 Составить алгоритм действий для определения вида подчинительной связи в словосочетаниях	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительно й направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Интернет-ресурсы. 1. Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208.	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.
Тема 3.2. Второстепенные члены предложения.	3	Урок обобщения и систематизации знаний.	Использование аутентичных текстов строительно й направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Интернет-ресурсы. https://4ege.ru/russkiy/61823-punktuacija-v-tablicah.html 1. Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г,	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.

				- 208.		
Практические занятия:						
Тема 3.3. Сложное предложение.	5	Урок обобщения и систематизации знаний.	Использование аутентичных текстов строительной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Интернет-ресурсы. https://4ege.ru/russkiy/61823-punktuacija-v-tablicah.html 1. Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208.	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.
Практические занятия:						
Практическое занятие № 16 Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложноподчиненных предложениях. Знаки препинания в бессоюзных сложных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208. Интернет-ресурсы.	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.
Профессионально-ориентированное содержание						
Основное содержание: Основные аспекты культуры речи (нормативный, коммуникативный, этический). Языковые и речевые нормы. Речевые формулы. Речевой этикет. 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. Научный стиль и его подстили.						

Профессиональная речь и терминология. Виды терминов (общенаучные, частно-научные и технологические). Виды документов. Виды и формы деловой коммуникации. Предмет деловой переписки. Виды деловых писем. Рекламные тексты в профессиональной деятельности.						
Раздел 4. Профессионально ориентированное содержание	8			1. Ф.С. Алексеев «Учебные таблицы 5-11 класс»- Москва, изд. АТС- 2024 г, - 208.		
Тема 4.1. Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.	1	Урок обобщения и систематизации знаний.	Использование аутентичных текстов строительной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Интернет-ресурсы. https://goodstones.ru/terminologiya-nakamennom-rynke/	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.
Практические занятия:						
Практическое занятие № 17 Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Интернет-ресурсы. https://goodstones.ru/terminologiya-nakamennom-rynke/	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.
Тема 4.2. Коммуникативный аспект культуры речи.	1	Урок обобщения и систематизации знаний.	Использование аутентичных текстов строительной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Интернет-ресурсы. https://kedu.ru/press-center/profgid/professiya-kamenshchik-kto-eto-srednyaya-zarplata-gde-vyuchitsya/	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.
Практические занятия:						

Практическое занятие № 18 Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	https://dzen.ru/a/WeewValnMRHELhYV	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.
Тема 4.3. Научный стиль речи.		Урок обобщения и систематизации знаний.	Использование аутентичных текстов строительной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	Интернет-ресурсы. https://studfile.net/preview/6324012/page:12/	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Устный опрос в виде фронтальной и индивидуальной проверки. Избирательные тесты. Нетрадиционные формы и методы контроля.
Практические занятия:						
Практическое занятие № 19 Описать процесс подготовки рабочего места по профессии «Повар, кондитер»..	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	https://goodwin61.ru/comp-any/articles/1542/	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работа.
Тема 4.4. Официально-деловой	2	Урок обобщения и систематизации	Использование аутентичных	uskepp.ru www.yaklass.ru		

стиль речи.		ии знаний.	текстов строительно й направленно сти на занятиях по дисциплине «Русский язык».			
Практические занятия:						
Практическое занятие № 20 Составить смету на приобретение кухонных принадлежностей.	1	Урок контроля и коррекции знаний, умений и навыков учащихся.	Использование аутентичных текстов строительной направленности на занятиях по дисциплине «Русский язык».	https://spravochnick.ru/lektoriy/perechen-stroitelnyh-materialov/	Ноутбук, проектор, дидактический материал, учебник, тетрадь.	Практическая работаю.
Консультации	2					
Промежуточная аттестация по дисциплине (Экзамен)	6					
Всего	72					

2. Опорные конспекты

1.	Тема занятия	Причастие и деепричастие как особые формы глагола.
2.	Содержание темы	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий.
3.	Типы занятия	Урок обобщения и систематизации знаний.
4.	Планируемые образовательные результаты	Практическое занятие № 15 Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.
5.	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная.
6.	Типы оценочных мероприятий	Практическая работа

7.	Задания для самостоятельного выполнения	1. Определить спряжение глагола. 2. Образовать причастие. 3. Определить вид причастия. 4. Выделить суффикс.

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
3.	Типы занятия	Урок обобщения и систематизации знаний.
4.	Планируемые образовательные результаты	Практическое занятие № 19 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.
5.	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная.
6.	Типы оценочных мероприятий	Практическая работа.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Расставьте знаки препинания, объясните постановку знаков препинания.

1.	Тема занятия	Глагол как часть речи.
2.	Содержание темы	Определение, основные грамматические категории глагола, инфинитив, морфологические признаки, синтаксическая роль глагола.
3.	Типы занятия	Урок обобщения и систематизации знаний.
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: Род. Число. Взаимосвязь глагольных категорий. -грамматические категории глагола; - правописание личных окончаний глагола; - правописание суффиксов глагола; - слова исключения. Уметь: - применять правила, которые повторили на уроке, на практике; -использовать приемы работы по совершенствованию навыков правописания глагола; - не ошибаться в написании окончаний и суффиксов глаголов.

5.	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, групповая.
6.	Типы оценочных мероприятий	Практическая работа.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Вставить пропущенные буквы, графически объяснить выбор суффикса и окончание глаголов. Среди приведенных ниже слов найдите глаголы-исключения, принадлежащие ко II спряжению. Подчеркните их.

1.	Тема занятия	Язык как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.
2.	Содержание темы	Исследование влияния языка на профессиональную и межкультурную коммуникацию с учетом современных тенденций и вызовов.
3.	Типы занятия	Комплексное применение знаний и способов действия (закрепление).
4.	Планируемые образовательные результаты	Лексический анализ текста «Кулинар» и составление глоссария.
5.	Формы организации учебной деятельности	Индивидуальная, групповая.
6.	Типы оценочных мероприятий	Анализ текста.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить анализ текста по плану и составить глоссарий по теме «Повар».

3. Форма технологической карты занятий

Технологическая карта № 1

1.	Тема занятия.	Причастие и деепричастие как особая форма глагола.
2.	Содержание темы.	Действительные и страдательные причастия и способы их образования. Краткие и полные формы причастий.
3.	Тип занятия.	Урок обобщения и систематизации знаний.
4.	Формы организации учебной деятельности.	Комбинированная.

Цели занятия:
методическая

: создание условий для проявления познавательной активности обучающихся при выполнении заданий по теме «Глагол. Причастие. Деепричастие»;

образовательная: усвоение грамматико-стилистических норм употребления глаголов, причастий и деепричастий в предложении;

содержательная: повторение, обобщение и систематизация знаний учащихся о морфологических и синтаксических признаках глагола, причастия и деепричастия;

воспитательная: воспитание уважения к языку как основному средству общения, развитие культуры речи обучающихся.

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 содержания.	Доброе утро, уважаемые студенты. В начале урока предлагаю вам подарить друг другу хорошее настроение: Подарите улыбку друг другу. Давайте улыбнёмся друг другу и постараемся сохранить хорошее настроение на весь день Улыбка - универсальный знак доброты, начинай и заканчивай день улыбкой. Прислонитесь друг к другу ладошками. Что вы почувствовали, приветствуя друг друга таким образом?	Здороваются, садятся на места и дарят друг другу хорошее настроение.	Создать и поддержать на уроке благоприятный психологический климат.	Учащиеся должны возникнуть в положительную и эмоциональную направленность.
2. Основной этап занятия.				
Формирование новых знаний и способов деятельности	Обобщение и систематизация понятий. 1 задание для	Систематизируются знания по разделам языка:	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в	Устный контроль.

(изложение нового материала).	обучающихся: заполнить таблицу «Сравнительная характеристика причастия и деепричастия». Вопрос №1 От какой части речи образуются? (от глагола) Вопрос №2 На какие вопросы отвечают? (каков, какой и что делая, что сделав?) Вопрос №3 Что обозначают? (признак предмета по действию и добавочное действие) Вопрос №4 Признаки каких частей речи сочетают в себе? (глагола, прилагательного и глагола, наречия) Вопрос №5 Как изменяются? (по родам, числам, падежам и не изменяется) Вопрос №6 Имеют суффиксы: (-ущ-(-ющ-),-ащ— (-ящ-),-вш-, -ш-, -им-, -ем-(-ом-, -енн-(-нн-), -т- -а-(-я), -в- , -вши, -ши, -учи(-ючи) Вопрос №7 Чем отличаются	фонетика, графика, лексикология, словообразование, морфология, синтаксис Обучающиеся записывают вопрос. Обсуждение. Заполняют таблицу.	коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	

	по морфемному составу? (имеет окончание и имеет суффикс) Вопрос №8 Какими членами предложения могут быть? (определение, сказуемое и обстоятельство) Вопрос №9 Какую часть речи распространяют в предложении? (существительное, местоимение и глагол) Вопрос №10 Роль как средства выразительности (художественное определение ; украшает имя и придаёт красоте образа ; украшает глагол, «создаёт живописную картину действия». Дома вы должны были найти пословицы и поговорки по поварскому и кондитерскому профилю, в которых встречаются причастия и деепричастия. Запишем их в тетради, выделим суффиксы. Голодающее брюхо ко всему глухо.			

	Умеренная пища – отрада ума. Не глотай, не прожевавши, не болтай, не подумавши.			
Введение нового содержания в систему ранее усвоенных, сформированных знаний и умений.	Дома вы должны были найти пословицы и поговорки по поварскому и кондитерскому профилю, в которых встречаются причастия и деепричастия. Запишем их в тетради, выделим суффиксы. Голодающее брюхо ко всему глухо. Умеренная пища – отрада ума. Не глотай, не прожевавши, не болтай, не подумавши. Пожинавши – подушка под головой вертится. Лучше недожаренное, чем пережаренное. Не разжевав, вкуса не узнаешь. Раненый уснет, а голодный нет. Съеденное вечером впрок не пойдет. Умеренный в еде – всегда здоров. Хорошо пережеванное – наполовину переваренное.	Обучающиеся отвечают на поставленный вопрос, записывают пословицы и поговорки в тетради.	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.	Самоконтроль. Взаимоконтроль.
Воспроизведение формируемых знаний и их	Практическая работа.	Обучающиеся работают с карточками-	ОК 04. Эффективно взаимодействовать	Наблюдение. Анализ устных ответов.

применение стандартных условий, аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения).	в (по в	Орфография. Задание №1 Под деревьями, окутанными легким туманом, мы слышали шум реки, огибавшей берег и уходившей в горы. Карточки-задания с текстом. Каждому обучающему вручить карточку с текстом. Задания к тексту: 1. Вставить пропущенные орфограммы. 2. В тексте подчеркнуть причастия и деепричастия. 3. Объяснить написание суффиксов причастий. Текст №1 Собираясь сегодня на улицу, нужно тепло одеваться, морозно. Ветер, прилетевший с севера, принёс холодный воздух.	заданиями, затем зачитывают правильные ответы.	ть 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.	Самоконтроль.
Первичное закрепление изученного материала, контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция.	их	Проводится беседа на понимание функций языка в современном обществе. Объясняется смысл определений языка, как естественной и	Приводят примеры современных речевых ситуаций, направленных на Реализацию основных функций языка.	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию	Наблюдение. Анализ устных ответов.

	небиологической знаковой системы.		на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекст	
3. Заключительный этап занятия.				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы.	Определение перспективы дальнейшей работы изучение отглагольных частей речи (причастие и деепричастие) ориентировано на профессионально е становление личности, формирование предметных результатов, формирование готовности обучающихся к саморазвитию и личностному определению, формирование межпредметных понятий и универсальных учебных действий).	Задают вопросы, соотносят цель и результаты занятия, анализируют учебную деятельность.	ОК 04. Эффективно взаимодействова ть 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.	Наблюдение.
Задания для самостоятельного выполнения.	Предлагает задание на дом: Описать технологии кирпичной кладки.	Уточняют объем и структуру эссе.	ОК 04. Эффективно взаимодействова ть и работать в коллективе и команде ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	Метод письменного контроля.

			языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.	

**7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА
20_20_ учебный год.**

По ОДБ.01 Русский язык по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____
(общее количество часов: 64 часа аудиторной нагрузки)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1-2	Основные функции языка в современном обществе.				2
3	Практическое занятие № 1. Основные функции языка и формы их реализации в современном обществе.				1
4	Практическое занятие № 2. Заполнить таблицу на тему «Этапы культурного развития языка».				1
5-6	Происхождение русского языка. Индоевропейская языковая семья. Этапы формирования русской лексики.				2
7	Практическое занятие № 3. Признаки заимствованного слова. Этапы освоения заимствованных слов.				1
8	Практическое занятие № 4. Составить глоссарий по профессии «Повар, кондитер».				1
9-10	Язык как система знаков.				2
11	Практическое занятие № 5. Принципы русской орфографии.				1
12	Фонетика и орфоэпия.				1
13	Практическое занятие № 6. Орфография. Безударные гласные в корне слова: проверяемые, непроверяемые, чередующиеся.				1
14	Морфемика и словообразование.				1
15	Практическое занятие № 7. Правописание звонких и глухих согласных, непроизносимых согласных. Правописание гласных после шипящих. Правописание Ъ и Ь. Правописание приставок -З (-С), ПРЕ/ПРИ, гласных после приставок.				1
16	Имя существительное как часть речи.				1
17	Практическое занятие № 8. Правописание суффиксов и окончаний имен существительных. Правописание сложных имен существительных.				1
18-19	Имя прилагательное как часть речи.				2
20	Практическое занятие № 9. Правописание суффиксов и окончаний имен прилагательных. Правописание сложных имен прилагательных.				1

21-22	Имя числительное как часть речи.				2
23	Практическое занятие № 10. Правописание числительных. Возможности использования цифр. Числительные и единицы измерения в профессиональной деятельности.				1
24-25	Местоимение как часть речи.				2
26	Практическое занятие № 11. Правописание числительных. Правописание местоимений с частицами НЕ и НИ.				1
27	Глагол как часть речи.				1
28	Практическое занятие № 12. Составить синквейн на тему «Глагол». Правописание окончаний и суффиксов глаголов.				1
29-34	Причастие и деепричастие как особые формы глагола.				6
35	Практическое занятие № 13. Правописание суффиксов и окончаний глаголов и причастий. Правописание Н и НН в прилагательных и причастиях. Образование деепричастий совершенного и несовершенного вида. Правописание суффиксов деепричастий.				1
36-37	Наречие как часть речи. Служебные части речи.				2
38	Практическое занятие № 14. 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 правописания частицы НЕ и НИ.				1
39-44	Основные единицы синтаксиса.				6
45	Практическое занятие № 15. Составить алгоритм действий для определения вида подчинительной связи в словосочетаниях.				1
46-50	Второстепенные члены предложения.				5
51-55	Сложное предложение.				5
56	Практическое занятие № 16. Знаки				1

	препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложносочиненных предложениях. Знаки препинания в сложных бессоюзных предложениях. Знаки препинания в предложениях с прямой речью. Знаки препинания при диалогах. Правила оформления цитат.				
57	Язык, как средство профессиональной, социальной и межкультурной коммуникации.				1
58	Практическое занятие № 17. Терминология и профессиональная лексика. Язык специальности. Отраслевые терминологические словари.				1
59	Коммуникативный аспект культуры речи.				1
60	Практическое занятие № 18. Возможности лексики в различных функциональных стилях. Проблемы использования синонимов, омонимов, паронимов. Лексика, ограниченная по сфере использования (историзмы, архаизмы, неологизмы, диалектизмы, профессионализмы, жаргонизмы).				1
	Научный стиль речи.				0
61	Практическое занятие № 19. Описать процесс подготовки рабочего места по профессии «повар, кондитер».				1
62-63	Официально-деловой стиль речи.				2
64	Практическое занятие № 20. Составить смету на приобретение кухонных принадлежностей.				1
	Консультации				2
	Экзамен				6
	Всего				72

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

2025

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ.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», 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 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1569 от «09» декабря 2016 года (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 22.12.2016 года №44898).

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

Составитель:

Панфилова Ольга Леонидовна, преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	28
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	72
7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	112

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОДБ.02 Литература является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

ОК04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

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. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

В рамках программы общеобразовательной дисциплины обучающимися осваиваются метапредметные (МП) и предметные результаты базового уровня (ПРб) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

Коды результат ов	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; - 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	-осознавать причастность к отечественным традициям и исторической преемственности поколений; включение в культурно-языковое пространство русской и мировой культуры; - сформированность ценностного отношения к литературе как неотъемлемой части культуры; -осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; -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; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью; - уметь сопоставлять произведения русской и зарубежной литературы и сравнивать их с художественными интерпретациями в других видах искусств (графика, живопись, театр, кино, музыка и другие);
ОК 02	В области ценности научного познания: - сформированность мировоззрения, соответствующего современному уровню	- владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве

	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 этических норм, норм информационной безопасности; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	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); - 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); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка; - уметь работать с разными информационными источниками, в том числе в медиа пространстве, 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:	-сформировать устойчивый 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; -способность выявлять в произведениях художественной литературы образы, темы, идеи, проблемы и выражать свое отношение к ним в

	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 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;	развернутых аргументированных устных и письменных высказываниях, участвовать в дискуссии на литературные темы; - осознавать художественную картину жизни, созданная автором в литературном произведении, в единстве эмоционального личностного восприятия и интеллектуального понимания; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;
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	- осознавать взаимосвязь между языковым, литературным, интеллектуальным, духовно-нравственным развитием личности; - сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов;

	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	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;	- сформировать умения выразительно (с учетом индивидуальных особенностей обучающихся) читать, в том числе наизусть, не менее 10 произведений и (или) фрагментов; - владеть умениями анализа и интерпретации художественных произведений в единстве формы и содержания (с учетом неоднозначности заложенных в нем смыслов и наличия в нем подтекста) с использованием теоретико-литературных терминов и понятий (в дополнение к изученным на уровне начального общего и основного общего образования); - 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 личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения,	- сформировать устойчивый интерес к чтению как средству познания отечественной и других культур; приобщение к отечественному литературному наследию и через него - к традиционным ценностям и

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 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	сокровищам мировой культуры; - сформировать умения определять и учитывать историко-культурный контекст и контекст творчества писателя в процессе анализа художественных произведений, выявлять их связь с современностью;

	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; - 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	-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); владеть умением редактировать и совершенствовать собственные письменные высказывания с учетом норм русского литературного языка

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	108
в т. ч.:	
теоретическое обучение	62
практические занятия	38
2.Профессионально ориентированное содержание	0
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	-
Консультация	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	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
Раздел 1. Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры		14	
Тема 1.1 Романтизм в творчестве А.С. Пушкина. Темы лирики: тема поэта и толпы, тема свободы, тема любви	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Романтизм как направление в искусстве и литературе: хронология, проблематика, характерные особенности, романтический пейзаж и романтический герой, конфликт, сюжеты, мотивы, образы. Романтизм в творчестве А.С. Пушкина. Темы лирики: тема поэта и толпы, тема свободы, тема любви. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Вольность», «К Чаадаеву», «Деревня», «Свободы сеятель пустынный...», «К морю», «Подражания Корану» («И путник усталый на Бога роптал...»), «Пророк», «Поэт», «Поэт и толпа», «Поэту», «Элегия» («Безумных лет угасшее веселье...»), «...Вновь я посетил...», «Из Пиндемонти», «Осень (Отрывок)», «Когда за городом задумчив я брожу...».		
	Практические занятия	2	
	Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта; составление словарика устаревших и непонятных слов		
Тема № 1.2 А.С. Пушкин как национальный гений и символ	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Пушкинский биографический миф. Произведения Пушкина в других видах искусства (живопись, музыка, кино и др.) Памятники Пушкину, топонимы и другие способы мемориализации его имени. Пушкин и современность, образы Пушкина в массовой культуре: эмблематичность его портретов, знаковость имени, Пушкин и герои его произведений в других видах искусств (музыка, живопись, театр, кино, анимация) и в продукции массовой культуры, массмедиа, в произведениях массовой культуры: комиксах, карикатурах, граффити, товарных знаках, рекламе и др. графических формах		
Тема № 1.3 Тема одиночества	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон,		

человека в творчестве М. Ю. Лермонтова (1814 — 1841)	я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»), «Журналист, Читатель и Писатель», «Как часто пестрою толпою окружен...», «Валерик», «Родина», «Прощай, немытая Россия...», «Сон», «И скучно, и грустно!», «Выхожу один я на дорогу...», «Наполеон», «Воздушный корабль», «Последнее новоселье», «Одиночество», «Я не для ангелов и рая...», «Молитва» («Не обвиняй меня, Всесильный...»), «Мой Демон», «Когда волнуется желтеющая ...» Основные темы поэзии М.Ю. Лермонтова. лирический герой поэзии М.Ю. Лермонтова. Для чтения и изучения. Стихотворения: «Дума», «Нет, я не Байрон, я другой...», «Молитва» («Я, Матерь Божия, ныне с молитвою...»), «Молитва» («В минуту жизни трудную...»), «К*», («Печаль в моих песнях, но что за нужда...»), «Поэт» («Отделкой золотой блистает мой кинжал...»).		ОК 09
	Практические занятия Чтение и анализ стихотворений; подготовка литературно-музыкальной композиции на стихи поэта. Создание портрета лирического героя поэзии М.Ю. Лермонтова или подбор иллюстраций	2	
Тема 1.4 Фантазмагория человеческой жизни в творчестве Н. В. Гоголя (1809-1852)	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 2.2, ПК 2.5
	«Комическое» и «фантастическое» в литературе и в прозе Н.В. Гоголя. Основные характеристики гоголевского художественного мира. Произведения Н.В. Гоголя в анимации и мультипликации. Для чтения и изучения повести «Вий», «Портрет» или «Нос»		
Раздел 2. Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять его к лучшему?		33	
	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02,

Тема № 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского (1823—1886)	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		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема № 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	Содержание учебного материала 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	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 2.2, ПК 2.5
Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева (1818 - 1883) «Отцы и дети»	Содержание учебного материала 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 Стереотипы, связанные с той или иной профессией, представления о будущей профессии. Социальный рейтинг и социальная значимость получаемой профессии, представления о ее востребованности и престижности (по материалам СМИ, электронным источникам, свидетельствам профессионалов отрасли); правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии: подготовка сообщения разного формата о стереотипах,	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 2.2, ПК 2.5

	заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью. Практические занятия «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами гл.5 ч.1. романа «Обломов». Написание текста в духе «ожидания / реальность» о том, как вы себе представляли обучение по профессии и каким оно оказалось на деле, а также какие заблуждения или стереотипы могут быть у людей, незнакомых с вашей будущей профессией изнутри, и какова она в реальности (каждый 2-4 предложения) с использованием противительных синтаксических конструкций (по аналогии с избранным эпизодом). Работа с инфоресурсами. поиск информации по теме «правда и заблуждения, связанные с восприятием получаемой профессии»; подготовка сообщения разного формата о стереотипах, заблуждениях, неверных представлениях, связанных в обществе с получаемой профессией и ее социальной значимостью; участие в дискуссии «Как люди моей профессии меняют мир к лучшему?»		
Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина (1826—1889): русская жизнь в иносказаниях	Содержание учебного материала 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	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ПК 2.2, ПК 2.5
Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание» (1866)	Содержание учебного материала 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	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	теории Раскольникова и признаки фашизма (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.		
Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого .	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	«Севастопольские рассказы» (1855) – непарадное изображение войны. «Диалектика души»: толстовский принцип психологического анализа. «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		
	Практические занятия Практические занятия: организация виртуальной выставки профессиональных журналов, посвященных разным профессиям; создание устного высказывания-рассуждения «Зачем нужно регулярно просматривать специализированный журнал ...»		
Тема 2.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Особенность лирического героя. Основные темы и идеи. Своеобразие решения образа и музыки и темы поэта и поэзии. Утверждение крестьянской темы. Художественное своеобразие лирики Некрасова и её близость к народной поэзии. Для чтения и изучения: «Калистрат», «Современная ода», «Зине», «14 июня 1854 года», «Тишина», «Еще мучимый страстию мятежной...», «Да, наша жизнь текла мятежно...», «Слезы и нервы», «В деревне», «Несжатая полоса», «Забытая деревня», «Школьник», «Песня Еремушке», Поэма «Кому на Руси жить		
Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Основные темы и художественное своеобразие лирики Тютчева, бурный пейзаж как доминанта в художественном мире Тютчева. Для чтения и изучения: 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 забытьи...», «Когда дряхлеющие силы...», «Как хорошо ты, о море ночное...», «О чём ты воешь, ветер ночной?» и др. Основные темы и художественное своеобразие лирики А.А. Фета, идиллический пейзаж. Для чтения и изучения: А.А. Фет. «Целый мир от красоты», «Кому венец, богине ль красоты...»,		
Тема 2.9 Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова	Содержание учебного материала 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	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Практические занятия Отличие нормативных документов от видов текстов (сопоставление фрагмента из художественного текста и официальных документов). Понятие о резюме. Работа с образцовым документом резюме. Составление своего действительного резюме (по аналогии с образцовым текстом) Взаимопроверка составленных резюме. Понятие о проектном резюме		ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи		14	
Тема 3.1	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	Иван Алексеевич Бунин (1870–1953). Факты биографии. Первый русский писатель – лауреат Нобелевской премии по литературе «Листопад», «Вечер», «Одиночество», «Не устану воспевать вас, звезды!..», «Последний шмель», «Слово», «Поэту» (другие – по выбору учителя). Лирика. Философичность, психологизм и лиризм поэзии Бунина. Прославление «любви и радости бытия». Пейзажная лирика. Тема одиночества. Тема поэтического труда. Рассказы «Антоновские яблоки», «Чистый понедельник»; рассказ-притча «Господин из Сан-Франциско»; цикл рассказов «Темные аллеи» (два рассказа – по выбору учителя) 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		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.2 Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна	Содержание учебного материала Александр Иванович Куприн (1870–1938) Сведения из биографии. 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.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	Содержание учебного материала Максим Горький (1868–1936). Сведения из биографии (актуализация и обобщение ранее изученного). 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. Сценическая история пьесы «На дне»	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.4	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02,

Серебряный век: общая характеристика и основные представители	От реализма – к модернизму 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. Символизм. Идея двоемирия и обновление художественного языка: расширение значения слова. Поэты-символисты: В. Брюсов («Творчество»); К. Бальмонт («Я – изысканность русской медлительной речи...»); А. Белый («Раздумье»). Акмеизм. Возвращение к «прекрасной ясности». Предметность тематики и образов, точность слова. Поэты-акмеисты: Н. Гумилев («Жираф»); С. Городецкий («Береза»). Футуризм. Эпатажность и устремленность в будущее. Разрыв с традицией. Попытка создать «новый стиль. Приоритет формы над содержанием, эпатаж. Поиски в области языка, словотворчество. Поэты-футуристы: И. Северянин («Эпилог», «Авиатор»); В. Хлебников («Заклятие смехом»). Серебряный век в кино и театре. Культура авангарда в современной массовой культуре		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Тема 3.5 А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Александр Александрович Блок (1880–1921). Сведения из биографии поэта. «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		
Тема 3.6 Поэтическое новаторство	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06,
	Владимир Владимирович Маяковский (1893–1930) Трагедия горлана-главаря (факты биографии). «Послушайте!», «Лиличка!», «Скрипка и немножко		

В. Маяковского	нервно», «Левый марш», «Прозаседавшиеся», «Нате!», «А вы могли бы?», «Юбилейное», «Сергею Есенину» Лирика. 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		ОК 09
Тема 3.7 Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин	Содержание учебного материала Сергей Александрович Есенин (1895–1925) («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 (народно-песенная основа, музыкальность). Есенин на сцене, в кино и музыке	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Раздел 4 «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века		16	
Тема 4.1 Исповедальность лирики М. И. Цветаевой	Содержание учебного материала Марина Ивановна Цветаева (1892–1941) Сведения из биографии. «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 рядом лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – птица в руке...»), «У тонкой проволоки над волной овсов...» (из цикла «Ахматовой») Исповедальность поэзии Цветаевой. Необычность образа лирического героя. Основные темы творчества: тема поэта;	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09

	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		
Тема 4.2 Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Андрей Платонов (Андрей Платонович Климентов) (1899–1951) Сведения из биографии. Повесть «Усомнившийся Макар». И. Сталин о произведении А. Платонова. Повесть как акт гражданского мужества писателя. Смысл названия произведения. Мотив странствия как способ раскрытия идеи повести. Образ главного героя. Сомнения и причины его сомнений. Макар – «природный», «сокровенный» человек. Жанровое своеобразие повести. Необычность языка и стиля писателя (произвол в сочетании слов, «неправильности», избыточность языка, речь героев в соответствии со стандартами эпохи и др.)		
	Практические занятия	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Анализ ключевых эпизодов повести. Работа над характеристикой героя как «сокровенного человека» (развитие понятия). Лингвистический анализ фрагментов повести с целью наблюдения над стилем и языком А. Платонова		
Тема 4.3 Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Анна Андреевна Ахматова (1889–1966) Сведения из биографии. «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...» Лирика. 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. Эпилог 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		
	Практические занятия: участие в деловой игре «В издательстве», в процессе которой составляется мини-сборник стихов поэтов серебряного века для		

	определенной аудитории – своих сверстников, людей «своей» профессии. Написание аннотации к сборнику		
Тема 4.4 «Изгнанник, избранник»: М. А. Булгаков	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Михаил Афанасьевич Булгаков (1891–1940) «Изгнанник, избранник»: сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) 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). Сатира. Основные проблемы романа: проблема предательства, проблема творчества и судьбы художника, проблема нравственного выбора. Тема идеальной любви (история Маргариты). Финал романа. Экранизации романа. или 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		
Тема 4.5 М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Михаил Александрович Шолохов (1905–1984) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе 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		
Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века		2	
Тема 5.1 «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Борис Леонидович Пастернак (1890–1960) Сведения из биографии. Лауреат Нобелевской премии по литературе «Февраль. Достать чернил и плакать!..», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть		

	знаменитым некрасиво...», «Февраль. Достать чернил и плакать!...», «Определение поэзии», «Про эти стихи», «Во всем мне хочется дойти до самой сути...», «Гамлет», «Зимняя ночь», «Любить иных – тяжелый крест...», «Никого не будет в доме...», «Снег идет», «Гефсиманский сад», «Быть знаменитым некрасиво...» Песни современных бардов на стихи поэта. Александр Трифонович Твардовский (1910–1970) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного) «Дробиться рваный цоколь монумента...», «Памяти матери», «Я убит подо Ржевом...», «Я знаю: никакой моей вины...», «В тот день, когда окончилась война...», «Вся суть в одном единственном завете...», «Признание», «О сущем» «Стихи несслыханной искренности и откровенности». Исповедальность лирических произведений. Темы, образы и мотивы. Тема памяти, тема войны, тема творчества в лирике поэта. Мотив служения народу, отечеству		
Раздел 6 «Человек и человечность»: Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века		11	
Тема 6.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	«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) Проблема нравственного выбора на войне Василий Владимирович Быков (1924–2003) Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). Виктор Петрович Астафьев (1924–2001). 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		
Тема 6.2 Тоталитарная тема в литературе второй XX века	Содержание учебного материала	3	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	А. И. Солженицын «Один день Ивана Денисовича»; В. Т. Шаламов «Колымские рассказы» (по выбору учителя) Александр Исаевич Солженицын (1918–2008) Сведения из биографии (с обобщением ранее изученного). Лауреат Нобелевской премии по литературе. Повесть «Один день Ивана Денисовича»		

	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		
Тема 6.3 Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Валентин Григорьевич Распутин (1937–2015) Повесть «Прощание с Матерой». Связь творчества писателя с экологическими проблемами. Народ, его история, его земля в произведении. Образы «старинных старух». Утрата нравственных ценностей молодым поколением. Символика в повести. Позиция автора. Фильм «Прощание» (1981) – драма Э. Климова и Л. Шепетко по мотивам распутинской повести. Василий Макарович Шукшин (1929–1974) Рассказы «Микроскоп», «Срезал». Герои-чудики. Восприятие их окружающими. Стремление Андрея Ерина («Микроскоп») сделать «людям как лучше». Неоднозначность шукшинских чудиков. Глеб Капустин («недобрый» чудик) и городской гость («Срезал»). Противостояние интеллигенции и народа. Поэтика рассказов: анекдотичность, характеристичный диалог, открытый финал		
	Практические занятия: создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог? Чтение и анализ диалогов; создание рекомендаций к составлению профессионального диалога; работа (в парах) над созданием «профессионального диалога» (в соответствии с будущей профессией/специальностью) в различных ситуациях: специалист – руководитель», «клиент – специалист», «специалист – специалист»		
Раздел 7 «Людей неинтересных в мире нет»: Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века		8	
Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Развитие традиционных тем русской лирики: тема творчества, тема любви, гражданского служения, тема войны, единство человека и природы. Культурный контекст лирики. Поэтические искания. Иосиф Александрович Бродский (1940–1996) Лауреат Нобелевской премии по литературе «В деревне Бог живет по углам...», «Пилигримы», «Воротишься на родину. Ну что ж», «Стансы», «Postscriptum» («Как жаль, что тем, чем стала для меня...»), «Ниоткуда с любовью»		

	надцатого марта...», «Конец прекрасной эпохи», «Пятая годовщина», «На столетие Анны Ахматовой», «Рождественская звезда», «Не выходи из комнаты...» (по выбору учителя) Стихи поэта, места, связанные с его жизнью, в современной массовой культуре Давид Самуилович Самойлов (Давид Самуилович Кауфман) (1920–1990) Поэт, влюбленный в жизнь. «Сороковые, роковые...», «Если вычеркнуть войну...» «Семен Андреич»; «Дай выстрадать стихотворенье!...», «Стих небогатый, суховатый...», «Пестель, поэт и Анна»; «Конец Пугачева»; «Названья зим», «Мне снился сон жестокий...»; «Двор моего детства»; «Болдинская осень», «Рождество Александра Блока»; «Память» (по выбору учителя) «Все есть в стихах – и то и это...»: открытость любым темам, культурным традициям, духовным веяниям. Тематическое, жанровое, интонационное разнообразие самойловской поэзии. Пять основных тем: война, творчество, история, любовь, Москва. Диалоги с русской поэзией		
Тема 7.2 Драматургия: традиции и новаторство	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	Александр Валентинович Вампилов (1937–1972) «Провинциальные анекдоты» (две одноактные пьесы: «История с метранпажем» и «Двадцать минут с ангелом»). Трагикомическая диалогия с глубоким смыслом. Распад нравственного сознания как проблема общества. «Гостиничный» мир как особое, случайное, временное пространство для героев. Морализм бюрократа Калошина и его последствия. Нравственная невменяемость героя как итог комедии. Гоголевские мотивы в пьесе. («История с метранпажем») «Двадцать минут с ангелом» – тест на способность к великодушию. Конфликт бездушного мира и бескорыстия. Символичность названия пьесы. Сценическая история пьесы		
Раздел 8 Зарубежная литература XX века		10	
Тема 8.1 Основные тенденции развития зарубежной литературы	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
	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 Эрнест Хемингуэй (1899–1961). Новелла «Кошка под дождем». Особая атмосфера произведения и способы ее создания.		

и «культовые» имена	Герои новеллы. Отношения между ними: «диалог глухих». Символика сцены с кошкой: незнакомый человек способен почувствовать и понять другого лучше, чем близкие люди		
«Прогресс – это форма человеческого существования»: профессии в мире НТП	Содержание учебного материала Практические занятия: Научно-технический прогресс и человечество. Зависимость цивилизации от современных технологий. Ответственность ученого за свои научные открытия. Наука – двигатель прогресса. Возможно ли остановить прогресс? Профессии в мире НТП: у всех ли профессий есть будущее. Профессии, «рожденные» НТП в последние десятилетия	6	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 09
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Консультация		2	
Всего часов:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен кабинет «Русского языка и литературы», оснащенный оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)).

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

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», 2023. – 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», 2023. – 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», 2023. – 452 с., ил. ISBN 978-5-4468-6568-0

3.2.2. Дополнительные электронные и печатные издания

Для преподавателей

1. 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).
2. www.krugosvet.ru (универсальная научно-популярная онлайн-энциклопедия «Энциклопедия Кругосвет»).
3. www.school-collection.edu.ru (сайт «Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов»).
4. 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 результатов освоения общеобразовательной дисциплины раскрываются через дисциплинарные результаты, направленные на формирование общих и профессиональных компетенций по разделам и темам содержания учебного материала

Коды и наименование формируемых компетенций	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, 1.4 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, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2. Р 8, Темы 8.1, П/о-с	Сочинения, тесты.
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, 1.4 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, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2. Р 8, Темы 8.1, П/о-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	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 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, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2. Р 8, Темы 8.1, П/о-с	Сочинения, тесты.
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 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, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2.	Сочинения, тесты.

	Р 8, Темы 8.1, П/о-с	
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, 1.4 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, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2. Р 8, Темы 8.1, П/о-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	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 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, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2. Р 8, Темы 8.1, П/о-с	Сочинения, тесты.
ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3, 1.4 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, 3.4,3.5,3.6,3.7 Р 4, Темы 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5 Р 5, Темы 5.1, Р 6, Темы 6.1,6.2,6.3 Р 7, Темы 7.1, 7.2. Р 8, Темы 8.1, П/о-с	Сочинения, тесты.

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 ОДБ. 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 профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- программы учебной дисциплины ОДБ. 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	Дифференцированный зачёт

	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	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	Дифференцированный зачёт

	деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации, критически оценивать и интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; - 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;	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	Дифференцированный зачёт

	- 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.		

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, косопалый, 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. Вздрыбленный 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 стационары	5	Ростовщик; портрет исчез, его стационары
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 стриженные 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 слабование, 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) Беспольность 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 дойти 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 характеристику.

А.Печорин.	1.Он был небольшого роста, весьма красивый молодой человек с определенными и сухими чертами. Всё в его фигуре, начиная от усталого, скушающего взгляда до тихого мерного шага, представляло самую резкую противоположность с его маленькою, оживленною 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	А. Николай Ростов;
		Б. Пьер Безухов;
		В. Фёдор Долохов;
		Г. Андрей Болконский.

Таблица ответов

образовывалось постоянно что-то вроде двух улыбок, по одной с каждой стороны; и всё вместе, а особенно в соединении с твёрдым, наглым и умным взглядом, составляло впечатление такое, что нельзя было не заметить этого лица».

1.	
2.	
3.	

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».

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 покрова
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 неся к бездне полуночной,
Иль сонмы звезд ко мне неслись?
Казалось, будто в длани мощной
Над этой бездной я повис.
И с замираньем и смятеньем
Я взором мерил глубину,
В которой с каждым я мгновеньем
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) «Трерядница» 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 произведений 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 геройски

8. Укажите автора стихотворения, начинающегося со строк: «Я убит подо Ржевом,/ В безыменном 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. Аксенов, 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

В) сентиментализм

Б) классицизм

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

В) Попа

Б) Гришу Добросклонова

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

В) отречение апостола Петра

Б) воскрешение Лазаря

Г) преображение Христа

6. В какой войне принимал участие лично Л.Н. Толстой?

А) Отечественной 1812-13 годов

В) Крымской 1853-1856 годов

Б) Отечественной 1941-45 годов

Г) Русско-турецкой 1877-1878 годов

7. Кто из героев романа «Война и мир» является главным?

А) Наташа Ростова

В) Андрей Болконский

Б) Пьер Безухов Г) Наташа Ростова, Андрей Болконский и Пьер Безухов

8. Что символизирует небо в сцене ранения Андрея Болконского в сражении при Аустерлице?

А) равнодушие Бога к страданиям людей В) мелочность и бессмысленность людских страстей

Б) упадок жизненных сил героя

Г) вечные, высокие идеалы и ценности

9. Кем по первой профессии был А.П. Чехов?

А) учителем

В) врачом

Б) экономистом

Г) агрономом

10. Что произошло с героем рассказа А. П. Чехова «Ионыч»?

А) застрелился от неразделенной любви В) остался холостяком и сколотил неплохое состояние

Б) счастливо женился на Кате Туркиной Г) уехал в Москву и стал врачом-подвижником

11. Как сам автор определял жанр пьесы «Вишневый сад»?

А) трагедия

В) драма

Б) фарс

Г) комедия

12. Какие основные направления сосуществовали в русской литературе рубежа 19-20 веков?

А) реализм и романтизм

В) реализм и модернизм

Б) классицизм и модернизм

Г) романтизм и барокко

13. «Серебряный век» русской поэзии — это явление периода

А) 1899 – 1940 гг.

В) 1901 – 1910 гг.

Б) 1892 – 1925 гг.

Г) 1920-1961 гг.

14. Идеологом и ярчайшим представителем символизма был

А) А.Блок

В) Н.Гумилев

Б) М.Цветаева

Г) В.Маяковский

15. Соотнесите авторов и стихотворные отрывки, им принадлежащие.

1) И ноги босые, как телки под ворота

А. Маяковский

Уткнули по канавам тополя

2) А вы ноктюрн сыграть могли бы

Б. Ахматова

На флейте водосточных труб?

3) Только нашей земли не разделит

В. Есенин

На потеху себе супостат

Богородица белый расстелет

Над скорбями великими плат

4) Россия, нищая Россия,

Г. Блок

Мне избы серые твои

Твои мне песни ветровые

Как слезы первые любви.

6. Основной темой рассказа «Антоновские яблоки» можно назвать:

- А) сбор урожая
- Б) тяготы крестьянского труда
- В) неизбежный упадок дворянских усадеб
- Г) духовные искания молодого человека

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

- А) критический реализм
- Б) классицизм
- В) модернизм
- 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 устроения 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

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

ПОСТУПКИ

- 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 приведённый 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 Морио. 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 скрипящ 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 Кошова 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.

ОДБ.02

Таблица оценивания выполнения заданий по учебной дисциплине
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. Поурочное тематическое планирование базовый уровень
2. Опорные конспекты
3. Технологические карты занятий

6.1 Поурочный тематический план углубленного уровня (108 часов)

Учебный год 2025-2026

Общеобразовательная дисциплина ОДБ.02 Литература

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

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 Специфика литературы как вида искусства и ее место в жизни человека. Связь литературы с другими видами искусств	2	теоретическое	История, русский язык, общепрофессиональные дисциплины			
Раздел 1. Наименование раздела Человек и его время: классики первой половины XIX века и знаковые образы русской культуры	8					
Тема 1.2 А.С. Пушкин как национальный гений и символ.	4	практическое	История; русский язык	«Пушкин и феномен национального гения» (А.Зорин «Почему Пушкин стал национальным гением?») // Арзамас [Электронный ресурс] URL: https://arzamas.academy/materials/1383 12 мифов о юном Пушкине. // Арзамас [Электронный ресурс] URL:		Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы

				https://arzamas.academy/materials/893 Самые знаменитые памятники Пушкину // РИА Новости, культура [Электронный ресурс] URL: https://ria.ru/20100606/242004246.html Шульгина О.В., Шульгина Д.П. — Историко-географические аспекты мемориализации и пушкинского наследия (к 220-летию со дня рождения А.С. Пушкина) // Культура и искусство. — 2019. — № 7. — С. 37 - 51. DOI: 10.7256/2454-0625.2019.7.29120 URL: https://nbpublis.h.com/library_read_article.php?id=29120		
Тема 1.2 Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова	4	практическое				Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Основное содержание						
Раздел 2 Вопрос русской литературы второй половины XIX века: как человек может влиять на окружающий мир и менять	42					

его лучшему?	к					
Тема 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	2	теорети ческое	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 2.1 Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского	4	практич еское	История; русский язык			Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	2	теорети ческое	История; русский язык	Герои А.И. Гончарова в иллюстрациях русских художников. Литературно- художественны й альбом // 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		Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы

				Обломов // Полка [Электронный ресурс] URL: https://polka.academy/articles/515		
Тема 2.2 Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера	4	практическое	История; русский язык			Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 2.3 Новый герой, «отрицающий всё», в романе 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
Основное содержание						
Тема 2.4 Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина: русская жизнь в иносказаниях	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		Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы

				%D0%B0%D1%86%D0%B8.pdf		
Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»	2	теоретическое	История; русский язык	ЮЖизнь Достоевского в 12 событиях. Полка [Электронный ресурс] URL: https://polka.academymaterials/816		Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 2.5 Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»	2	практическое	История; русский язык			Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого	4	теоретическое	История; русский язык	Лев Толстой. «Севастопольские рассказы» // Полка [Электронный ресурс] URL: https://polka.academymaterials/articles/541		Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 2.6 Человек в поиске правды и любви: «любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого	2	практическое	История; русский язык			Наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Основное содержание						
Тема 2.7 Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова	2	теоретическое	История; русский язык	Наше почти всё: что сделал Некрасов. «Кому на Руси жить хорошо» // Полка [Электронный ресурс] URL: https://polka.academymaterials/824		Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 2.7 Крестьянство как	2	практическое	История; русский язык			Устный опрос, наблюдение за деятельностью

собираемый герой поэзии Н.А. Некрасова						студентов, проверка результатов практической работы
Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	2	теорети ческое	История; русский язык	«Между строк»: «День и ночь»: Федора Тютчева Полка [Электронный ресурс] URL: https://polka.academy/materials/761 «Между строк»: «Сияла ночь...» Полка [Электронный ресурс] URL: https://polka.academy/materials/840		Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 2.8 Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет	2	практич еское	История; русский язык			Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 2.9 Проблема ответственности и человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова	2	практич еское	История; русский язык	Н. Шапиро «Деталь в рассказах А.П. Чехова» // Арзамас [Электронный ресурс] URL: https://arzamas.academy/special/ruslit/writers/chehov «Вишневый сад» Полка [Электронный ресурс] URL: https://polka.academy/articles/482		Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы.
Основное содержание						
Раздел 3. «Человек в поиске прекрасного»: Русская литература	16					

рубежа XIX-XX веков в контексте социокультурных процессов эпохи						
Тема 3.1 Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина	2	комбинированное	История; русский язык		Презентация Выставка книг И. Бунина	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 3.2 Традиции русской классики в творчестве 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 «Гранатовый браслет» (фрагмент)	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 3.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	2	теоретическое	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 211-218	Презентация Выставка книг М. Горького	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 3.3 Герои М. Горького в поисках смысла жизни	2	практическое	История; русский язык			Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 3.4 Серебряный век: общая характеристика и основные представители	2	комбинированное	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 181-193	Презентация Выставка книг поэтов, репродукций художников в серебряного века	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 3.5 А. А. Блок Лирика. Поэма «Двенадцать»	2	теоретическое	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М,	Презентация Иллюстрации Юрия	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка

				2021. – С. 198-204	Анненског о к поэме	результатов практической работы
Тема 3.6 Поэтическое новаторство В. Маяковского	2	теорети ческое	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 3.7 Драматизм судьбы поэта: С. А. Есенин	2	практич еское	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 233- 243	Презентац ия Аудиозапи сь песен на стихи С. Есенина	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Раздел 4 «Человек перед лицом эпохальных потрясений»: Русская литература 20-40-х годов XX века	6					
4.1 Исповедальнос ть лирики М. И. Цветаевой	2	теорети ческое	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 262- 265	Презентац ия Аудиозапи сь песен на стихи М. Цветаевой	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
4.2 Андрей Платонов «Усомнившийс я Макар»	2	практич еское	История; русский язык; физика		Презентац ия Мультфил ьм, реж. А. Петров	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
4.3 Вечные темы в поэзии А. Ахматовой	2	теорети ческое	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 271- 278;	Презентац ия аудиозапи сь песен на стихи А. Ахмато вой	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Основное содержание						
4.4 «Изгнанник,	2	комбини рованно е	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2:	Презентац ия Фрагмент	Устный опрос, наблюдение за деятельностью

избранник»: М. А. Булгаков				Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 283-287;	ы фильма «Мастер и Маргарита» (реж. В. Бортко)	студентов, проверка результатов практической работы
4.5 М. А. Шолохов . Роман-эпопея «Тихий Дон»	2	практическое	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 289-298	Презентация Фрагменты фильма «Тихий Дон» (реж. С. Герасимов; С. Урсуляк)	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Раздел 5 «Поэт и мир»: Литературный процесс в России 40-х – середины 50-х годов XX века	10					
5.1. «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Т. Твардовского	5	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
5.1. «Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Т. Твардовского	5	практическое	История; русский язык			Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Раздел 6 «Человек и человечность»	8	Основные явления литературной жизни России конца 50-х – 80-х годов XX века				
Тема 6.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе	2	комбинированное	История; русский язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 334-340	Презентация Выставка книг	
Тема 6.1 Тема Великой Отечественной войны в литературе	2	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 6.2 Тоталитарная тема в литературе второй XX века	2	практич еское	История; русский язык; обществ ознание	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 6.3 Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века	2	практич еское	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
Основное содержание						
Раздел 7 «Людей неинтересных в мире нет»:	4	Литература с середины 1960-х годов до начала XXI века				
Тема 7.1 Лирика: проблематика и образы	2	практич еское	История; русский язык; иностран ный язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 391- 395	Презентация Выставка сборников поэтов Сборник стихов И. Бродског о на английском языке «Joseph Brodsky – poems» Англо- русский словарь	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Тема 7.2 Драматургия: традиции и новаторство	2	комбини рованно е	Русский язык; иностран ный язык	Сигов В. К. Русский язык и литература. Ч. 2: Литература. – М.: ИНФРА-М, 2021. – С. 397- 399	Презентация Реквизит, необходимы й для драматизаци и Русско- английский словарь	Устный опрос, наблюдение за деятельностью студентов, проверка результатов практической работы
Раздел 8. Литература второй половины XX - начала XXI века	4					
Тема 8.1. Проза второй половины XX - начала XXI века	2	комбини рованно е				

Тема 8.2. Поэзия и драматургия второй половины XX - начала XXI века	2	комбини рованно е				
Дифференциро ванный зачет						
Всего	108					

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.	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 «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», «Забывшая 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.	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	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 забытии...», «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 учебной деятельности	Фронтальная; групповая
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 («Берега») <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	1. Составьте 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 выполнения	1.Подготовьте рассказ о биографии Маяковского в формате 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 «долой». 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 рядом лежат...», «Стихи к Блоку» («Имя твое – 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. Эпилог 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 эпитафию 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 личного 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 собратьев 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 интерпретацией 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 своего 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	<i>«Лейтенантская проза»:</i> 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> <i>В. В. Быков.</i> Повесть «Сотников». Человек в экстремальной ситуации, на пороге смерти. Стремление к самосохранению (Рыбак) – и сохранение человеческого достоинства, духовный подвиг (Сотников). <i>В. П. Астафьев.</i> 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. «Счастливым 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 личного 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 «Бригады 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. Брэдли.</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. Брэдли. 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. Брэдли 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. Брэдли в рассказах «И грянул гром» и «Вельд»?». Расскажите об одной из них, опираясь на произведения Р. Брэдли (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, докажете 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 _____ учебный год
 по ОДБ.02 Литература, по профессии «43.01.09 Повар, кондитер», группа _____
 (общее количество часов: 108 часов аудиторной нагрузки,
 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Романтизм в творчестве А.С. Пушкина. Темы лирики: тема поэта и толпы, тема свободы, тема любви				2
2	Практическое занятие Чтение и анализ стихотворений				2
3	А.С. Пушкин как национальный гений и символ				2
4	Тема одиночества человека в творчестве М. Ю. Лермонтова				2
5	Практическое занятие Чтение и анализ стихотворений				2
6	Фантасмагория человеческой жизни в творчестве Н. В. Гоголя				2
7	Драматургия А.Н. Островского в театре. Судьба женщины в XIX веке и ее отражение в драмах А. Н. Островского				2
8	Илья Ильич Обломов как вневременной тип и одна из граней национального характера				2
9	Новый герой, «отрицающий всё», в романе И. С. Тургенева «Отцы и дети»				2
10	Практическое занятие «Обломов на службе»: работа с избранными эпизодами				2
11	Люди и реальность в сказках М. Е. Салтыкова-Щедрина: русская жизнь в иносказаниях				2
12	Человек и его выбор в кризисной ситуации в романе Ф.М. Достоевского «Преступление и наказание»				4
13	Человек в поиске правды и любви: «Любовь – это деятельное желание добра другому...» – в творчестве Л. Н. Толстого				2
14	Практическое занятие Организация виртуальной выставки профессиональных журналов				2
15	Крестьянство как собирательный герой поэзии Н.А. Некрасова				4
16	Человек и мир в зеркале поэзии. Ф.И. Тютчев и А.А. Фет				2
17	Проблема ответственности человека за свою судьбу и судьбы близких ему людей в рассказах А.П. Чехова				2
18	Мотивы лирики и прозы И. А. Бунина				2

19	Традиции русской классики в творчестве А. И. Куприна				4
20	Герои М. Горького в поисках смысла жизни				2
21	Серебряный век: общая характеристика и основные представители				2
22	А. Блок. Лирика. Поэма «Двенадцать»				4
23	Поэтическое новаторство В. Маяковского				2
24	Драматизм судьбы поэта С. А. Есенин				2
25	Исповедальность лирики М. И. Цветаевой				2
26	Андрей Платонов. «Усомнившийся Макар»				2
27	Практическое занятие Анализ ключевых эпизодов повести.				2
28	Вечные темы в поэзии А. А. Ахматовой				2
29	«Изгнанник, избранный»: М. А. Булгаков				4
30	М. А. Шолохов. Роман-эпопея «Тихий Дон»				6
31	«Дойти до самой сути»: Б. Пастернак. Исповедальность лирики А. Г. Твардовского				4
32	Тема Великой Отечественной войны в литературе				6
33	Тоталитарная тема в литературе второй XX века				2
34	Социальная и нравственная проблематика в литературе второй половины XX века				2
35	Практическое занятие Создание проблемной ситуации: нужен ли профессиональный диалог?				4
36	Лирика: проблематика и образы				6
37	Драматургия: традиции и новаторство				4
38	Основные тенденции развития зарубежной литературы и «культовые» имена				6
Всего:					108

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

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ.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 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1569 от 09.12.2016 (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 22.12.2016 года N 44898).

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

Составитель:

Пуртова Алена Владимировна, преподаватель первой категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	28
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	59
7.	КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	114

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОДБ.03 История является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

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 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. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

В рамках программы общеобразовательной 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	
	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 учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	136
в т. ч.:	
1. Основное содержание	118
в т. ч.:	
теоретическое обучение	78
практические занятия	40
2. Профессионально ориентированное содержание	10
в т.ч:	
теоретическое обучение	10
практические занятия	-
Индивидуальный проект	-
консультация	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

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)		20	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	4	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.		
Тема 1.3. Гражданская война и ее последствия. Культура Советской России в период Гражданской войны	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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	
	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 войны. Наш край в 1914-1922 гг.		2	ОК 01, ОК 02, ОК 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	10	
	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.	6	
	Практические занятия	4	

	Предпосылки и значение образования СССР Развитие образования в СССР в 20-е гг.	4	
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	4	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.	2	
	Практические занятия	2	
	Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна	2	
Тема 2.5. Политическая система и национальная политика СССР в 1930-е гг.	Основное содержание	6	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. 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	4	

	страны. Советские планы и расчёты накануне войны.		
	Практические занятия	2	
	Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг. Работа с историческими источниками	2	
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		24	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. 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.	6	
	Практические занятия	2	
	Причины и начало Второй мировой войны. Работа с исторической картой и историческими источниками.	2	
Тема 3.2. Коренный перелом в ходе войны (осень 1942 – 1943 г.)	Основное содержание	6	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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	
Тема 3.3.	Основное содержание	2	ОК 02

«Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР	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	ОК 04 ОК 05 ОК 06
Тема 3.4. Наука и культура в годы войны. Победа СССР в Великой Отечественной войне. Завершение Второй мировой войны	Основное содержание	6	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.	4	
	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			
Профессиональный подвиг поваров 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	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 4.1. СССР в 1945–	Основное содержание	8	ОК 02
	Восстановление и развитие экономики и социальной сферы. Восстановление хозяйства и	6	ОК 04

1953 гг.	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.		<i>ОК 05</i> <i>ОК 06</i>
	Практические занятия	2	
	СССР в 1945–1953 гг.	2	
Тема 4.2. СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.	Основное содержание	6	<i>ОК 02</i> <i>ОК 05</i> <i>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. 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. Популярные формы досуга. Изменение структуры питания. Товары первой	4	

	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. 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.	4	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 06
	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.	Основное содержание	8	ОК 02

Политика «перестройки». Распад СССР (1985–1991 гг.)	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	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия	4	
	Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки». Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг. Дебаты «за» и «против»	4	
	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.		20	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 06
Тема 5.1.	Основное содержание	8	ОК 02

Становление новой России (1992–1999 гг.)	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.	4	ОК 04 ОК 05 ОК 06
	Практические занятия	4	
	Повседневная жизнь россиян в условиях реформ. Занятие с использованием музейно-педагогических технологий. Особенности формирования политической системы Российской Федерации.	4	
Тема 5.2. Россия в XXI веке: вызовы времени и задачи модернизации	Основное содержание	12	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 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.	6	

	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	6	
	Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в. Работа с историческими источниками. Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры. Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией	6	
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.	

Консультация	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	OK 01, OK 02, OK 04, OK 05, OK 06
Всего:	136	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Обществоведческие дисциплины» оснащен: доска учебная(1), рабочее место преподавателя (1), столы (15), стулья (30), шкафы для хранения раздаточного дидактического материала (3) и др.; технические средства обучения (компьютер (1), средства аудиовизуализации (1), мультимедийный проектор (1)).

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей 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, 2023. — 234 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13336-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/518791>.
2. Попова А. История государства и права России: XX в. 1941-1993 гг: учебник / Попова А., В., Горохова С., С. — Москва : КноРус, 2023. — 502 с. — ISBN 978-5-406-10342-5. — URL: <https://book.ru/book/948303>).

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. Подготавливать рабочее место, оборудование,	Р 1 П-о/с Р 2 П-о/с	

сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 3 П-о/с Р 4. П-о/с Р 5 П-о/с	
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	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, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного 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 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 (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»

**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 Б) битва на Косовом поле В) Съезд князей в Любече Г) Первые Олимпийские игры	1) 1389 г. 2) 1240 г. 3) 1097 г. 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 преблагой 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 императора 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...»

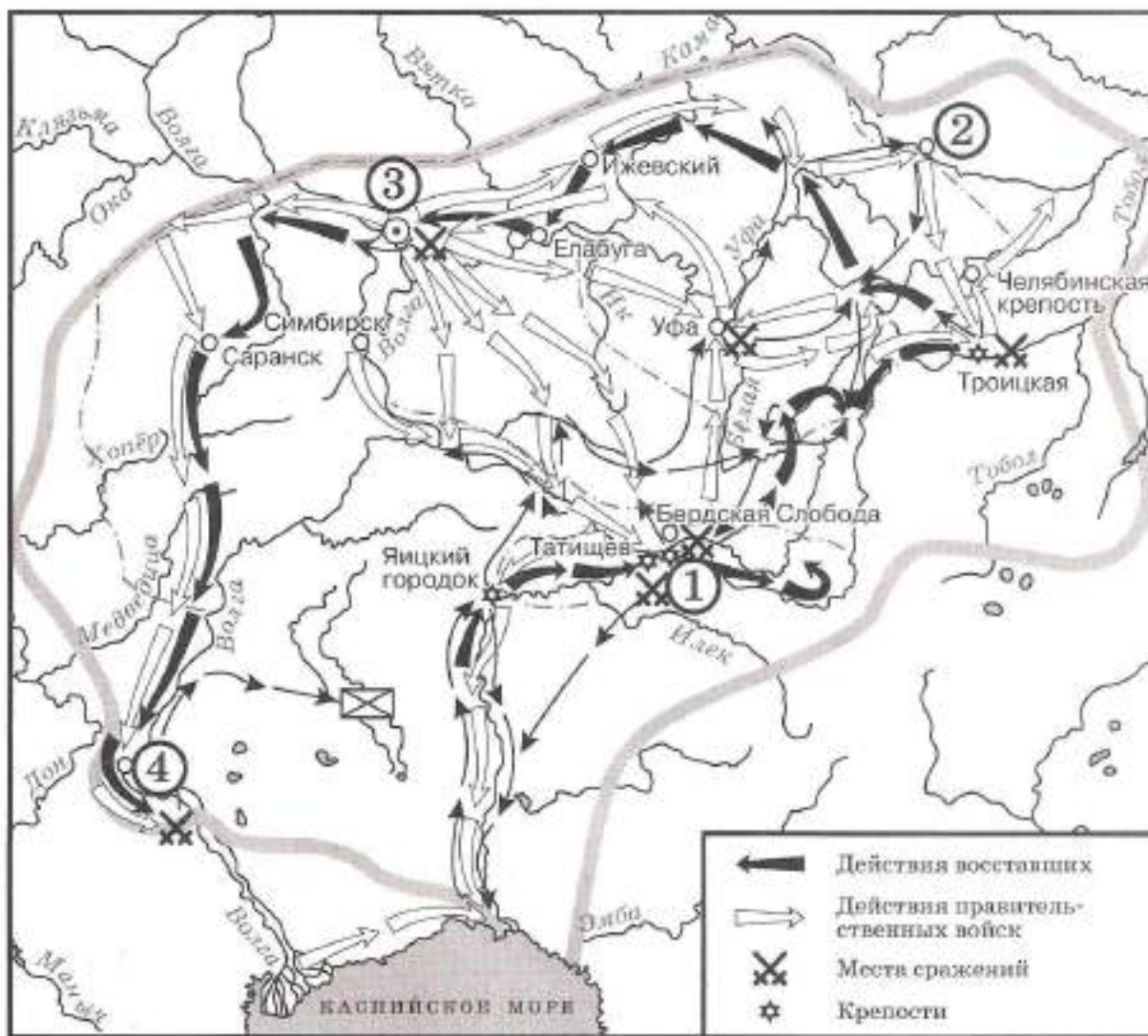
Используя текст и знания по истории, выберите в приведённом списке три верных суждения.

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.



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. 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	- прочитать учебник, - оформить конспект, - обратиться за консультацией к преподавателю, - составить индивидуальный маршрут с заданиями

			<i>Итог:</i> - изучить материал в учебнике, - составить конспект основных элементов содержания темы, - решать типовые задания, - обратиться за консультацией к преподавателю	базового уровня <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	- есть заинтересованность в изучении темы на профильном уровне - есть заинтересованность в заданиях высокого уровня сложности	- ознакомиться с дополнительной литературой, - подготовить проект (статью, доклад, презентацию и т.п.) по теме - составить

		уровня сложности	<i>Итог:</i> - изучить дополнительную литературу, раскрывающую материал на профильном уровне, - решать задания высокого уровня сложности, - принять участие в олимпиаде, - выполнить проект по теме	индивидуальный маршрут с заданиями высокого уровня сложности (участие в олимпиадах) <i>Итог:</i> обучающийся не допустил ошибок, материал изложил логично, полно, привлек 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 (неудовлетворительно)	<i>Низкий</i>	Ответ не отражает содержания темы, содержит много фактических ошибок, 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) Упоминаемый 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.

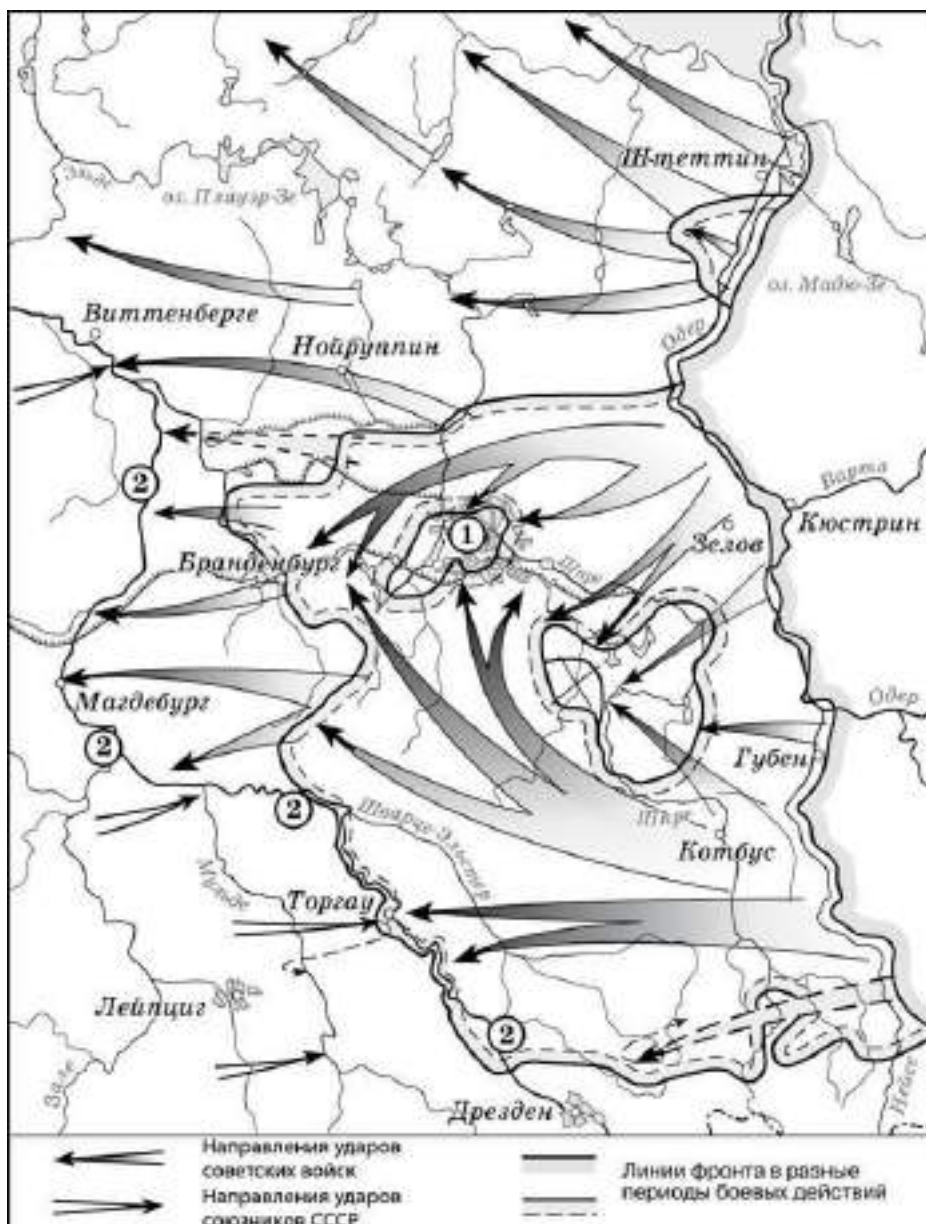
Запишите в таблицу цифры, под которыми они указаны.

- 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.



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	
Правильность	Ответ правильный, не содержит фактических ошибок	2
	ИЛИ Ответ в целом правильный, но содержит одну-две несущественные ошибки или неточности	
	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.	1
	ИЛИ Последовательность изложения в основном выдержана, обучающийся самостоятельно сформулировал выводы после напоминания.	
	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,	0

	ошибок в ударениях и согласовании слов	
<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»

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 _____

Дисциплина ОДБ. 03 История

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

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).	20 +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	4	Комбинированное занятие	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос
Тема 1.3 Гражданская война и ее последствия. Культура	6	Комбинированное занятие Практическая	литература		Компьютер, аудио/видео материалы.	Устный опрос

Советской России в период Гражданской войны		работа			Презентация.	
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.	10	Комбинированное занятие Практическая работа	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	4	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.	6	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.	24					
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	6	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.	6	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.)	8	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.	20					
Тема 5.1 Становление новой России (1992–1999 гг.)	8	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	12	Комбинированное занятие Практическая работа	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Тестирование
Профессионально ориентированное содержание	2	Комбинированное занятие	литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	
Консультация	2					
Промежуточная аттестация	6	экзамен				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
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
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
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
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать ключевые события и основные даты завершающего периода Великой Отечественной войны и Второй мировой войны, уметь 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 мероприятий	Устный опрос Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного	1. Подготовить доклад о героях родного края – участниках Великой Отечественной войны

	выполнения	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	Знать ключевые события и основные даты истории СССР в середине

	образовательные результаты	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). Нарастание 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 мероприятий	Устный опрос Практическая работа
7.	Задания для самостоятельного	1. Подготовить сообщение на тему «Внешнеполитические цели и задачи России в 1990-е гг.».

	выполнения	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 образовательные результаты	Знать ключевые события и основные даты отечественной истории в 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; - Представляет студентской 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	- Решают поставленную задачу; - Отвечают на вопросы преподавателя	Характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны Выявлять	Устный фронтальный контроль

	прошлого урока через решение учебной задачи, проверяет результаты; - Настраивает на активную совместную деятельность	, сверяют свои ответы с предложенным эталоном	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 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	- Ведет	- Отвечают на	Знать имена героев	Заполнение

содержания заданий практических и лабораторных работ, последовательность и выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	эвристическую беседу по рассматриваемой теме; - Организует работу с учебным текстом по характеристикам негативных последствий Первой мировой войны на жизнь, здоровье, имущество солдат и мирного населения и способов их преодоления и предупреждения; - Организует работу по выстраиванию алгоритмов преодоления последствий чрезвычайных последствий первой мировой войны (справочно-консультативная помощь служб этого периода солдатам и мирному населению); - Закрепляет изученный материал с помощью визуализации	вопросы и задания по учебному тексту; - Выстраивают алгоритмы преодоления солдатом и мирным жителем чрезвычайных последствий техногенного и социального характера первой мировой войны; - Работают с текстом в рабочей тетради, дают характеристик и предложенным понятиям; - Определяют по фотографиям ситуации чрезвычайного характера – исторические события первой мировой войны; - Исторических лиц	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 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	рабочих листов по группам
Формирование новых знаний и способов действий	- Организует представление результатов работы студентов в	- Выступают с индивидуальными презентациями по темам;	информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной	Заполнение рабочих листов в парах

	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 действия войск в годы революции и гражданской войны 1917-1922 гг. 4. Эволюция административного-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.	- Составляют тезисный конспект в рабочей тетради по каждой презентации	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	

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;	- Слушают и отвечают на вопросы преподавателя, подводя	Характеризовать историческое значение Российской революции, Гражданской войны	Устный фронтальный контроль

	- Благодарит студентов за плодотворную совместную деятельность на уроке	- совместно итоги занятия; - Дают обратную связь	- 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	
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
4. Задания для самостоятельного выполнения	- Объясняет алгоритм предварительного самостоятельного изучения новой темы: «Виды	- Слушают алгоритм выполнения домашнего задания; - Записывают задание в рабочую	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в	Устный фронтальный контроль

	чрезвычайных ситуаций и методы реагирования специальных служб России в годы Великой Российской революции 1917-1922 гг.»	тетрадь, задают уточняющие вопросы	профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в 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; - представляет студентской 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	- решают поставленную задачу; - отвечают на вопросы преподавателя, сверяют свои ответы с	Уметь характеризовать значение советских научно-технологических успехов Выявлять существенные черты	Устный фронтальный контроль

	решение учебной задачи, проверяет результаты; - настраивает на активную совместную деятельность	предложенны м 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	- ведет эвристическую	- отвечают на вопросы об	Уметь характеризовать	Заполнение рабочих

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)	ю беседу по рассматриваемой теме; - организует работу с учебным текстом по характеристикам процессов становления и развития советской энергетики 1920-1930-х гг.: заседание комиссии ГОЭЛРО по разработке плана электрификации РСФСР; причины, предпосылки, ход, итоги и последствия строительства электростанций: Волховской, Каширской, Шатурской, Штеровской, Зуевской, Днепровской, Горьковской, Ленинградской «Красный Октябрь», Московской и МОГЭС; электрификация РСФСР в годы первой пятилетки (1928–1932 гг.); мощность электростанций выработка электроэнергии с 1920 по 1940 гг.; - закрепляет	основных событиях, процессах, достижениях советской энергетики в 1920-1930-х гг.; - работают с текстом в рабочей тетради, дают характеристик и предложенным понятиям; - определяют по фотографиям крупнейшие промышленные и энергетические стройки СССР и отдельных регионов; исторических лиц	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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для	листов по группам

	изученный материал с помощью визуализации		выполнения задач профессиональной деятельности Эффективно	
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. Лапиров-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	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 Оптимизировать технологические процесс Планировать работу производственного подразделения Проводить ремонтные работы и контролировать качество их выполнения	Заполнение рабочих листов в парах
Контроль усвоения новых знаний и способов	- организует контрольный тест по	- выполняют тестовые задания	Выявлять существенные черты исторических	Тестирование

действий	изученной теме; - совместно со студентами проверяет результаты выполнения заданий	различного уровня сложности по изученной теме; - совместно с преподавателем проверяют результаты выполнения заданий	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	
3. Заключительный этап занятия				
Обобщение и подведение итогов занятия	- подводит итоги занятия, делает выводы совместно со студентами; - благодарит студентов за	- слушают и отвечают на вопросы преподавателя, подводя совместно итоги занятия; - дают	Уметь характеризовать значение советских научно-технологических успехов Выявлять существенные черты	Устный фронтальный контроль

	плодотворную совместную деятельность на уроке	обратную связь	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 культурного контекста	
Рефлексия	- предлагает вспомнить цель учебного занятия и ответить на вопрос: достигнута ли цель урока; - проводит рефлекссию, 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

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 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	- Проводит связь с ранее изученным материалом, обращая	- Отвечают на вопросы преподавателя . - Осуществляю	Уметь характеризовать значение советских научно-технологических	Устный индивидуальный, фронтальный контроль

практических работ	внимание на связь медицины с 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 выступлению. - Настраивает на активную совместную деятельность	т самопроверку	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 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 стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	- Осуществлять 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. 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. Ермолев – 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	Уметь характеризовать значение советских научно-технологических успехов 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 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	- 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	Устный фронтальный контроль

	прийти к ответу на вопрос: каков был вклад медицинских работников в Победу?		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	
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	Индивидуальный письменный и устный контроль

			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	
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	- 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	Самооценка с использованием «оценочного листа»

	деятельность на уроке		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 «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 экономически	- Отвечают на вопросы преподавателя. - Осуществляют самопроверку	Понимать значение советских научно-технологических успехов Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать	Устный индивидуальный, фронтальный контроль

	м потенциалом государства 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 выступлению м. - 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,	- Осуществлять контроль времени и содержательности презентаций.	Представляют свои авторские презентации по следующим темам (на выбор):	Понимать значение советских научно-технологических успехов. Выявлять существенные	Устный фронтальный контроль

последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	- Даёт развёрнутый комментарий к каждому выступлению .	1. И.В. Курчатов: создатель советской атомной энергетики. 2. Первые в мире: первые годы работы Обнинской АЭС. 3. Значимость атомной энергетики для экономики Советского Союза. 4. Атомоходы и атомолёты: проекты советских транспортных средств с ядерными энергетическим и 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	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 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде; Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской	

		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 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	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	
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или	- Иницирует обсуждение презентаций, побуждает к высказыванию своего	- Обсуждают просмотренные презентации. - Формулируют собственное мнение по	Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать	Устный фронтальный контроль

измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	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?	заданной теме на основе презентаций и их обсуждения.	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.	
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	Индивидуальный письменный и устный контроль

			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	
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	- Формулируют конечный результат своей работы на занятии; - Осуществляют самооценку с использованием «оценочного листа»	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	Самооценка с использованием «оценочного листа»

	студентов за плодотворную совместную деятельность на уроке		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	- Отвечают на вопросы преподавателя. - Осуществляют самопроверку	Понимать значимости России в мировых политических и социально-экономических процессах XX – начала XXI в. Выявлять	Устный индивидуальный, фронтальный контроль

	международных связей по линии спортивных организаций на позитивное 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 у готовности к выступлению. - Настраивает на активную совместную деятельность		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. 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, последовательно сти выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	- Осуществляе т контроль времени и содержатель ности презентаций. - Даёт развёрнутый комментарий к каждому выступлению	- Представля ют свои авторские презентации по следующим темам (на выбор): 1. Российские спортсмены – участники Олимпийских игр. 2. Российские спортсмены – чемпионы мира. 3. Спортивные успехи как 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 –	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	Устный фронтальный контроль

		наши земляки. 10. Олимпийские чемпионы конца XX – начала XXI века – наши земляки. 11. Олимпийский огонь в нашем городе. Маршруты и факелonosцы. 12. Наши земляки – волонтеры Олимпийских игр. 13. Членство Российской 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	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 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	- Обсуждают просмотренные презентации. - Формулируют собственное мнение по заданной теме на основе презентаций и их обсуждения	Выявлять существенные черты исторических событий, явлений, процессов; систематизировать 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	Устный фронтальный контроль

	тезису, политика и спорт несовместимы?		информационные технологии для 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	Индивидуальный письменный и устный контроль

			(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	
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 рефлексию, 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	Самооценка с использованием «оценочного листа»

			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	
4. Задания для самостоятельного выполнения	- Дает домашнее задание – проведение анализа участия российских спортсменов в международных соревнованиях и определение процента успешных выступлений на них с дальнейшим выявлением связи данных показателей с положением страны на международной арене – и комментари и 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

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на _____ учебный год
по ОДБ. 03 Истории 43.01.09 Повар, кондитер
(общее количество часов: 136 часов аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тем урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1-2	Диагностическая работа по теме «Россия и мир с древности до 1914 года».				2
3-4	Россия и мир накануне Первой мировой войны.				2
5-6	Российская армия на фронтах Первой мировой войны.				2
7-8	Власть, экономика и общество в годы Первой мировой войны. Нарастание революционных настроений.				2
9-10	Практическое занятие: «Итоги Первой мировой войны».				2
11	Великая российская революция: Февраль 1917 г.				1
12	Великая российская революция: Октябрь 1917 г.				1
13-14	Экономическая политика советской власти. «Военный коммунизм» Гражданская война: истоки и основные участники.				2
15-16	На фронтах Гражданской войны.				2
17	Революция и Гражданская война на национальных окраинах.				1
18	Идеология и культура в годы Гражданской войны. Перемены в повседневной жизни и общественных настроениях.				1
19-20	Практическое занятие «Революция и Гражданская война в России».				2
21-22	Профессионально ориентированное содержание. Историческая судьба территории под названием Югра»: история развития питания в годы Первой мировой войны. Наш край в 1914-1922 гг.				2
23	Экономический и политический кризис начала 1920-х гг. Переход к нэпу.				1
24	Экономическое и социальное развитие в годы нэпа.				1
25-26	Практическое занятие: «Противоречия политики НЭПа. Однопартийная политическая система и «срастание» партийных и советских органов власти».				2
27	Образование СССР. Национальная политика в 1920-е гг				1
28	Политическое развитие в 1920-е гг.				1

29-30	Практическое занятие: Предпосылки и значение образования СССР.				2
31	Международное положение и внешняя политика СССР в 1920-е гг.				1
32	Культурное пространство советского общества в 1920-е гг.				1
33-34	Практическое занятие: Развитие образования в СССР в 20-е годы.				2
35-36	«Великий перелом». Индустриализация.				2
37-38	Коллективизация сельского хозяйства.				2
39-40	Политическая система и национальная политика СССР в 1930-е гг.				2
41-42	Культурное пространство советского общества в 1930-е гг.: создание «нового человека». Развитие науки, образования, здравоохранения.				2
43-44	Советское искусство 1930-х гг.				2
45-46	Практическое занятие: Противоречия внешней политики СССР: деятельность НКВД и Коминтерна.				2
47	Повседневная жизнь населения в 1930-е гг. Русское Зарубежье и его роль в развитии мировой культуры.				1
48	СССР и мировое сообщество в 1929—1939 гг. СССР накануне Великой Отечественной войны.				1
49-50	Практическое занятие: «Распространение фашизма в Европе, Антикоминтерновский пакт и нарастание международной напряженности в 30-е гг.»				2
51-52	Профессионально ориентированное содержание: Становление советского общепита. Работники общепита в 1920-1930-е гг. Наш край.				2
53-54	Начало Великой Отечественной войны.				2
55-56	Битва за Москву и блокада Ленинграда.				2
57-58	Практическое занятие: Причины и начало Второй мировой войны.				2
59 -60	Фронт за линией фронта.				2
61- 62	Единство фронта и тыла.				2
63-64	Сталинградская битва. Начало коренного перелома в ходе войны . Курская битва. Завершение коренного перелома.				2
65-66	«Десять сталинских ударов» и изгнание врага с территории СССР .				2
67-68	Наука и культура в годы войны.				2
69 - 70	Освобождение народов Европы. Победа СССР в Великой Отечественной войне.				2
71-72	Окончание Второй мировой войны. Итоги и уроки.				2
73-74	Практическое занятие: Завершающий				2

	период Великой Отечественной войны.				
75-76	Профессионально ориентированное содержание Профессиональный подвиг поваров местности в годы Великой Отечественной войны.				2
77	Восстановление и развитие экономики и социальной сферы.				1
78	Политическая система в послевоенные годы.				1
79	Идеология, наука, культура и спорт в послевоенные годы.				1
80	Место и роль СССР в послевоенном мире. Внешняя политика СССР в 1945—1953 гг.				1
81-82	Практическое занятие: СССР в 1945—1953 гг.				2
83	Новое руководство страны. Смена политического курса.				1
84	Экономическое и социальное развитие в 1953—1964 гг.				1
85	Развитие науки и техники в СССР в 1953—1964 гг. Культурное пространство в 1953—1964 гг.				1
86	Перемены в повседневной жизни в 1953—1964 гг. Внешняя политика в 1953—1964 гг.				1
87-88	Практическое занятие: СССР в середине 1950-х – первой половине 1960-х гг.				2
89-90	Политическое развитие СССР в 1964-1985 гг. Социально-экономическое развитие СССР в 1964—1985 гг.				2
91-92	Развитие науки, образования, здравоохранения в 1964—1985 гг. Идеология и культура в 1964—1985 гг.				2
93	Национальная политика и национальные движения в 1964—1985 гг.				1
94	Внешняя политика СССР в 1964—1985 гг. СССР и мир в начале 1980-х гг. Предпосылки реформ.				1
95-96	Практическое занятие: Общественно-политическая жизнь в СССР в середине 60-х – начале 80-х гг.				2
97	Социально-экономическое развитие СССР в 1985—1991 гг.				1
98	Перемены в духовной сфере в годы перестройки.				1
99-100	Практическое занятие: Общественно-политическая жизнь в СССР в годы «перестройки».				2
101	Реформа политической системы СССР и её итоги. Новое политическое мышление и перемены во внешней политике.				1
102	Национальная политика и подъём				1

	национальных движений. Распад СССР.				
103-104	Практическое занятие: Внешняя политика СССР в 1985–1991 гг.				2
105-106	Профессионально ориентированное содержание: Успехи и проблемы общественного питания в СССР. Наш край в 1945-1991 гг.				2
107	Российская экономика в условиях рынка.				1
108	Политическое развитие Российской Федерации в 1990-е гг.				1
109-110	Практическое занятие: Повседневная жизнь россиян в условиях реформ.				2
111	Межнациональные отношения и национальная политика в 1990-е гг. Повседневная жизнь в 1990-е гг.				1
112	Россия и мир. Внешняя политика Российской Федерации в 1990-е гг.				1
113-114	Практическое занятие: Особенности формирования политической системы Российской Федерации				2
115	Политические вызовы и новые приоритеты внутренней политики России в начале XXI в.				1
116	Россия в 2008—2011 гг.				1
117-118	Практическое занятие: Развитие политической системы России в начале XXI в. Внешняя политика РФ в конце XX – начале XXI в.				2
119	Социально-экономическое развитие России в начале XXI в.				1
120	Культура, наука, спорт и общественная жизнь в 1990-х — начале 2020-х гг.				1
121-122	Практическое занятие: Последствия распада СССР в сфере науки, образования и культуры.				2
123	Внешняя политика в начале XXI в. Россия в современном мире. Россия в 2012 — начале 2020-х гг.				1
124	Россия сегодня. Специальная военная операция (СВО).				1
125-126	Практическое занятие: Политический кризис на Украине и воссоединение Крыма с Россией				2
127-128	Профессионально ориентированное содержание: Успехи и проблемы общественного питания в России конца 20 – начала 21 веков. Наш край в 1992-2022 гг.				2
	Консультация				2
	Экзамен				6
				Всего	136

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (ВКЛЮЧАЯ ЭКОНОМИКУ И ПРАВО)**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ.04 Обществознание (включая экономику и право) 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 12.08.2022 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 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 г. № 1569 (ред. от 17.12.2020), (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 квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	21
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	25
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	46
7.	КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	98

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОДБ.04 Обществознание (включая экономику и право) является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

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 03	-духовно-нравственного воспитания: -сформированность нравственного сознания, этического поведения; -способность оценивать ситуацию и принимать осознанные решения, ориентируясь на моральнонравственные 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.	- сформировать знания об (о): - особенностях социализации личности в современных условиях, сознании, познании и самосознании человека; особенностях профессиональной деятельности в области науки, культуры, экономической и финансовой сферах; -отношениях, направлениях социальной политики в Российской Федерации, в том числе поддержки семьи, государственной политики в сфере межнациональных отношений; -структуре и функциях политической системы общества, направлениях государственной политики Российской Федерации; - владеть умениями проводить с опорой на полученные знания учебно-исследовательскую и проектную деятельность, представлять ее результаты в виде завершенных проектов, презентаций, творческих работ социальной и междисциплинарной направленности; -готовить устные выступления и письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике, составлять сложный и тезисный план развернутых ответов.
ОК 04	-готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению; -овладение навыками учебно - исследовательской, проектной и социальной деятельности;	-умение самостоятельно оценивать и принимать решения, определяющие стратегию поведения, с учетом гражданских и нравственных ценностей; -организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с

	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.	коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
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;	- владение языковыми средствами: умение ясно, логично и точно 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

	- 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.	
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: - 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,	- 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.

	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, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	-владение умениями применять полученные знания в повседневной жизни, прогнозировать последствия принимаемых решений; - умение языковыми средствами - ясно, логично и точно излагать точку зрения, использовать адекватные языковые средства.	-осуществлять коммуникации в рабочем коллективе; -развернуто и логично излагать свою точку зрения с использованием языковых средств. -организовывать работу 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	-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.

разнообразного ассортимента.		
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 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 производства 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	30
практические занятия	34
2. Профессионально ориентированное содержание	6
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	6
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	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Входной контроль	Диагностика входного уровня обучающегося -тестовые задания -устное обсуждение	2	
Раздел 1. Введение. Человек в обществе.		10	
Тема 1.1. Человек в обществе	Содержание учебного материала	2	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.		
	Профессионально ориентированное содержание или прикладной модуль.	2	ПК 2.8 ПК 4.2
	Профессия – повар.		
	В том числе практических занятий	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05 ПК 5.3
	Человек и деятельность. Познавательная деятельность.		
Тема.1.2. Современное общество	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ОК 04 ОК 05
	Современное общество. Противоречивые тенденции развития современного общества. Глобальная угроза международного терроризма. Противодействия международному терроризму.		
	В том числе практических занятий	2	ПК 2.8 ПК 4.2 ПК 5.3
	1. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение. 2. Решение тестовых заданий по данной теме.		
Раздел 2. Общество как мир культуры		16	
Тема 2.1	Содержание учебного материала	2	ОК 03 ОК 05 ОК 06
	Духовная культура личности и общества, ее значение в общественной жизни. Культурные ценности и нормы. Институты культуры. Многообразие культур.		

Духовная культура личности. Духовный мир общества.	Духовный мир личности. Человек как духовное существо. Духовные ориентиры личности. Мировоззрение и его роль в жизни человека.		ПК 2.8
	Профессионально ориентированное содержание или прикладной модуль.	2	ПК 4.2 ПК 5.3
	1. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности повара.		
Тема 2.2 Мораль.	Содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 06
	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	ОК 05 ОК 06
	Наука и ее функции в обществе. Этика науки. Образование в современном обществе.		
	В том числе практических занятий	2	
	Наука и образование в современном мире.		
	В том числе практических занятий	2	ОК 05 ОК 06
	Религия как феномен культуры.		
Тема 2.4 Искусство и массовая культура	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 05
	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 Современные подходы к пониманию права. Право в системе социальных норм.	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ОК 05
	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. Воинская обязанность. Альтернативная гражданская служба. Права и обязанности налогоплательщика.		
	В том числе практических занятий	4	
	Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.		
Тема 3.2 Отрасли российского права.	Содержание учебного материала	2	OK 02 OK 06
	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	4	
	1. Трудовое право. 2. Коллективный договор. 3. Решение заданий по теме: «Трудовое право». 4. Экологическое право.		
Тема 3.3 Правовые основы антитеррористической политики Российского государства.	Содержание учебного материала	2	OK 02 OK 05
	Понятие правовая база противодействию терроризма в Российской Федерации. Правовые организационные основы противодействия экстремистской и террористической деятельности.		
	В том числе практических занятий	2	
	Правовые основы антитеррористической политики.		

Раздел 4. Экономическая жизнь общества		10	
Тема 4.1 Экономика как наука и хозяйство.	Содержание учебного материала	2	ОК 02 ПК 1.1 ПК 2.8
	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.		
Тема 4.2. Экономика и государство .	Содержание учебного материала	2	ОК 01 ПК 3.5
	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.		
	В том числе практических занятий	2	ОК 01 ПК 3.5
	Рынок труда и безработица.		
Тема 4.3.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	
.	В том числе практических занятий	2	ОК 01

	Социальная структура общества.		ОК 05 ПК 1.1
	В том числе практических занятий Профессионально ориентированное содержание.	2	
	Престиж профессиональной деятельности. Социальные роли человека в трудовом коллективе. Возможности профессионального роста повара.		
	В том числе практических занятий	2	ОК 05 ОК 06
	Нации и межнациональные отношения		
Тема 5.1. 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 5.2. 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.		
	В том числе практических занятий	2	ОК 05 ОК 06
	Демографическая ситуация в современном обществе.		
Раздел 6. Политическая жизнь общества.		4	
Тема 6.1. Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство.	Содержание учебного материала	2	ОК 05 ОК 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 в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Обществоведческие дисциплины», оснащенный оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3) и др.; техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)).

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

Для обучающихся

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, 2024. — ISBN 978-5-09-099433-0. — URL: <https://book.ru/book/949004>.

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, 2024. — ISBN 978-5-09-099434-7. — URL: <https://book.ru/book/949005>.

3.2.2. Дополнительные электронные и печатные издания

Для преподавателей

1. Обществознание в таблицах, 10-11 класс, Баранов П.А. – М.: 2024, ЕГЭ 2019. Обществознание. Типовые тестовые задания.

2. Рутковская Е.Л., Королькова Е.С. – М.: 2024 ЕГЭ 2019. Обществознание. Тренировочные задания. Баранов П.А.,

3. Шевченко С.В. – М.: 2020 ЕГЭ 2020. Обществознание. Репетиционные варианты О.А. Котова, Т.Е. Лискова.– М.: 2024

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. 1
Трудовой кодекс РФ от 30.12.2001 №197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002, № 1 (ч. I). – Ст. 3

8. Закон РФ от 7.02.1992 №2300-1 «О защите прав потребителей» // СЗ РФ. – 1992, № 15. – Ст. 766.

9. Закон РФ от 31.05.2002 г. № 62-ФЗ «О гражданстве Российской Федерации» // СЗ РФ. – 2002.

10. Федеральный закон «Об адвокатской деятельности и адвокатуре в Российской Федерации» от 31.05.2002 г. № 63-ФЗ. // СЗ РФ. – 2002

11. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ // СЗ РФ. – 2012

12. Федеральный закон от 10.01.2002 №7-ФЗ «Об охране окружающей среды» // СЗ РФ. – 2002, № 2. – Ст. 133.

13. 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/](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](http://festival.1september.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

Код и наименование формируемых компетенций	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятий
	Раздел 1. Введение	
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> <i>Практические занятия.</i> <i>Человек и деятельность.</i> <i>Познавательная деятельность.</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> <i>Выбор профессии.</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 взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
ОК 05 ОК 06	Наука и образование в современном мире	<i>Устный опрос</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Познавательные задания</i> Практическое занятие. Наука и образование в современном мире. Практическое занятие. Религия как феномен культуры.
ОК 01 ОК 05	Искусство и массовая культура.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i> Практическое занятие. Искусство и религия в современном обществе.
	Раздел 3. Правовое регулирование общественных отношений.	
ОК 01 ОК 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 Практическое занятие.
ОК 02 ОК 06	Отрасли российского права.	Собеседование Задания-задачи Практическое занятие. Трудовое право. Коллективный договор.
ОК 02 ОК 05	Правовые основы антитеррористической политики Российского государства.	Проблемное обсуждение Тестовые задания. Практическое занятие Правовые основы антитеррористической политики
	Раздел 4 Экономическая жизнь общества.	
ОК 02 ПК 1.1 ПК 2.8	Экономика как наука и хозяйство.	<i>Устный опрос.</i> Задания к схемам, таблицам, диаграммам, инфографике

		• Проектные задания
ОК 01 ПК 3.5	Экономика и государство.	<i>Познавательные задания</i> 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. Региональная экономика и ее особенности.
	Раздел 5.Социальная структура общества.	
		Практическое занятие. Социальная структура общества. Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание. Престиж профессиональной деятельности.
		Практическое занятие. Нации и межнациональные отношения.
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>
		Практическое занятие.

		Демографическая ситуация в современном обществе.
	Раздел 6. Политическая жизнь общества.	
ОК 05 ОК 06	Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство.	Устный опрос. Задания –задачи Практическое занятие. Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство.

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 2 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 50 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, Тимуру 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.

3) Рассмотрены варианты использования посредничества (служба медиации) или арбитража (комиссия по трудовым спорам).

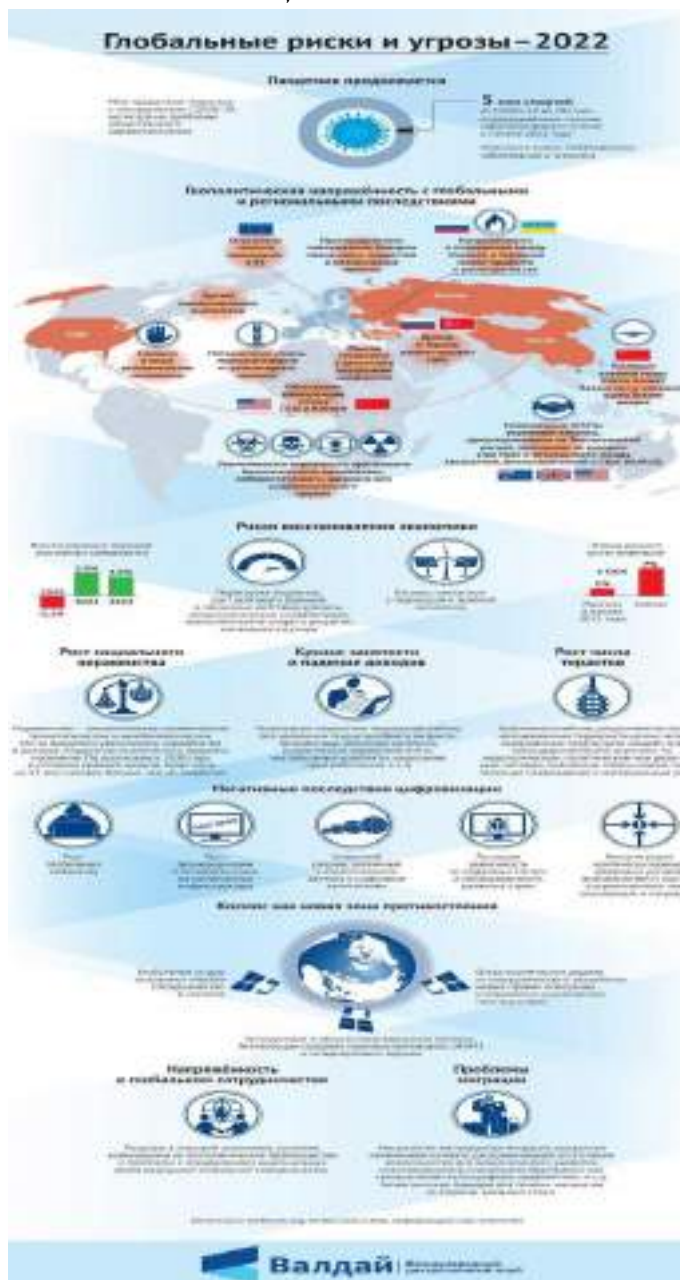
4) Предложено избегать неэффективных способов поведения в конфликтной ситуации.

Также могут быть предложены другие критерии и требования не только к готовому продукту, но и к процессу представления проектного продукта.

Работа со схемами, таблицами, диаграммами, инфографикой.

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.

Тема Человек в обществе.



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.

Комментарий к оцениванию. Задание 1: В инфографике представлены все перечисленные

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 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
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 (включая экономику и право)». 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.



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:



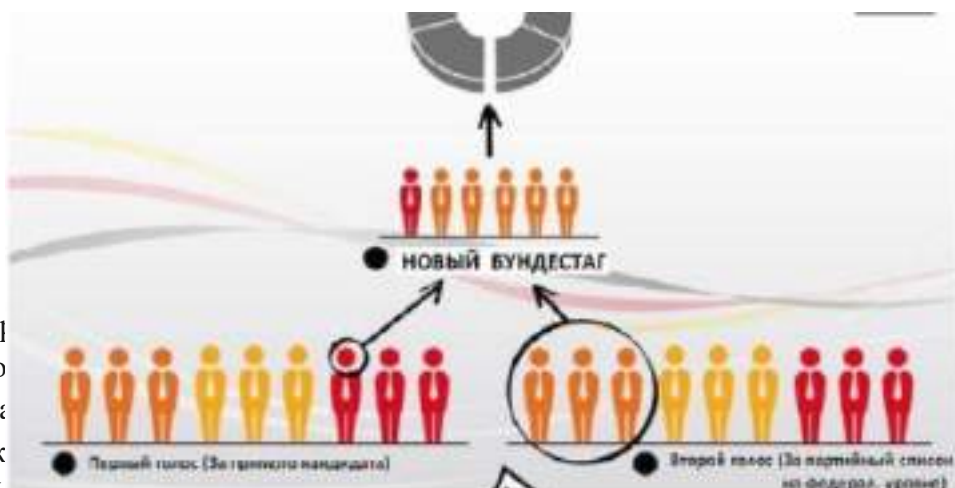
_____ — это ценная бумага, которая удостоверяет, что её владелец дал определённую сумму денег в долг государству, муниципалитету или фирме, выпустившим _____, и теперь имеет право на получение через определённое время назад своих денег и премии, величина которой устанавливается при продаже _____.

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

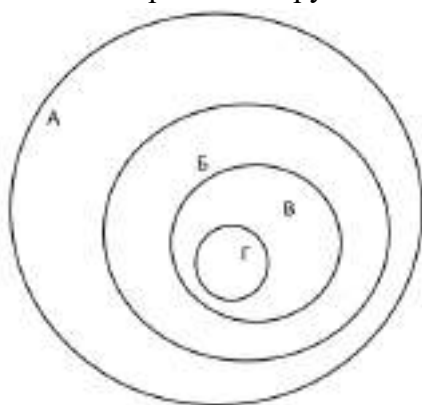
10. Ниже перечислены источники (формы) права. Определите, какой из источников права действует на территории РФ. Выберите один верный ответ.

- 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 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**

СОДЕРЖАНИЕ			
№ п/п	Наименование	стр.	
1.	Поурочное тематическое планирование базовый уровень		44
2.	Опорные конспекты	55	
3.	Технологические карты занятий	72	

1. Поурочный тематический план (72 ч).

Учебный год _____

Дисциплина ОДБ.04 Обществознание (включая экономику и право) _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер _____

Преподаватель Романовская Елена Владимировна _____

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи	Дополнительная литература	Оснащение (специальное, дополнительное), если необходимо	Тип оценочных мероприятий
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Введение. Человек в обществе.	10					
Тема 1.1. Человек в обществе.	2	Лекция, практическое занятие	История, русский язык, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	<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>
	2	практическое занятие. Человек и деятель-	История, МХК, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к

		ность.Познавательная деятельность.				документам, содержащим социальную информацию • Проектные задания <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и</i> <i>взаимооценка</i> <i>знаний /умений 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 обучающихся</i>
Раздел 2. Общество как мир культуры.	10					
Тема 2.1. Духовная культура личности. Духовный мир общества.	4	Лекция Профессионально-ориентированное содержание или	русский язык,мхк, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	<i>Познавательные задания</i> • Вопросы проблемного характера • Задания к документам,

		прикладной модуль				содержащим социальную информацию <i>Тестирование Самооценка и 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)
	2	Практическое занятие. Религия как феномен культуры.	русский язык, 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>
Тема 2.4.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.	6	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 антитеррористической 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 <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
	2	Практическое занятие Рынок труда и безработица.	информатика, математика		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>

4.3.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 сфера общества.	12					
	4	Практическое занятие Профессионально-ориентированное содержание или прикладной модуль. Престиж профессиональной деятельности. Социальная структура общества.	география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос. Тестовые задания. Задания к документам, содержащим социальную информацию.
	2	Практическое занятие Нации и межнациональ	география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Собеседование Задания к документам, содержащим

		ные отношения.				социальную информацию Познавательные задания Тестовые задания (по выбору участников образовательного процесса)
Тема 5.1. Семья и брак.	2	Лекция	география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	<i>Устный опрос</i> <i>Познавательные задания</i> • Задания к документам, содержащим социальную информацию <i>Тестирование</i> <i>Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся</i>
Тема 5.2. Молодежь в современном обществе.	2	Комбинированное занятие	география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Собеседование Задания к документам, содержащим социальную информацию Познавательные задания Тестовые задания (по выбору участников)

						образовательного процесса)
	2	Практическое занятие Демографическая ситуация в современном обществе	география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Собеседование к заданиям 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 Практическое занятие.	география, история, литература		Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация.	Устный опрос Задания - задачи (по выбору участников образовательного процесса).
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет	2					<i>Выполнение заданий промежуточной аттестации</i>
Всего	72					

**2. Опорные конспекты для проведения занятий по каждому из разделов дисциплины
«Обществознание (включая экономику и право)»**

Раздел 1. Введение. Человек в обществе.

1.	Тема занятия	Человек в обществе. (2 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 системе 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. 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.
4.	Формы организации учебной деятельности	лекция (2 часа) практические занятия (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. Профессионально ориентированное содержание <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. Контркультура. 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) практические занятия (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	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) практические занятия (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) практические занятия (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 (4 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. (2 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 (2 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	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 01. 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	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	Лекция (2 часа)
6.	Типы оценочных мероприятий	● Собеседование ● Задания к документам, содержащим социальную информацию ● Познавательные задания ● Тестирование ● Тестовые задания (по выбору участников образовательного процесса)
1.	Тема занятия	Молодежь в современном обществе. (2 часа)
2.	Цель занятия	Организация деятельности обучающихся по восприятию, осмыслению и применению знаний, умений, способов деятельности в учебной и практической деятельности.
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.
4.	Формы организации учебной деятельности	Лекция (2 часа)
5.	Содержание темы	Молодежь в современном обществе. Молодежь как социальная группа. Развитие социальных ролей в юношеском возрасте. Молодежная субкультура.
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос. Познавательные задания. Задания-задачи. Проектные задания. Самооценка и взаимооценка знаний /умений обучающихся.

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) практические занятия (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 (включая экономику и право)»**

Раздел 1. Введение. Человек в обществе.

1.	Тема занятия	Человек в обществе. (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 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	Задаёт 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 биологической и социокультурной эволюции. 2. Мировоззрение, его роль в жизнедеятельности человека. 3. Социализация личности и ее этапы. 4. Деятельность и ее структура	Воспринимают изложение нового материала, составляют краткий конспект лекции	Уметь: • составлять сложный и тезисный 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: $M \rightarrow D = \Pi + C + d = P$ 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 коррекция	Проверка первичного усвоения материала через систему утверждений по принципу 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	Из перечня предложенных утверждений выбирают истинные	
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;
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	Выполняют задания (по своему выбору)	

	взаимодействие в профессиональном сообществе, его особенности в сфере (название специальности)» По выбору участников образовательного процесса.		профессиональной деятельности в социально-гуманитарных областях

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 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие. ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
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 роль 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:
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.	• 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 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. - 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 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
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	Задаёт 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, включённых 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; • использовать средства информационно-коммуникационных
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или изменённых 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	
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	
Первичное закрепление изученного материала, контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция	Проверка выполнения практической работы через беседу.	Отвечают на поставленные вопросы, используя собственные конспекты	

	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?		технологий в решении различных задач. Знать: • 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 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;
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	• особенности социализации личности в современных условиях, освоения ею норм и ролей; сознания, познания и самосознания человека; профессиональной
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	Выполняют задания (по своему выбору)	

	дореволюционной/советской/российской науки. Предлагает написать эссе на тему роли самообразования для успешной профессиональной самореализации. (По выбору участников образовательного процесса)		деятельности в социально-гуманитарных областях

9.	Тема занятия	Наука и образование в современном мире (2 часа)
10.	Тип занятия	Практическое занятие
11.	Планируемые образовательные результаты по теме	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.
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,
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	

			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: 5. Наука, её роль и функции. 6. Образование в современном обществе, роль самообразования	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:
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 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. (По выбору участников образовательного процесса)	Выполняют задания (по своему выбору)	

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 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; 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, 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 пункт1 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? - Какие три главных задачи решает Конституция?	Выполняют задания мотивирующего характера, актуализирующие знания и умения для выполнения практического задания. Отвечают на вопросы: - устройство, постановление; - 12 декабря 1993 г.; - Конституция обладает высшей юридической силой, т.е. все законы в нашей стране ориентируются на	Актуализация знаний о правах и свободе человека

		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:			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 антиобщественного поведения. Освоение знаний:
	Виды прав и свобод	Статьи Конституции РФ	Содержание прав и свобод		
	Личные (гражданские) права	(ст. 20 – 28)	...		
	Политические права	...	...		
	Социально-экономические 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	• 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.			Выполняют задание на обобщение и систематизацию полученных знаний и умений. Дополняют таблицу недостающими элементами	
	Виды прав и свобод	Статьи Конституции РФ	Содержание прав и свобод		
	?	(ст. 20 – 28)	?		
	?	(ст. 29 – 33)	?		
	Социально - экономические	?	?		
	?	?	Каждый имеет право на образование. Каждый обязан		

			заботиться о сохранении исторического и культурного наследия, беречь памятник и 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 человека и гражданина - ----- государства. Носителем -----и единственным -----власти в Российской Федерации является ее -----народ.			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: • об основах конституционного строя Российской Федерации; • российских духовно-нравственных ценностях, в том

	Высшим непосредственным выражением власти народа являются -- ----- и свободные -----. Российская Федерация состоит из республик, -----, областей, городов федерального значения, автономной -----, автономных округов - равноправных субъектов Российской Федерации.		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 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
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	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 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 предприятии в экономике, факторах производства, издержках предприятия
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 осуществить освоение новой темы по плану: 1. Понятие экономики, как науки. 2. Экономика как хозяйственная наука. С помощью различных источников социальной информации составляют 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	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

	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)		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	Задает 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)	Проводит устное собеседование со студентами (индивидуально) по результатам выполнения работы	Формулируют выводы по результатам работы	Оценка, самооценка умений:

обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы			- 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; - характеристика человека как субъекта общественных отношений, в том числе связанных с предпринимательством

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.
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	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 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	Актуализация знаний о предприятии в экономике, факторах производства, издержках предприятия

		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 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 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,
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	
Обобщение и систематизация результатов выполнения учебных заданий	Задаёт учебные вопросы, предлагает задания-задачи для обобщения результатов	Высказывают мнение по учебным вопросам. Решают задания-задачи	

			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
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;
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 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	Выполняют задания (по своему выбору)	

	предпринимательства импортозамещения.	и		- 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 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам; 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)	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

	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.		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 - 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;
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или изменённых 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	
Обобщение и систематизация результатов выполнения учебных заданий	Организует проблемное обсуждение по теме занятия. Задаёт учебные и проблемные вопросы студентам. Консультирует, модерирует деятельность студентов.	Высказывают и аргументируют мнение по проблеме	
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

Рефлексия	Предлагает формат фиксации затруднений, с которыми столкнулись обучающиеся в процессе выполнения работы.	Фиксируют затруднения, с которыми они столкнулись в процессе выполнения работы	письменные работы (развернутые ответы, сочинения) по социальной проблематике;
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)	- 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/взаимооценка знаний о (об): - характеристиках 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 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста. 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;
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.	• Сущность правового государства; • Понятие местное самоуправление. Оценка, самооценка знания: • российских духовно-нравственных ценностей, 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)	

7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 2025–2026 учебный год
по ОДБ.04 ОБЩЕСТВОЗНАНИЕ (вкл. экономику и право) по профессии
43.01.09 «Повар. кондитер» группа _____

(общее количество часов: 72 час. Аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы-нет.)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Практическое занятие. Входное тестирование.				2
2	Введение. Человек в обществе.				2
3	Профессионально-ориентированное содержание. Профессия-повар.				2
4	Практическое занятие. Человек и деятельность. Познавательная деятельность.				2
5.	Современное общество.				2
6	Практическое занятие. Выбор профессии. Профессиональное самоопределение.				2
7	Духовная культура личности. Духовный мир общества.				2
8	Профессионально ориентированное содержание или прикладной модуль. Культура общения, труда, учебы, поведения в обществе. Этикет в профессиональной деятельности повара.				2
9	Мораль				2
10	Наука и образование в современном мире.				2
11	Практическое занятие. Наука и образование в современном мире.				2
12	Религия как феномен культуры.				2
13	Искусство и массовая культура.				2
14	Практическое занятие. Искусство и религия в современном обществе.				2
15	Современные подходы к пониманию права. Право в системе социальных норм.				2
16	Практическое занятие. Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.				2
17	Практическое занятие. Соблюдение правовых норм в профессиональной деятельности.				2
18	Отрасли российского права.				2
19	Практическое занятие. Трудовое право.				2

20	Практическое занятие. Экологическое право.				2
21	Правовые основы антитеррористической политики Российского государства.				2
22	Практическое занятие. Правовые основы антитеррористической политики.				2
23	Экономика как наука и хозяйство.				2
24	Экономика и государство.				2
25	Практическое занятие. Рынок труда и безработица.				2
26	Элементы международной экономики.				2
27	Практическое занятие. Региональная экономика и ее особенности. Основные направления развития региональной экономики ХМАО-Югра.				2
28	Практическое занятие. Социальная структура общества.				2
29	Практическое занятие. Профессионально-ориентированное содержание. Престиж профессиональной деятельности.				2
30	Практическое занятие. Нации и межнациональные отношения.				2
31	Семья и брак.				2
32	Молодежь в современном обществе.				2
33	Практическое занятие. Демографическая ситуация в современном мире.				2
34	Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство.				2
35	Практическое занятие. Политика и власть. Гражданское общество и правовое государство.				2
36	Дифференцированный зачет				2
				Всего:	72

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ. 05 ГЕОГРАФИЯ**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ.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», 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 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1569 от 09.12.2016 года, (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 22.12.2016 года № 44898).

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

Составитель:

Григораш Анна Васильевна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
5	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	29
6	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	38
7	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	60

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОДБ 05. География является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели:

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 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и

регламентами.

В рамках программы общеобразовательной 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 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;	- 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 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

	- 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	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	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;	- 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 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

	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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	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;
ОК 03	В области духовно-нравственного воспитания: - сформированность нравственного сознания, этического поведения;	- 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

	- 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 решения по их снижению;	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;

	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;	- владеть географической терминологией и системой базовых географических понятий, умение применять социально-экономические понятия для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;

	- 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	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;	- 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 сравнения свойств изученных географических объектов,

	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;	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	- 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; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии,	- 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 интерпретировать информацию, получаемую из различных источников; использовать различные источники

	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);	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;

	- 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	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	- 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

	- 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

	-осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	хозяйстве и населении мира, об особенностях взаимодействия природы и общества для решения учебных и (или) практико-ориентированных задач;
ПК 5.1	применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе; подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда	- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; - правила утилизации отходов

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	64
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	26
2. Профессионально-ориентированное содержание	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	2
практические занятия	8
Консультация	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	6

2. 2. Тематический план и содержание общеобразовательной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Основное содержание			
Введение	Введение. Источники географической информации. География как наука. Ее роль и значение в системе наук. Источники географической информации и методы работы с ними. Традиционные и новые методы географических исследований. Географические карты различной тематики и их практическое использование. «Сырые» источники информации и методы работы с ними (видеоблоги, тематические группы в соцсетях, художественная литература, путеводители, карты – их критический анализ)	2	ОК 01. ОК 02.
Раздел 1. Общая характеристика мира		38	
Тема 1.1. Современная политическая карта мира	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение Политическая карта мира. Исторические этапы ее формирования и современные особенности. Субъекты политической карты мира. Суверенные государства и самоуправляющиеся государственные образования. Группировка стран по площади территории и численности населения. Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима Типология стран по уровню социально-экономического развития. Условия и особенности социально-экономического развития развитых и развивающихся стран и их типы. Понятие о политической географии. Влияние международных отношений на политическую карту мира. Региональные и локальные конфликты. Основные политические и военные союзы в современном мире	4	ОК 02. ОК 04. ОК 09.
	Практическое занятие		
	№ 1: «Ознакомление с политической картой мира»	2	
	Содержание учебного материала	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Формируемые компетенции
Тема 1.2. География мировых природных ресурсов	Теоретическое обучение Мировые природные ресурсы. Ресурсообеспеченность. Классификация видов природных ресурсов (минеральные, земельные, водные, биологические, агроклиматические и т.д.). Размещение различных видов природных ресурсов на территории мировой суши. Ресурсы Мирового океана. Территориальные сочетания природных ресурсов. Природно-ресурсный потенциал. Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
	№ 2: «Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)»	2	
Тема 1.3. География населения мира	Содержание учебного материала	6	ОК 01. ОК 02.
	Теоретическое обучение 1. Современная демографическая ситуация. Численность населения мира и ее динамика. Наиболее населенные регионы и страны мира. Воспроизводство населения и его типы. Демографическая политика. Качество жизни населения. Территориальные различия в средней продолжительности жизни населения, обеспеченности чистой питьевой водой, уровне заболеваемости, младенческой смертности и грамотности населения. Индекс человеческого развития Современная структура населения Половозрастная структура населения. Расовый, этнолингвистический и религиозный состав населения мира. Социальная структура общества	2	
	2. Занятость населения. Размещение населения. Экономически активное и самодеятельное население. Качество рабочей силы в различных странах мира. Особенности размещения населения в регионах и странах мира. Миграции населения, их основные причины и направления. Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация. Города-миллионеры, «сверхгорода» и мегалополисы	2	
	Практическое занятие		
	№ 3: «Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Формируемые компетенции
	качества жизни населения, сравнительная оценка культурных традиций народов и др.)»		
Тема 1.4. Мировое хозяйство	Содержание учебного материала	20	
	Теоретическое обучение 1. Современные особенности развития мирового хозяйства. Мировая экономика, исторические этапы ее развития. Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование. Научно-технический прогресс и его современные особенности. Современные особенности развития мирового хозяйства. Социально-экономические модели стран. Интернационализация производства и глобализация мировой экономики. Региональная интеграция. Основные показатели, характеризующие место и роль стран в мировой экономике	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ПК 5.1
	Практическое занятие		
	№ 4: «Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил»	2	
	Профессионально-ориентированное содержание	10	
	Теоретическое обучение 2. География основных отраслей мирового хозяйства Топливо-энергетический комплекс мира. Электроэнергетика мира. Топливный баланс мира. Рост производства различных видов топлива. Газовая, нефтяная, угольная промышленность мира. Альтернативные источники энергии. Географические особенности развития мировой электроэнергетики	2	
	Чёрная и цветная металлургия. Современное развитие чёрной металлургии мира. Металлургические базы мира. Географические особенности развития цветной металлургии мира. Факторы размещения предприятий цветной металлургии		
	Машиностроение. Отраслевая структура машиностроения. Развитие отраслей машиностроения в мире. Главные центры машиностроения		
	Транспортный комплекс Транспортный комплекс и его современная структура. Грузо- и пассажирооборот транспорта. Географические особенности развития различных видов мирового транспорта. Крупнейшие мировые морские торговые порты и аэропорты	2	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Формируемые компетенции
	Химическая промышленность. Лесная (лесоперерабатывающая) и лёгкая промышленность Географические особенности развития химической, лесной и лёгкой промышленности	6	
	Сельское хозяйство Сельское хозяйство и его экономические особенности. Интенсивное и экстенсивное сельскохозяйственное производство. «Зеленая революция» и ее основные направления. Агропромышленный комплекс. География мирового растениеводства и животноводства		
	География отраслей непроизводственной сферы. Основные направления международной торговли товарами и услугами. Факторы, формирующие международную хозяйственную специализацию стран и регионов мира. Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг. Особенности современной торговли услугами	2	
	Практические занятия		
	№ 5: «Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира» № 6: «Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха»	2 2	
Основное содержание			
Раздел 2. Региональная характеристика мира		28	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
Тема 2.1. Зарубежная Европа	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение 1.Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характеристика природно-ресурсного потенциала. Особенности населения Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности. Особенности развития		2

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Формируемые компетенции
	сельского хозяйства Зарубежной Европы. Уровень развития транспорта и туризма в Европе. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Европе		
	2.Германия и Великобритания как ведущие страны Зарубежной Европы. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	Практическое занятие		
	№ 7: «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»	2	
Тема 2.2. Зарубежная Азия	Содержание учебного материала	6	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Теоретическое обучение 1.Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. «Горячие точки» современной зарубежной Азии. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Азии	2	
	2. Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура	2	
	Практическое занятие		
	№ 8: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии»	2	
Тема 2.3. Африка	Содержание учебного материала	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Теоретическое обучение Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала и особенности населения Африки Хозяйство стран Африки. Особенности хозяйства стран Африки. Особенности развития субрегионов Африки. Экономическая отсталость материка и пути ее преодоления. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке	2	
Тема 2.4. Америка	Содержание учебного материала	6	

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Формируемые компетенции
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Северной Америке США. Природные ресурсы, население и хозяйство США. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население США. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы США Канада. Природные ресурсы и хозяйство Канады. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Население Канады. Ведущие отрасли хозяйства и экономические районы Канады	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	2. Место и роль Латинской Америки в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Население Латинской Америки Хозяйство стран Латинской Америки. Отрасли международной специализации. Территориальная структура хозяйства. Интеграционные группировки Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития. Особенности политической системы. Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Латинской Америке		
	Практическое занятие		
	№9: «Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»	2	
Тема 2.5. Австралия и Океания	Содержание учебного материала	2	
	Теоретическое обучение 1. Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона. История формирования его политической карты. Особенности природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства. Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Австралии и Океании	2	ОК 01. ОК 02. ОК 03.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Формируемые компетенции
Тема 2.6. Россия в современном мире	Содержание учебного материала	6	
	Теоретическое обучение 1. Россия на политической карте мира. Изменение географического, геополитического и геоэкономического положения России на рубеже XX — XXI веков. Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей. Особенности территориальной структуры хозяйства. География отраслей международной специализации РФ. *Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в России	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03.
	Практические занятия №10: «Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда»	2	
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества		4	
Тема 3.1. Классификация глобальных проблем. Глобальные прогнозы, гипотезы и проекты	Содержание учебного материала		
	Теоретическое обучение Глобальные проблемы человечества. Глобальные процессы. Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов. Понятие о глобальных проблемах современности — естественно-научных и общественных. Сырьевая, энергетическая, демографическая, продовольственная и экологическая проблемы как особо приоритетные, возможные пути их решения. Проблема преодоления отсталости развивающихся стран. *Влияние предприятий профильной отрасли на глобальные проблемы. Роль географии в решении глобальных проблем человечества	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 07.
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Консультация		2	
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Обществоведческие дисциплины» оснащен оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1)), наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов) (10); информационно-коммуникационные средства (5); экранно-звуковые пособия (5); комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения (5), инструкции по их использованию и технике безопасности (10); библиотечный фонд кабинета (30); рекомендованные мультимедийные пособия (3), многофункциональный комплекс преподавателя (1); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, настенных географических карт, портретов выдающихся ученых-географов) (20)

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

Для обучающихся

1. Гладкий, Ю.Н. География. 10 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина — Москва: Просвещение, 2024. — ISBN 978-5-09-099421-7. — URL: <https://book.ru/book/949021>— Текст: электронный. Гладкий, Ю.Н. География. 10 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина — Москва: Просвещение, 2024. — ISBN 978-5-09-099421-7. — URL: <https://book.ru/book/949021>— Текст: электронный.
2. Гладкий, Ю.Н. География. 11 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина — Москва: Просвещение, 2024. — ISBN 978-5-09-099422-4. — URL: <https://book.ru/book/949022>— Текст: электронный. Гладкий, Ю.Н. География. 11 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / Ю.Н. Гладкий, В.В. Николина — Москва: Просвещение, 2024. — ISBN 978-5-09-099422-4. — URL: <https://book.ru/book/949022>— Текст: электронный.
3. Бахчиева, О.А. География. Экономическая и социальная география мира. 10-11 классы. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / О.А. Бахчиева — Москва: Просвещение, 2024. — ISBN 978-5-09-099420-0. — URL: <https://book.ru/book/948917>— Текст: электронный.

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 (сайт Международной сельскохозяйственной и продовольственной организации при ООН (ФАО)).
3. 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;	Р 1, Темы 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	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	Р 1, Темы 1.1., 1.2, 1.3, 1.4 Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Р 1, Тема 1.3; 1.4. Р 2, Темы 2.1 - 2.6 Р 3, Тема 3.1	географический диктант оценка работы с картами атласа мира оценка самостоятельно выполненных заданий экзамен проводится по билетам
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Р 1, Темы 1.1., 1.4. Р 3, Тема 3.1	географический диктант тестирование устный опрос фронтальный письменный опрос экзамен проводится по билетам
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с	Р 1, Темы 2.1, 2.2 Р 3, Темы 3.1	оценка работы с картами атласа мира

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;	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;	Р 1, Темы 1.2. Р 3, Тема 3.1	устный опрос фронтальный письменный опрос оценка работы с картами атласа мира экзамен проводится по билетам тестирование
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Р 1, Тема 1.1.	оценка работы с картами атласа мира экзамен проводится по билетам
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	Р. 1, Тема 1.4	оценка работы с картами атласа мира экзамен проводится по билетам

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Практическая работа №1.

Задание: Нанесение на контурную карту мира стран больших по территории и по численности населения.

Практическая работа №2.

Задание: Нанесение на контурную карту мира государств - карликов.

Практическая работа №3.

Контрольная работа по теме «Современная политическая карта мира».

1. Используя конспект и атлас выпишите 10 внутриконтинентальных государств. _____
2. Используя конспект и атлас выпишите 2 островных государства _____
3. Используя конспект и атлас выпишите 15 приморских государств _____
4. Используя конспект и атлас выпишите 4 полуостровных государства _____
5. Используя конспект и атлас выпишите 3 государства – архипелага _____
6. Своими словами определите что такое государство _____
7. Какую информацию можно получить из политической карты? _____
8. Какие картиковые государства вам знакомы? _____
9. Особенности монархической формы правления _____
10. Виды республиканской формы правления и их особенности _____
11. Виды монархической формы правления и их особенности _____

Практическая работа №4.

Задание: Определение ресурсообеспеченности стран мира.

Практическая работа №5.

Тест по теме «Природные ресурсы»:

Задание 1

Вопрос:

Как называются слабо освоенные, но плодородно-богатые земли, освоение которых проводилось в 1950-1960-е года в СССР? Ответ дайте одним словом в именительном падеже, единственном числе.

Запишите ответ:

Задание 2

Вопрос:

Найдите соответствие между видами минеральных природных ресурсов и полезными ископаемыми, которые к ним относятся.

Укажите соответствие для всех 3 вариантов ответа:

- 1) фосфориты, каменная, калийная соль, сера, песок, глина
 - 2) нефть, газ, торф, уголь, горючие сланцы, уран
 - 3) железные, марганцевые, оловянные, полиметаллические руды, бокситы
- ___ нерудные полезные ископаемые
___ топливные полезные ископаемые
___ рудные полезные ископаемые

Задание 3

Вопрос:

По отношению к определенным компонентам природы все природные ресурсы мира делят на:

Выберите несколько из 6 вариантов ответа:

- 1) водные ресурсы
- 2) минеральные ресурсы
- 3) исчерпаемые ресурсы
- 4) ресурсы литосферы
- 5) ресурсы гидросферы
- 6) рекреационные ресурсы

Задание 4

Вопрос:

Соотношение между величиной природных ресурсов и размерами их использования называют...

Выберите один из 4 вариантов ответа:

- 1) ресурсообеспеченность
- 2) земельный фонд
- 3) классификация природных ресурсов
- 4) полезные ископаемые

Задание 5

Вопрос:

Соотнесите полезные ископаемые со странами-лидерами по их запасам.

Укажите соответствие для всех 7 вариантов ответа:

- 1) Россия, Бразилия, Австралия
- 2) Марокко, США, Китай
- 3) Гвинея, Австралия, Бразилия
- 4) Россия, Иран, Катар
- 5) Чили, США, Канада
- 6) Австралия, Казахстан, Россия
- 7) Венесуэла, Саудовская Аравия, Канада

- ___ фосфориты
___ бокситы
___ природный газ
___ железная руда
___ медные руды
___ нефть
___ уран

Задание 6

Вопрос:

По принадлежности к различным земным оболочкам природные ресурсы подразделяют на:

Выберите несколько из 7 вариантов ответа:

- 1) климатические ресурсы
- 2) исчерпаемые ресурсы
- 3) неисчерпаемые ресурсы
- 4) ресурсы гидросферы
- 5) минеральные ресурсы
- 6) ресурсы литосферы

7) ресурсы биосферы

Задание 7

Вопрос:

Верно ли следующее утверждение?

Природные ресурсы размещены на земной поверхности равномерно.

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) да
- 2) нет

Задание 8

Вопрос:

Известно, что мировые запасы нефти оцениваются в 238,2 млрд. тонн (на 2013 год). Рассчитайте, на сколько лет хватит этих запасов, если ежегодная ее добыча составляет 4 434 936 880 тонн в год (принять, что такой объем добычи нефти будет неизменным)? В ответ укажите только целую часть полученного числа без указания слов "лет" и "год(а)".

Запишите число: _____

Задание 9

Вопрос:

Определите, какие утверждения являются верными, а какие - неверными?

Укажите истинность или ложность вариантов ответа:

- ☐ В структуре земельного фонда наибольшую долю занимают луга и пастбища.
- ☐ По величине пастбищ крупнейшими странами мира являются Австралия, Китай, США, Бразилия и Казахстан.
- ☐ Земельные ресурсы - это один из самых главных ресурсов природы.
- ☐ Структура земельного фонда постоянна.

Задание 10

Вопрос:

Верно ли следующее утверждение?

Толща земной коры богата разнообразными природными ресурсами.

Выберите один из 2 вариантов ответа:

- 1) нет
- 2) да

Практическая работа №6.

Задание: Нанесение на контурную карту мира стран – участников СНГ, ОПЕК.

Практическая работа №7.

Контрольная работа по теме: «Научно-техническая революция и мировое хозяйство»:

Задание №1

Укажите те страны, которые:

- 1) являются членами ОПЕК;
- 2) являются экспортерами каменного угля;
- 3) являются экспортерами нефти;
- 4) являются экспортерами железной руды;
- 5) являются экспортерами стального проката;
- 6) более 50% всей электроэнергии вырабатывают на АЭС;
- 7) являются главными экспортерами электроэнергии;
- 8) входят в десятку крупнейших стран по производству легковых автомобилей;
- 9) входят в десятку крупнейших стран по производству телевизоров;
- 10) являются производителями практически всех видов машиностроительной продукции любой степени сложности;
- 11) расположены в пределах северного лесного пояса;
- 12) занимают первое место в мире по экспорту лесной продукции;
- 13) быстрыми темпами развивают текстильную и швейную промышленность.

Страны

1. США 3. Италия.
2. Индия. 6. Заир.
3. Польша. 7. Сингапур.
4. Венесуэла. 8. Нет такой страны.

Задание №2

Заполните таблицу «Главные страны-экспортеры промышленной продукции» (не менее 3 стран):

Экспортный товар	Главные страны-экспортеры
Нефть	
Природный газ	
Уголь	
Железная руда	
Медь и медные концентраты	
Машины и оборудование	

Задание №3

Установите соответствие:

- А) ГЭС 1) Канада, Норвегия, Новая Зеландия, Бразилия,
Б) ТЭС 2) ЮАР, Германия, Австралия, США, Китай
В) АЭС 3) Франция, Япония, Швеция, Бельгия, Южная
Корея

Задание №4

С помощью порядковой нумерации расставьте по значимости (объему перевозок) следующие грузопотоки нефти:

Ближний и Средний Восток - Япония; Юго-Восточная Азия - Япония; Ближний и Средний Восток - Европа; Западная Африка - Европа; Ближний и Средний Восток - США; страны Карибского бассейна - США.

Дайте необходимые объяснения.

Задание №5

Какая группа стран, по вашему мнению, относится к группе стран с низким потреблением энергоресурсов? Ответ поясните.

География сельского хозяйства

Задание: 1 Пользуясь текстом учебника и картами атласа, заполнить таблицу.

Таблица «Основные сельскохозяйственные культуры и районы их возделывания»

Типы растениеводства	Основные культуры	Страны производители
Зерновые культуры	Пшеница	
	Рис	
	Кукуруза	
Масличные культуры	Арахис	
Клубнеплодные культуры	Картофель	
Сахароносные культуры	Сахарный тростник	
	Сахарная свекла	
Тонизирующие культуры	Чай	
	Кофе	
	Какао	
Волокнистые культуры	Хлопчатник	

Практическая работа №8

Задание: Нанесение на контурную карту мира географию мировых и национальных религий.

Практическая работа №9

Контрольная работа по теме «Население мира»:

Состав населения

Задание №1 Тест

1. Самая распространенная по числу приверженцев религия – это: а) ислам б) буддизм в) христианство
2. Наиболее многочисленная языковая семья – это: а) алтайская б) индоевропейская в) уральско-юкагирская
3. Средняя плотность населения мира составляет: а) 15 чел/км² б) 700 чел/км² в) 46 чел/км²
4. В какой из стран преобладают мужчины а) Польша б) США в) Индия
5. В каком из государств многодетность поощряется религией: а) Саудовская Аравия б) Швеция в) Дания
6. В возрастной структуре населения преобладают дети в государстве: а) Швеция б) Индия в) Молдова
7. К индоевропейской языковой семье относится группа: а) китайская б) романская в) тюркская
8. Переманивание специалистов высокого уровня в развитые государства называется: а) эмиграция б) «утечка умов» в) иммиграция
9. К малозаселенным территориям относятся: а) высокогорные области б) низменности в) возвышенности

Задание 2 Определите, какому понятию соответствуют приведенные определения.

Найденные соответствия запишите.

Определение

Понятие

1. Исторически сложившаяся, устойчивая общность людей, объединяемых языком, территорией, хозяйством, культурой, национальным самосознанием	а) депопуляция
2. Совокупность процессов рождаемости, смертности и естественного прироста населения	б) демографический переход
3. Уменьшение населения страны, района в результате суженного воспроизводства, приводящего к его абсолютной убыли	в) демографическая политика
4. Процесс роста городов, повышения удельного веса городского населения, распространения городского образа жизни	г) экономически активное население
5. Процесс последовательных изменений рождаемости, смертности и естественного прироста населения по мере социально-экономического развития стран	д) демография
6. Система различных мер, предпринимаемых государством с целью воздействия на естественное движение населения	е) урбанизация
7. Наука о закономерностях воспроизводства населения, изучающая его численность, естественный прирост, возрастной и половой состав и др.	ж) воспроизводство населения
8. Скопление городов	з) иммиграция
9. Гигантское скопление агломераций и городов, слившихся друг с другом	и) эмиграция
10. Часть трудоспособного населения, которая участвует в материальном производстве и непроизводственной сфере	к) мегаполис
11. Выезд людей из своей страны на постоянное жительство	л) агломерация
12. Въезд людей в другую страну	м) этнос

Задание №3

На каком из следующих языков говорит население района, отмеченного на картосхеме: английском, французском, немецком, испанском, португальском, арабском?



Задание 4. Заполните приведенную ниже таблицу примерами трех-пяти стран каждой из следующих градаций плотности населения:

Плотность населения на 1 км ²	Примеры стран
1. Свыше 200	
2. От 100 до 200	
3. От 50 до 100	
4. Менее 10	

Задание 5 Население свыше 100 млн. человек имеют следующие десять стран мира:

1) Бангладеш; 2) Бразилия; 3) Индия; 4) Индонезия; 5) Китай; 6) Нигерия; 7) Пакистан; 8) Россия; 9) США; 10) Япония.

Расставьте эти страны в порядке уменьшения численности населения.

Практическая работа №11

Контрольная работа по теме «Отрасли мирового хозяйства»

Тест

- Государство, занимающее первое место в мире по поголовью свиней: а) Россия; б) Германия; в) Китай; г) Канада; д) Франция.
- В каком из перечисленных государств наибольшая доля экономически активного населения занята в с/х?
а) Канада; б) Китай; в) Египет; г) Польша; д) Беларусь; е) Бразилия.
- Государство, занимающее первое место в мире по производству пшеницы:
а) США; б) Аргентина; в) Австралия; г) Канада; д) Индия; е) Китай.
- Государство, занимающее первое место в мире по производству кукурузы:
а) Бразилия; б) США; в) Мексика; г) Китай; д) Индия.
- Государство, занимающее первое место в мире по экспорту сахара:
а) Китай; б) Бразилия; в) Куба; г) США; д) Франция; е) Австралия; ж) Украина.
- Государство, занимающее первое место по производству подсолнечника:
а) Аргентина; б) Китай; в) Россия; г) США; д) Украина; е) Франция.
- Государства, занимающие первое и второе места по поголовью овец:
а) Австралия; б) Великобритания; в) Россия; г) Китай; д) Индия; е) США; ж) Новая Зеландия; з) Турция; и) ЮАР.
- Какая из технических культур является ведущей в лесостепной зоне?
а) джут; б) кунжут; в) конопля; г) лен-долгунец; д) подсолнечник; е) арахис; ж) сахарная свекла; з) хлопчатник.
- Какая из перечисленных ниже культур наиболее характерна для Македонии?
а) лен-долгунец; б) картофель; в) табак; г) конопля; д) горчица; е) джут.
- Выберите страну с самой низкой долей пашни в структуре с/х земель.
а) США; б) Туркменистан; в) Китай; г) Венгрия; д) Индия; е) Россия.
- Назовите государство-лидер по производству хлопка-волокна.

а) Китай; б) Индия; в) Пакистан; г) Египет; д) Узбекистан; е) США; ж) Бразилия; з) Сирия; и) Австралия.

12. Самые большие посевные площади зерновых культур занимает:

а) рожь; б) рис; в) просо; г) кукуруза; д) пшеница; е) ячмень.

2. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Билеты к экзамену:

- 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

1. Поурочное тематическое планирование базовый уровень
2. Опорные конспекты
3. Технологические карты занятий

Форма поурочного тематического плана базовый уровень (72 часа)

Учебный год _____

Общеобразовательная дисциплина __ ОДБ. 05 География

Профессия _43.01.09 Повар, кондитер

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. Общая характеристика мира	38					
Введение	2					
Тема 1.1. Современная политическая карта	4	теоретическое	обществознание	http://www.krugosvet.ru/countries.htm		устный опрос
№1 Ознакомление с политической картой	2	практическое		Федеральная служба государственной статистики (rosstat.gov.ru)		отчет

Тема 1.2 География мировых природных ресурсов	4	теоретическое	экологические основы природопользования			
Географическая среда. Естественный и антропогенный ландшафты	2	теоретическое	экологические основы природопользования			заполнение схемы
№ 2. Оценка ресурсообеспеченности отдельных стране	2	практическое	экологические основы природопользования			отчет
Тема 1.3 География населения мира	4	теоретическое	обществознание	<u>Федеральная служба государственной статистики (rosstat.gov.ru)</u>		тест
№3 Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира.	2	практическое	обществознание	<u>Федеральная служба государственной статистики (rosstat.gov.ru)</u>		отчет
Тема 1.4 Мировое хозяйство	20	теоретическое	обществознание	<u>http://www.krugosvet.ru/countries.htm</u>		заполнение таблицы
Профессионально-ориентированное содержание	10	теоретическое	обществознание	<u>http://www.krugosvet.ru/countries.htm</u>		отчет
№ 4. Сравнение характеристик ведущих факторов размещения производительных сил	2	практическое	экономика			
№ 5. Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира	2	практическое	экономика отрасли			заполнение таблицы
№ 6. Определение и обозначение стран – экспортеров основных видов	2	практическое	экономика отрасли			заполнение таблицы

промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха.						
Основное содержание						
Раздел 2. Региональная характеристика мира	28					
Тема 2.1. Регионы мира. Зарубежная Европа	4	теоретическое	история			тестирование
Регионы мира. Зарубежная Европа	2	теоретическое	история			тестирование
№ 7. Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны.	2	практическое	обществознание	<u>Федеральная служба государственной статистики (rosstat.gov.ru)</u>		отчет
Тема 2.2. Зарубежная Азия	4					
Зарубежная Азия	2	теоретическое	история			
№ 8. Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства Юго – Восточной и Юго – западной Азии.	2	практическое	экономика			устный опрос
Тема 2.3. Африка	4					
Африка	2	теоретическое	история			тест
Тема 2.4 Америка	4					

Северная и Южная Америка	2	теоретическое	история			тест
№9. Составление сравнительной экономико – географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки.	2	практическое				отчет
Тема 2.5. Австралия и Океания	2					
Австралия и Океания	2	теоретическое	история			тест
Тема 2.6. Россия в современном мире	6					
Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира	4	теоретическое	история			заполнение схемы
№ 10. Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и отдельных ее регионов в международном географическом разделении труда.	2	практическое		Федеральная служба государственной статистики (rosstat.gov.ru)		отчет
Основное содержание						
Раздел 3. Глобальные проблемы человечества	4					
Тема 3.1. Глобальные проблемы человечества	2					
Глобальные проблемы человечества	2	теоретическое	экологические основы природопользования			географический диктант

Экзамен	6					билеты
Итого	72					

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ
Раздел 1. Общая характеристика мира

1.	Темы раздела	Тема 1.1. Тема 1.1. Современная политическая карта
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. 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. Основные типы стран: критерии их выделения. Формы правления государств мира, унитарное и федеративное государственное устройство Практическая работа №1 Ознакомление с политической картой
3.	Типы занятий	Теоретическое занятие , практическое 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 1. Общая характеристика мира.

1.	Тема раздела	Тема 1.2. География мировых природных ресурсов
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. Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран
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

раздел 1 Общая характеристика мира

1.	Темы раздела	Тема 1.3. География населения мира.
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 №3 Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира.
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

раздел 1 Общая характеристика мира

1.	Темы раздела	Тема 1.4. Мировое хозяйство.
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.

		Практическая работа № 4. Сравнение характеристик ведущих факторов размещения производительных сил Практическая работа № 5. Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира Практическая работа № 6. Определение и обозначение стран – экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха.
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.
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 2 «Региональная характеристика мира»

1.	Темы раздела	Тема 2.1. 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 №7 «Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны»
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 2 «Региональная характеристика мира»

1.	Темы раздела	Тема 2.2. 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). Практическая работа №8: «Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства Юго - Восточной и Юго – Западной Азии»
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 2 «Региональная характеристика мира»

1.	Темы раздела	Тема 2.3. Африка.

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). Развитие и размещение предприятий профильной отрасли в Африке
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
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 2 «Региональная характеристика мира»

1.	Темы раздела	Тема 2.4. 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 №9: «Составление сравнительной экономико – географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки»
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 2 «Региональная характеристика мира»

1.	Темы раздела	Тема 2.5. Австралия и Океания
2.	Содержание темы	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 Австралии и Океании. Практическая работа №10: «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

Раздел 2. Региональная характеристика мира

1.	Темы раздела	Тема 2.6. Россия в современном мире
2.	Содержание темы	Традиционные и новые методы исследований в географических науках, их использование в разных сферах человеческой деятельности России. Географические прогнозы как результат географических исследований. Элементы географической культуры России: традиции, географическое разнообразие рельефа, языки России. Роль России в современном мире. Практическая работа № 10. Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и отдельных ее регионов в международном географическом разделении труда.
3.	Типы занятий	Теоретическое занятие, практическое 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 Осуществлять составление и оформление служебных документов на основе требований современных нормативных правовых актов.
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, групповая, индивидуальная

6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос, практическая работа
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Оценка самостоятельно выполненных заданий Защита работ прикладного модуля

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ

раздела 3 «Глобальные проблемы человечества»

1.	Тема раздела	Тема 3.1. 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.
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
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Презентации, исследования Решение/создание кейсов

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ

43.01.09 Повар, кондитер

1.	Тема занятия	Россия в современном мире
2.	Содержание темы	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
3.	Тип занятия	теоретическое занятие, комбинированный урок
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 профессиональную актуальность темы	ОК 02	Старт-задание Устный опрос
Актуализация содержания, необходимого для работы на уроке	Преподаватель предлагает выбрать необходимые средства для решения проблемы: понятия, правила, алгоритмы. Понятия: мировой политики, мировой экономики,	Обучающиеся запоминают правила работы на занятии, получают инструкционную карту по выполнению задания. Задание включает в себя три аспекта:	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Устный опрос: Какие источники географической информации об отраслях мирового

	человеческого потенциала. Особенности интеграции России в мировое сообщество. Географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России. География отраслей международной специализации РФ. Фиксирует варианты выбранных средств на доске	- закрепление теоретических знаний; - выявление уровня владения фактическим материалом; - проверка практических умений и навыков		хозяйства вы знаете? Какие основные отрасли мирового хозяйства выделяются? Какова роль России в мировой экономике? Каковы географические аспекты решения внешнеэкономических и внешнеполитических задач развития России? Что означает понятие «всероссийский рынок»?
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий, последовательности выполнения действий при выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных	Преподаватель: поясняет задания работы, последовательность действий при выполнении заданий. Используя карты атласа, учебник, справочную и дополнительную литературу охарактеризуйте основные структурные элементы темы	Обучающиеся выполняют следующие работы: работают с текстом учебника; анализируют схемы и таблицы; высказывают собственное мнение, суждения; определяют понятия; устанавливают причинно-следственные связи, делают выводы, развивают умение выделять главное, существенное в изучаемой теме, составляют опорные схемы и таблицы по	ОК 03	Фронтальный устный опрос о роли и месте России в мировой политике, экономике, человеческом потенциале.

ситуациях, тренировочные упражнения)		основным структурным элементам изучаемой темы, разрабатывают кроссворды. Обсуждая в ходе выполнения самостоятельных заданий выявляют: 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 в 21 веке. Используя источники географической информации и Интернет-ресурсы, составляют отчетные материалы по занятию. В качестве творческого задания обучающимся предлагается подготовить кроссворд по теме «Россия на геополитической, геоэкономической и геодемографической карте мира», который может быть обсужден и решен во время занятия		
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или	Преподаватель обращает внимание обучающихся на профессионально	Обучающиеся могут выбирать источники географической информации (картографические,	ОК 02 ОК 03	Задание-исследование

измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	ориентированное задание: используя различные методы географических исследований определить аспекты развития и размещения предприятий профильной отрасли в России в 21 веке	статистические, текстовые, аэрокосмические, видеоматериалы) для изучения аспектов развития и размещения предприятий профильной отрасли в России в 21 веке		
Самостоятельное выполнение заданий в соответствии с инструкцией, методическими указаниями	Преподаватель помогает обучающимся определить основные места размещения предприятия профильной отрасли в России, историю и перспективы ее развития.			Задание-исследование
Обобщение и систематизация результатов выполнения работы	Преподаватель проверяет грамотность работы	Обучающиеся сдают отчет о проделанном географическом исследовании, который включает контурные карты и письменную характеристику, защищают свои отчеты		Отчет о результатах исследования
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 и показателей оценки ОК	Анализируют успешность /пробелы в осуществленных действиях, определяют, как это повлияло на достижение цели	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Обобщение изученного материала, итоговые выводы.
4. Задания для самостоятельного выполнения	Согласует с обучающимися формы самоконтроля, взаимоконтроля и внешнего контроля.	Закрепляют умение организовывать собственную деятельность, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	ОК 01 ОК 02 ОК 03	Проверка отчета

5. Рефлексия	Как вы считаете, достигли ли мы поставленных целей занятия? Упражнение «Гора» Преподаватель самостоятельно решает, 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 горы, 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»		Обсуждение результатов выполненного упражнения.

7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год
 по ОДБ.05 География, профессия «43.01.09 Повар, кондитер», группа _____
(общее количество часов: 72 часа аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Ведение				2
2	Политическая карта мира.				1
3	Субъекты политической карты мира.				1
4	Формы правления, типы государственного устройства и формы государственного режима				1
5	Типология стран по уровню социально-экономического развития.				1
6	Практическое занятие. Ознакомление с политической картой мира				2
7	Мировые природные ресурсы.				1
8	Ресурсообеспеченность.				2
9	Классификация видов природных ресурсов				2
10	Рациональное использование ресурсов и охрана окружающей среды				2
11	Практическое занятие. Оценка ресурсообеспеченности отдельных стран (регионов) мира (по выбору)				2
12	Численность населения мира и ее динамика.				1
13	Современная структура населения				1
14	Занятость населения. Размещение населения				1
15	Урбанизация. Масштабы и темпы урбанизации в различных регионах и странах мира «Ложная» урбанизация, субурбанизация, урбанизация.				2
16	Практическая работа. Анализ особенностей населения в различных странах и регионах мира (особенности демографической ситуации, расселения, сравнительная оценка качества жизни населения, сравнительная				2

	оценка культурных традиций народов и др.)				
17	Современные особенности развития мирового хозяйства.				2
18	Международное географическое разделение труда. Международная специализация и кооперирование.				2
19	Практическая работа. Сравнительная характеристика ведущих факторов размещения производительных сил				2
20	География основных отраслей мирового хозяйства				1
21	Чёрная и цветная металлургия.				1
22	Машиностроение.				1
23	Транспортный комплекс и его современная структура.				1
24	Химическая промышленность.				1
25	Лесная (лесоперерабатывающая) промышленность				1
26	Лёгкая промышленность				1
27	Сельское хозяйство				1
28	«Зеленая революция» и ее основные направления.				1
29	Агропромышленный комплекс.				2
30	Основные направления международной торговли товарами и услугами.				1
31	Дифференциация стран мира по уровню развития медицинских, образовательных, туристских, деловых и информационных услуг.				2
32	Практическое занятие. Определение хозяйственной специализации стран и регионов мира				2
33	Практическое занятие. Определение и обозначение стран-экспортеров основных видов промышленной и сельскохозяйственной продукции, видов сырья, районов международного туризма и отдыха				2
34	Место и роль Зарубежной Европы в мире. Особенности географического положения региона.				1
35	Хозяйство стран Зарубежной Европы. Сельское хозяйство. Транспорт. Туризм. Особенности отраслевого состава промышленности.				1

36	Практическая работа. Характеристика особенностей природы, населения и хозяйства европейской страны				2
37	Место и роль Зарубежной Азии в мире. Особенности географического положения региона.				1
38	Характерные черты природно-ресурсного потенциала, населения и хозяйства регионов зарубежной Азии.				1
39	Япония, Китай, Индия и страны Персидского залива как ведущие страны Зарубежной Азии.				1
40	Природно-ресурсный потенциал, население, ведущие отрасли хозяйства и их территориальная структура зарубежной Азии				1
41	Практическая работа. Сравнительная характеристика особенностей природы, населения и хозяйства стран Юго-Западной и Юго-Восточной Азии				2
42	Место и роль Африки в мире. Особенности географического положения региона.				1
43	Особенности хозяйства стран Африки.				1
44	Место и роль Северной Америки в мире. Особенности географического положения региона.				1
45	США. Канада. Природные ресурсы, население и хозяйство. Условия их формирования и развития.				1
46	Место и роль Латинской Америки в мире.				1
47	Бразилия и Мексика как ведущие страны Латинской Америки. Условия их формирования и развития.				1
48	Практическое занятие. Составление сравнительной экономико-географической характеристики двух стран Северной и Латинской Америки				2
49	Место и роль Австралии и Океании в мире. Особенности географического положения региона.				1
50	Отраслевая и территориальная структура хозяйства Австралии и Новой Зеландии.				1

51	Россия на политической карте мира.				1
52	Место России в мировом хозяйстве, ее участие в международной торговле товарами и других формах внешнеэкономических связей.				2
53	Особенности территориальной структуры хозяйства.				1
54	География отраслей международной специализации РФ.				1
55	Практическая работа. Оценка современного геополитического и геоэкономического положения России. Определение роли России и ее отдельных регионов в международном географическом разделении труда.				2
56	Глобальные проблемы человечества.				2
57	Континентальные, региональные, зональные, локальные проявления глобальных процессов.				1
58	Экзамен				6
	Консультация				2
				Всего:	72

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.06 ИНФОРМАТИКА**

2025

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ.06 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», 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 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1569 от «09» декабря 2016 года (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 22.12.2016 года №44898).

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - 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	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	36
7.	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	94

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОДБ.06 Информатика является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Цели и 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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

Профессиональных компетенций:

ПК 2.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

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 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; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения;	- 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

	- 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	искусственного интеллекта в различных 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 поиск, анализ, систематизацию и интерпретацию информации различных видов и форм представления; - создавать тексты в различных форматах с учетом назначения информации и целевой аудитории,	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; - понимать основные принципы дискретизации различных видов информации; умение определять

	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	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 2.8.	Осуществлять творческое оформление, подготовку к реализации готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Представлять результаты творческого оформления блюд в наглядном виде с помощью программы MS PowerPoint
ПК 5.5.	Осуществлять творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	

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, здоровьесберегающие 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	-
практические занятия	90
2. Профессионально ориентированное содержание	10
теоретическое обучение	-
практические занятия	10
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 и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Входной контроль		2	
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека		28	
Тема 1.1. Информация и информационная деятельность человека	Содержание учебного материала <i>Информация. Данные, свойства информации. Единицы измерения информации. Байт, бит. Текстовая, графическая, звуковая информация и видеoinформация. Информационные процессы: обработка, хранение, поиск и передача. Представление текстовой информации в компьютере. Представление графической информации в компьютере. Оценка информации с позиций ее свойств (достоверности, объективности, полноты, актуальности и т.п.). Знание о дискретной форме представления информации. Знание способов кодирования и декодирования информации. Представление о роли информации и связанных с ней процессов в окружающем мире. Владение компьютерными средствами представления и анализа данных. Умение отличать представление информации в различных системах счисления. Кодирование информации. Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Логические основы компьютеров. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики. Решение задач. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет. Организация профессиональной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях. Правовые основы работы в сети Интернет. Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания</i>	28	ОК 02
	В том числе практических занятий		
	1. Информация и информационные процессы	2	
	2. Измерение информации. Передача данных. Скорость информационного обмена. Решение задач	2	
	3. Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	4	
	4. Кодирование информации.	2	
	5. Системы счисления. Решение задач	2	
	6. Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы.	4	
	7. Разделение прав доступа в облачных хранилищах.	2	
	8. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных	2	
	9. Логические основы компьютеров. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики. Решение задач.	2	
	10. Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет. Организация профессиональной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях.	2	
	11. Правовые основы работы в сети Интернет. Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания	2	
	12. Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	2	
Раздел 2. Использование программных систем и сервисов		38	

Тема 2.1. Использование программных систем и сервисов	Содержание учебного материала <i>Автоматизация информационных процессов. Текстовый процессор. Возможности редактора, создание, загрузка и сохранение созданных документов. Пользовательское меню, панель инструментов. Текст, символ. Форматирование текста: гарнитура, размер и начертание шрифта, выравнивание абзацев, абзацные отступы и интервалы. Колонки. Буквица. Индексы. Колонтитулы. Списки. Параметры страницы, режимы просмотра документа, масштаб, границы текста, поля, рамка, фон страницы, вставка номеров страниц. Формирование оглавления. Гипертекст и гиперссылка. Таблица, форматирование и редактирование таблицы. Автоматическая нумерация таблиц. Объект WordArt. Рисунок, объект. Яркость, контрастность, обрезка. Обтекание рисунка. Издательская система, шаблон, буклет, публикация. Smart Art. Виды компьютерной графики; векторная и растровая графика. Мультимедиа технология. Компьютерная презентация. Макет слайдов. Рисунки, таблицы, блок-схемы на слайдах. Дизайн презентации. Анимация. Элементы управления презентацией: вперед, назад, содержание. Добавление эффектов мультимедиа. Создание управляющих кнопок. Создание гиперссылок.</i>	38	ОК 02
	В том числе практических занятий	28	
	1. Обработка информации в текстовых процессорах	6	
	2. Компьютерная графика и мультимедиа	4	
	3. Гипертекстовое представление информации	4	
	4. Технологии создания структурированных текстовых документов	6	
	5. Технологии обработки графических объектов	4	
	6. Представление профессиональной информации в виде презентаций	4	
	Профессионально-ориентированное содержание	10	ОК 02 ПК 2.8 ПК 5.5
	В том числе практических занятий	10	
	1. Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	2	
	2. Создание презентации «Оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента»	4	
	3. Создание презентации «Кухня народов севера»	4	
Раздел 3. Информационное моделирование		32	
Тема 3.1. Информационное моделирование	Содержание учебного материала <i>Компьютерное информационное моделирование. Владение навыками алгоритмического мышления и понимание необходимости формального описания алгоритмов. Умение понимать программы, написанные на выбранном для изучения универсальном алгоритмическом языке высокого уровня. Умение анализировать алгоритмы с использованием таблиц. Использование логических высказываний и операций в алгоритмических конструкциях. Реализация технологии решения конкретной задачи с помощью конкретного программного средства выбирать метод ее решения. Умение разбивать процесс решения задачи на этапы. Определение по выбранному методу решения задачи, какие алгоритмические конструкции могут войти в алгоритм. Основные понятия EXCEL: рабочая таблица, строка, столбец, лист, адрес ячейки. Ввод и редактирование данных, особенности ввода чисел и текста. Приемы работы с листами и файлами. Типы данных: число, текст, формула. Правила записи формулы и функции; правило изменения ссылок в формулах при копировании. Абсолютная и относительная адресация. Категории встроенных функций. Сортировка, фильтрация. Инструменты меню для работы с диаграммой, типы диаграмм и основные приемы их построения.</i>	32	ОК 01 ОК 02
	В том числе практических занятий	32	

	1. Модели и моделирование. Этапы моделирования	2	
	2. Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	2	
	3. Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных	2	
	4. Технологии обработки информации в электронных таблицах. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	2	
	5. Формулы и функции в электронных таблицах	6	
	6. Реализация математических моделей в электронных таблицах	2	
	7. Виды моделей. Математические модели в профессиональной области	2	
	8. Анализ алгоритмов в профессиональной области	2	
	9. Моделирование на графах в профессиональной области	4	
	10. Визуализация данных в электронных таблицах	4	
	11. Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	2	
	12. Имитационные модели в профессиональной области	2	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего часов:		108	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Информатики», который оснащён оборудованием: рабочим местом преподавателя (1), столами (10), стульями (10), компьютеры (10); локальная и глобальная компьютерные сети (1); системное и прикладное программное обеспечение (3); антивирусное программное обеспечение (1); специальное программное обеспечение (1); мультимедиапроектор (1); экран (1)

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

Для обучающихся

1. Семакин, И.Г.. Информатика. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ. В 2 частях. Часть 1 / И.Г. Семакин, Т.Ю. Шеина, Л.В. Шестакова — Москва: Просвещение, 2022. — ISBN 978-5-09-099494-1. — URL: <https://book.ru/book/949163>. — Текст: электронный.
2. Семакин, И.Г.. Информатика. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ. В 2 частях. Часть 1 / И.Г. Семакин, Е.К. Хеннер, Л.В. Шестакова — Москва: Просвещение, 2022. — ISBN 978-5-09-099496-5. — URL: <https://book.ru/book/949165>. — Текст: электронный.
3. Цветкова М.С. Информационная безопасность. Правовые основы информационной безопасности. 10-11 классы. Базовый уровень. ЭФУ / М.С. Цветкова; под. ред. М.С. Цветкова — Москва: Просвещение, 2022. — ISBN 978-5-09-099500-9. — URL: <https://book.ru/book/949184>. — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные электронные и печатные издания

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. Семакин, И.Г.. Информатика. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ. В 2 частях. Часть 1 / И.Г. Семакин, Т.Ю. Шеина, Л.В. Шестакова — Москва: Просвещение, 2022. — ISBN 978-5-09-099494-1. — URL: <https://book.ru/book/949163>. — Текст: электронный.
4. Семакин, И.Г.. Информатика. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ. В 2 частях. Часть 1 / И.Г. Семакин, Е.К. Хеннер, Л.В. Шестакова — Москва: Просвещение, 2022. — ISBN 978-5-09-099496-5. — URL: <https://book.ru/book/949165>. — Текст: электронный.
5. Цветкова М.С. Информационная безопасность. Правовые основы информационной безопасности. 10-11 классы. Базовый уровень. ЭФУ / М.С. Цветкова; под. ред. М.С. Цветкова — Москва: Просвещение, 2022. — ISBN 978-5-09-099500-9. — URL: <https://book.ru/book/949184>. — 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	Разделы 1-3 Тема 1.1. Информация и информационная деятельность человека Тема 2.1. Использование программных систем и сервисов	Практические занятия по решению задач, тестирование, лабораторные работы, разработка проекта, индивидуальный контроль, устный опрос
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	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 2.8. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации готовых блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	Разделы 2-3 Тема 2.1. Использование программных систем и сервисов	Представлять результаты творческого оформления блюд в наглядном виде с помощью программы MS PowerPoint

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: _____.

1. Напишите наименьшее трёхзначное число, для которого истинно высказывание:

НЕ (Первая цифра нечётная) **И** (число делится на 4).

Ответ: _____.

3. 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: _____.

4. 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 ВВОД s, k ВВОД s ВВОД k ЕСЛИ s <= 2 * k ТО Вывод "ДА" Иначе Вывод "НЕТ" ВСО 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: _____.

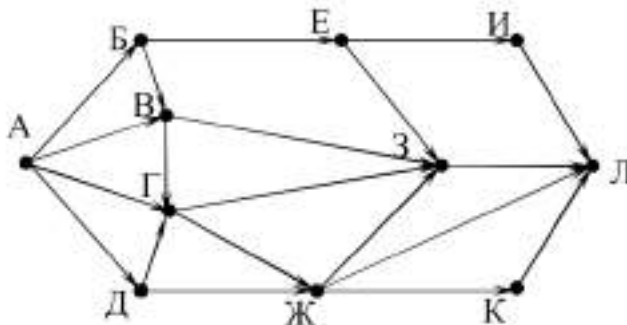
8. В языке запросов поискового сервера для обозначения логической операции «ИЛИ» используется символ «|», а для логической операции «И» – символ «&». В таблице приведены запросы и количество найденных по ним страниц некоторого сегмента сети. Считается, что все запросы выполнялись практически одновременно, 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
- b) Сведения, обладающие новизной для их получателя
- c) Та часть знаний, которая используется для ориентирования, активного действия, управления, то есть в целях сохранения, совершенствования, развития системы
- d) Сведения о лицах, предметах, фактах, событиях, явлениях и процессах независимо от формы их представления

- e) 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:

- a) Компьютероманией
- b) Инфраструктурой
- c) Киберкультурой
- d) Хакерством
- e) 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:

- a) Информационной преступностью
- b) Информационным подходом
- c) Компьютерным преступлением
- d) Информатизацией
- e) 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

ОЕМ 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 выражавшим 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:

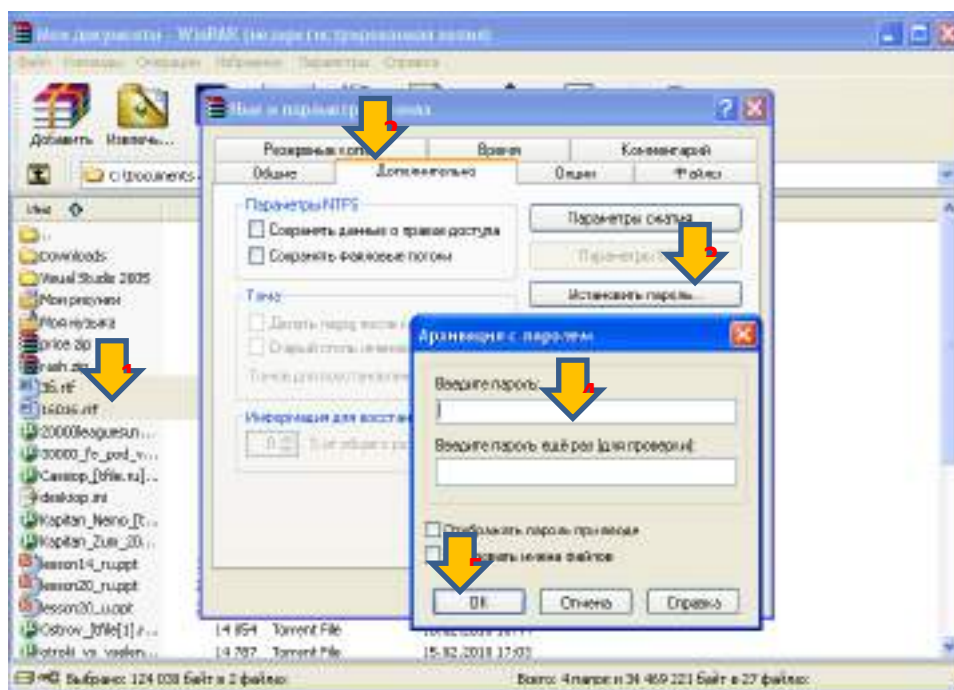
3. Перечислите основные функции архиваторов:

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 _____

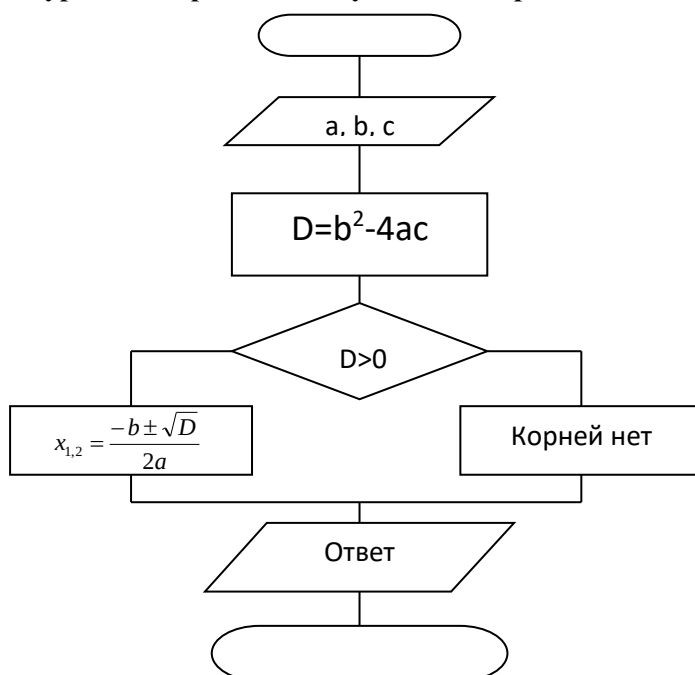
3. Приведите по пять примеров допустимых и недопустимых имен файлов
 Допустимые _____
 Недопустимые _____

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: _____

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 системой 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) стриммер.
 - 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	

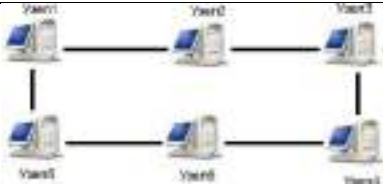
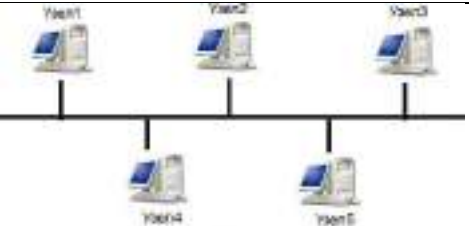
3. Выполните тест

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 ТАБЛИЦЕ ИСПОЛЬЗУЯ ПОЯСНЕНИЯ								
Сводная таблица по зарплате								
№ п/п	Фамилия И.О.	Начислено	Налоги			Сумма к выдаче	Число детей	детское пособие
			Проф.	Пенс.	Подох.			
1	Иванов А.И.	7 800р					1	
2	Попов А.О.	5 500р					0	
3	Чемаров 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 700р					1	
12	Маркова Р.Н.	6 500р					2	
13	Чемаров В.В.	6 900р					2	
14	Алексенко В.Е.	5 890р					3	
15	Долгих Е.К.	5 950р					5	
16	Петров К.П.	6 340р					0	
17	Маркова А.Р.	7 250р					0	
18	Сидоров Н.М.	6 880р					0	
19	Чадов П.И.	5 900р					1	
20	Одинцова Е.И.	7 100р					2	

ПОЯСНЕНИЯ

1. Профессиональный налог - 1%;

2. Пенсионный налог - 1%;

3. Подоходный налог - 13 % от ("Начислено" - "Пенс. налог")

4. Детское пособие рассчитывается на 1 ребенка - 87 рублей

5. По данным столбца "Всего в месяц" построить гистограмму, отражающую Фамилии и доход. Создать название гистограммы "Доход".

6. Произвести условное форматирование: всего в месяц больше 6000 и меньше 7250 - красный цвет текста и красная заливка.

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»

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.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Поурочное тематическое планирование базовый уровень
2. Опорные конспекты
3. Технологические карты занятий

1. Поурочный тематический план базовый уровень (100ч)

Учебный год _____

Дисциплина ОДБ.06 Информатика

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Преподаватель _____

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятий	Межпредметные связи	Дополнительная литература	Оснащение	Типы оценочных мероприятий
1	2	3	4	5	6	7
Входное тестирование	2	практическое				
Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека	28					
Тема 1.1. Информация и информационная деятельность человека	28					
Информация и информационные процессы	2	практическое		ЭОР: РЭШ (10 класс, Урок 1)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель)	Устные ответы Тестовые проверочные задания Составить интеллект-карту по ключевым понятиям темы

Измерение информации. Передача данных. Скорость информационного обмена. Решение задач	2	практическое		ЭОР: РЭШ (10 класс, 2-4)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Устные ответы Решение задач Выполнение практических заданий Тестирование
Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера	4	практическое		ЭОР: РЭШ (10 класс, 5-7)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Устные ответы Выполнение практических заданий Тестирование
Кодирование информации.	2	практическое		ЭОР: РЭШ (10 класс, 8-9, 14)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель)	Устные ответы Решение задач Тестовые проверочные задания
Системы счисления. Решение задач	2	практическое	ОДП.02			
Логические основы компьютеров. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики. Решение задач	2	практическое		ЭОР: РЭШ (10 класс, 11-13)	Магнитно-маркерная доска Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель)	Устные ответы Решение задач Тестовые проверочные задания

Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет. Организация профессиональной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях.	2	практическое		ЭОР: РЭШ (11 класс, 11, 18)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Устные ответы Выполнение практических заданий Тестирование
Правовые основы работы в сети Интернет. Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания	2	практическое	ОПЦ.12	ЭОР: РЭШ (11 класс, 13)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Устные ответы Выполнение практических заданий Выступления с сообщением Рефлексия в формате ВКС Тестовые проверочные задания
Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы	4	практическое			Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Устные ответы Выполнение практических заданий Выполнение коллективной презентации
Разделение прав доступа в облачных хранилищах	2	практическое			Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель)	Устные ответы Тестирование
Соблюдение мер безопасности,	2	практическое			Магнитно-маркерная доска,	Устные ответы Тестирование

предотвращающих незаконное распространение персональных данных					Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель)	
Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи	2	практическое		ЭОР: РЭШ (11 класс, 18) Цветкова М.С. Информационная безопасность. Правовые основы информационной безопасности. 10-11 классы. Базовый уровень. ЭФУ / М.С. Цветкова; под. ред. М.С. Цветкова — Москва: Просвещение, 2022. — ISBN 978-5-09- 099500-9. — URL: https://book.ru/book/949184 . — Текст: электронный	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель)	Устные ответы Тестирование
Раздел 2 Использование программных систем и сервисов	38					
Тема 2.1 Обработка информации в текстовых процессорах	38					
Обработка информации в текстовых процессорах	6	практическое	ОПЦ.11	ЭОР: РЭШ (10 класс, 15)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры	Устные ответы Выполнение практических заданий

					Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Тестовые проверочные задания
Технологии создания структурированных текстовых документов	6	практическое		ЭОР: РЭШ (10 класс, 15)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Устные ответы Выполнение практических заданий Выполнение рецензирования Тестовые проверочные задания
Компьютерная графика и мультимедиа	4	практическое		ЭОР: РЭШ (10 класс, 16-17)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Устные ответы Выполнение практических заданий Тестовые проверочные задания
Технологии обработки графических объектов	4	практическое		ЭОР: РЭШ (10 класс, 16-17)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Выполнение практических заданий Выполнение проекта Тестовые проверочные задания

Создание презентации «Оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента»	4	практическое	ПМ.05		Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы)	Выполнение практических заданий
Представление профессиональной информации в виде презентаций	4	практическое		ЭОР: РЭШ (10 класс, 18)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Устные ответы Выполнение практических заданий Тестовые проверочные задания
Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде	2	практическое			Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Устные ответы Выполнение практических заданий
Создание презентации «Кухня народов севера»	4	практическое	ПМ.02		Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы)	Выполнение практических заданий
Гипертекстовое представление информации	4	практическое		ЭОР: РЭШ (11 класс, 12)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное	Устные ответы Выполнение практических заданий Заполнение таблицы Тестовые проверочные задания

					обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	
Раздел 3. Информационное моделирование	32					
Тема 3.1 Модели и моделирование	32					
Модели и моделирование. Этапы моделирования	2	практическое		ЭОР: РЭШ (11 класс, 6)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель)	Устные ответы Тестирование
Виды моделей. Математические модели в профессиональной области	2	практическое		ЭОР: РЭШ (11 класс, 8, 9)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель)	Выполнение практических заданий Тестовые проверочные задания
Моделирование на графах в профессиональной области	4	практическое		ЭОР: РЭШ (11 класс, Урок 13)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель)	Устные ответы Решение задач Тестирование
Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры	2	практическое		ЭОР (на выбор): РЭШ (11 класс, 1-3)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Устные ответы Выполнение практических заданий Тестовые проверочные задания
Анализ алгоритмов в профессиональной области	2	практическое		ЭОР: РЭШ (11 класс, 4-5)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры	Устные ответы Выполнение практических заданий Тестирование

					Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	
Базы данных как модель предметной области	2	практическое		ЭОР: РЭШ (11 класс, 15)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Устные ответы Выполнение практических заданий Тестовые проверочные задания
Технологии обработки информации в электронных таблицах. Сортировка, фильтрация, условное форматирование	2	практическое	ОПЦ.05 ОПЦ.11	ЭОР: РЭШ (11 класс, 13)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Устные ответы Выполнение практических заданий Тестовые проверочные задания
Формулы и функции в электронных таблицах	6	практическое	ОПЦ.05	ЭОР: РЭШ (11 класс, 13)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Выполнение практических заданий Тестовые проверочные задания

Реализация математических моделей в электронных таблицах	2	практическое			Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы)	Выполнение практических заданий
Визуализация данных в электронных таблицах	4	практическое		ЭОР: РЭШ (11 класс, 13)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Выполнение практических заданий Тестовые проверочные задания
Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)	2	практическое	ОПЦ.05	ЭОР: РЭШ (11 класс, 13)	Магнитно-маркерная доска, Интерактивная доска, проектор (интерактивная панель) Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы) локальная сеть с выходом в Интернет	Выполнение практических заданий Тестовые проверочные задания
Имитационные модели в профессиональной области	2	практическое			Персональные компьютеры Лицензионное / свободно распространяемое программное обеспечение (ОС, прикладные программы)	Выполнение практических заданий
Итого	100					

2. Опорные конспекты

Раздел 1. Информация и информационная деятельность человека

Опорный конспект Информация и информационные процессы

1.	Тема занятия	Информация и информационные процессы
2.	Содержание темы	Понятие «информация» как фундаментальное понятие современной науки. Представление об основных информационных процессах, о системах. Кодирование информации
3.	Вид занятия	Практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б1 (владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями «информация», «информационный процесс», «система», «компоненты системы» «системный эффект», «информационная система», «система управления») ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, Индивидуальная Изучение нового материала в форме интерактивных лекций. Обсуждение вопросов и заданий к теме. Примеры компьютерных моделей различных процессов Кодирование и декодирование сообщений по предложенным правилам
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Какие существуют основные философские концепции информации? 2. Какие научные направления включают в информатику? 3. В чем, на Ваш взгляд, разница между понятиями «данные», «информация», «знания»? 4. Какими свойствами обладает «идеальная» информация? 5. Что такое кодирование, декодирование? 1. Что понимается под информацией, и какими свойствами она обладает? 2. В каких единицах измеряется информация? 3. Какие действия можно осуществлять с информацией? 4. В чём заключается информатизация общества на современном этапе? 5. Какие требования к человеку предъявляет широкая компьютерная информатизация общества? 6. Какие проблемы порождает компьютерная информатизация общества? Что такое система? Приведите примеры 7. Что такое структура? Приведите примеры 8. Какие системы называются естественными, искусственными? Приведите примеры Практические задания: 1. Разработать структурную модель своей предметной области 2. Составить интеллект-карту по ключевым понятиям темы
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе (на выбор) РЭШ (10 класс, Урок 1)

Опорный конспект Подходы к измерению информации

1.	Тема занятия	Подходы к измерению информации
2.	Содержание темы	Подходы к измерению информации (содержательный, алфавитный, вероятностный). Единицы измерения информации. Информационные объекты различных видов. Универсальность дискретного (цифрового) представления информации. Передача и хранение информации. Определение объемов различных носителей информации. Архив информации
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б5 (понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации) ОК 02

5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, Индивидуальная Решение задач и выполнение практических заданий на определение количества информации, содержащейся в сообщениях при вероятностном и алфавитном подходе
6.	Типы оценочных мероприятий	Решение задач: 1. Объем сообщения, содержащего 11 264 символа, равен 11 Кбайт. Определите максимальную мощность алфавита, который мог быть использован для кодирования этого сообщения. 2. Страница текста содержит 30 строк по 60 символов в каждой. Сообщение, состоящее из 4 страниц текста, имеет информационный объем 6300 байтов. Какова мощность алфавита? 3. Через соединение со скоростью 128 000 бит/с передают файл размером 625 Кбайт. Определите время передачи файла в секундах. 4. Скорость передачи данных равна 64 000 бит/с. Сколько времени займет передача файла объемом 375 Кбайт по этому каналу? Ответить на вопросы: 1. В чем состоит суть содержательного подхода к определению количества информации? Что такое бит с точки зрения содержательного подхода? 2. В чем состоит алфавитный подход к измерению информации? 3. Технический документ перевели с одного языка на другой. Изменился ли смысл документа? Изменился ли его объем? 2. Как вычисляется объем информации, переданной по каналу связи? 3. В каких единицах измеряют скорость передачи данных? 4. Как вычисляется информационный объем данных, который можно передать за некоторое время? 5. Что такой аналоговый сигнал? Дискретный? 6. Что такое дискретизация? (примеры) Практические задания: Создание архива данных. Извлечение данных из архива. Файл как единица хранения информации на компьютере. Атрибуты файла и его объем. Учет объемов файлов при их хранении, передаче
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе (на выбор): РЭШ (10 класс, Урок 2-4)

Опорный конспект Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера

1.	Тема занятия	Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера
2.	Содержание темы	Принципы построения компьютеров. Принцип открытой архитектуры. Магистраль. Аппаратное устройство компьютера. Внешняя память. Устройства ввода-вывода. Поколения ЭВМ. Архитектура ЭВМ 5 поколения. Основные характеристики компьютеров. Программное обеспечение: классификация и его назначение, сетевое программное обеспечение
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б2 (понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации) ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная Изучение нового материала в форме интерактивных лекций

		Решение задач и выполнение практических заданий Примеры комплектации компьютерного обеспечения внешними устройствами и специализированным программным обеспечением рабочего места в соответствии с целями его использования. Выбор конфигурации компьютера в зависимости от решаемой задачи
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Чем принципиально отличается архитектура ПК от классической архитектуры ПК первых поколений? 2. Какие функции выполняют контроллеры внешних устройств? 3. В чем состоит принцип открытости архитектуры ПК? 4. Что такое ядро ОС? 5. Какие программы управляют работой внешних устройств? 6. Что такое система программирования? Практические задания: Операционная система. Работа с графическим интерфейсом пользователя, стандартными и служебными приложениями, файловым менеджером Практика работы пользователей в локальных компьютерных сетях в общем дисковом пространстве.
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе (на выбор) РЭШ (10 класс, Урок 5-7)

Опорный конспект Кодирование информации. Системы счисления

1.	Тема занятия	Кодирование информации. Системы счисления
2.	Содержание темы	Представление о различных системах счисления, представление вещественного числа в системе счисления с любым основанием, перевод числа из десятичной позиционной системы счисления в десятичную, перевод вещественного числа из 10 СС в другую СС, арифметические действия в разных СС. Представление числовых данных: общие принципы представления данных, форматы представления чисел. Представление текстовых данных: кодовые таблицы символов, объем текстовых данных. Представление графических данных. Представление звуковых данных. Представление видеоданных. Кодирование данных произвольного вида
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б7 (владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления) ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Что такое СС? Какие классы СС принято выделять? 2. Дайте определение позиционной СС? 3. Какая форма записи числа называется развернутой? 4. Почему множество целых чисел, представимых в памяти компьютера, дискретно, конечно и ограничено? 5. Что представляет собой кодировка ASCII? Что представляют собой расширения ASCII-кодировки? 6. В чем суть векторного кодирования? Растрового кодирования? 7. В чем суть цветовой модели RGB?

		8. Почему модель RGB считается аддитивной, а модель CMYK – субтрактивной цветовой моделью? 9. Каким образом происходит преобразование непрерывного звукового сигнала в дискретный цифровой код? 10. В сети Интернет найдите информацию о записи музыкальных произведений в формате MIDI. Почему запись звука в этом формате считают аналогичной векторному методу кодирования графических изображений? Решение задач: 1. Запишите числа в развернутой форме 2. Вычислите десятичные эквиваленты следующих чисел 3. Десятичное число 63 в некоторой СС записывается как 120. Определите основание СС. 4. Какое из чисел С, записанных в 2-ой СС, удовлетворяет неравенству $9D_{16} < C < 237_8$? 5. Решите уравнение $54_{7+x} = 320_5$ 6. Все 3-буквенные слова, составленные из букв И, М, Р, записаны в алфавитном порядке. Вот начало списка: 1. ИИИ 2. ИИМ 3. ИИР 4. ИМИ 5. ... Определить общее количество слов в этом списке. На каких местах стоят слова МИМ, МИР, РИМ? 7. Переведите целое число 1147 в СС: 5-ричную, 8-ричную, 16-ричную 8. Переведите 2-ые числа в 8-ричную СС, 16-ричную СС 9. Сравните числа в разных СС 10. Выполните арифметические операции 11. Вычислите значение выражения 12. Запишите десятичные числа в нормализованной форме 13. Чем ограничивается диапазон представимых в памяти компьютера вещественных чисел? 14. Представьте в кодировке Windows-1251 текст «Знание – сила!» 16-ричным кодом, 10-тичным кодом 15. В кодировке Unicode на каждый символ отводится 2 байта. Определите информационный объем строки «Где родился, там и пригодился» 16. Укажите минимальный объем памяти, достаточный для хранения растрового изображения размером 64x64 пикселя, в изображении используется палитра из 256 цветов. 17. Для кодирования цвета фона интернет-страницы используется атрибут <code>bgcolor="#XXXXXX"</code>, где XXXXXX – 16-ричное значение цветовых компонент в 24-х битной RGB-модели. Назовите цвет страниц: а) <code><body bgcolor="#FFFFFF"></code> б) <code><body bgcolor="#00FF00"></code> в) <code><body bgcolor="#0000FF"></code> г) <code><body bgcolor="#EEEE00"></code> д) <code><body bgcolor="#A5A5A5"></code> 18. Музыкальный фрагмент был оцифрован и записан в виде файла без использования сжатия данных. Полученный файл был передан в город А по каналу связи за 32 с. Затем тот же музыкальный фрагмент был оцифрован повторно с разрешением в 3 раза выше и частотой дискретизации в 3 раза выше, чем в первый раз. Сжатие данных не производилось. Полученный файл был передан в город Б. Пропускная способность канала связи с городом Б в 2 раза выше, чем канала связи с городом А. Сколько секунд длилась передача файла в город Б?

7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе РЭШ (10 класс, Урок 8-9, 14, 17)

Опорный конспект Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики

1.	Тема занятия	Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики
2.	Содержание темы	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б7 (выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики) ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Объясните значения слов «логика», «формальная логика», «алгебра логики». 2. Что такое высказывание? 3. Даны высказывания: А – «В Африке водятся жирафы», В – «В Мурманске идет снег». Постройте из них различные сложные высказывания? 3. Дано высказывание «Винни-Пух любит мёд, а Пятачок идет в гости». Сформулируйте отрицание этого высказывания. 4. Если множество X – это множество натуральных чисел, делящихся нацело на 2, Y – это множество натуральных чисел, делящихся нацело на 3, то что будет: пересечением этих множеств, объединением этих множеств? 5. Что такое таблица истинности? Решение задач: 1. А, В, С – целые числа, для которых истинно высказывание ... Чему равно В, если $A=27$ и $C=25$? 2. Составить таблицы истинности для выражений ... 3. Каково наибольшее целое число X, при котором истинно следующее высказывание $A=(90 < X^2) \rightarrow (80 > (X+2)^2)$? 4. Известно количество страниц, которые находит поисковая система по следующим запросам: «мультфильмы анимация» – 770, «мультфильмы» – 550, «мультфильмы & анимация» – 100. Сколько страниц будет выдано по запросу «мультфильмы»? 5. Логическая функция F задается выражением: $(x \vee \neg y \vee \neg z) \& (\neg x \vee y)$. Ниже приведен фрагмент таблицы истинности, содержащий все наборы переменных, на которых F истинна. Определить, какому столбцу таблицы истинности функции F соответствует каждая из переменных x, y, z
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе РЭШ (10 класс, Урок 11-13)

Опорный конспект Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет

1.	Тема занятия	Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет
2.	Содержание темы	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений

		Б4 понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет ОК 01, ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Что такое компьютерная сеть? Какие возможности она предоставляет? 2. Назовите виды компьютерных сетей по территориальной распространенности. 3. Какая сеть называется локальной? 4. Что такое Интернет? 5. Какую структуру вы предложили бы использовать для детского сада (рассмотрите разные ситуации)? 6. Назовите преимущества и недостатки беспроводных сетей. 7. Могут два компьютера иметь одинаковый IP-адрес? Ответ обоснуйте? 8. Что такое сетевой этикет, каковы его основные правила? 9. Что называется доменным именем? 10. В чём отличие сетевого диска от папки с общим доступом? 11. Назовите наиболее распространенные нарушения авторских прав в Интернете. Практические задания: 1. Пусть IP-адрес узла равен 198.154.120.167, а маска равна 255.255.224.0. Требуется найти адрес сети. 2. Ознакомиться с содержимым локальной компьютерной сети. Исследуйте свой компьютер и заполните таблицу (Сетевое имя компьютера, Рабочая группа, IP-адрес, Маска подсети, Номер сети, Номер компьютера в сети, Шлюз, Основной DNS-сервер). 3. Определите входящую и исходящую скорость Интернета. 4. Организация сетевого доступа к ресурсу: создать папку с вашей фамилией и поместить в неё 2 документа профессиональной направленности, задать общий доступ для вашей папки. 5. В правовой информационной системе «КонсультантПлюс» найдите ФЗ № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации». Используя текст закона дайте ответы на вопросы в формате презентации: 1) На каких принципах основывается правовое регулирование отношений, возникающих в сфере информации, информационных технологий и защиты информации? 2) Какие права и обязанности имеет обладатель информации? 3) Распространение какой информации запрещено законом? 4) С какой целью создается реестр российского программного обеспечения? 5) Где могут размещаться ТС информационных систем, используемых государственными органами, органами местного самоуправления, государственными и муниципальными учреждениями? 6. Знакомство с информационными системами для различных направлений профессиональной деятельности (госпаблики, интернет-СМИ, дистанционное обучение, ЭБС)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Составить интеллект-карту по теме Выполнить задания на платформе РЭШ (11 класс, Урок 11, 18)

Опорный конспект Службы Интернета

1.	Тема занятия	Службы Интернета
2.	Содержание темы	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете
3.	Вид занятия	практическое

4.	Планируемые образовательные результаты	Б1 владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования Б12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Что понимается под службой Интернета? 2. Что такое поисковая система? 3. Можно ли безоговорочно доверять информации, найденной в Интернет? 4. В чем суть основных способов проверки достоверности информации, найденной в сети Интернет? Практические задания: 1. Электронная почта, формирование адресной книги 2. В таблице приведены запросы профессиональной направленности к поисковому серверу Яндекс. Расположите номера запросов в порядке возрастания количества страниц, которые найдет поисковый сервер по каждому запросу (8 различных вариантов). 3. Изучите материалы сайта http://analyzethis.ru/?lang=ru. Найдите 4-5 параметров, по которым рейтинги поисковых систем Яндекс и Google отличаются сильнее всего. 4. Сравнить поисковые системы Яндекс, Google, Rambler, вводя запрос профессиональной направленности 5. Представьте в таблице примеры использования цифровых сервисов государственных услуг (не менее 3). Выполненные задания отправить преподавателю по адресу xxx@mail.ru
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовить сообщения с презентацией: «История Интернета», «Социальные сети», «Сервисы Яндекс», «Язык запросов поисковой системы Яндекс», «Что такое спам?» Организовать ВКС со своей группой по обсуждению сообщений Выполнить задания на платформе РЭШ (11 класс, Урок 13)

Опорный конспект Сетевое хранение данных и цифрового контента

1.	Тема занятия	Сетевое хранение данных и цифрового контента
2.	Содержание темы	Организация личного информационного пространства. Облачные хранилища данных. Разделение прав доступа в облачных хранилищах. Коллективная работа над документами. Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная

6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Дайте определение «облачные технологии» 2. Для чего необходимы облачные хранилища? 3. Назовите достоинства и недостатки облачных хранилищ данных 4. Какие правила нужно соблюдать при коллективной работе с документами? 5. Какую информацию вы считаете конфиденциальной для государства, для детского сада, для себя лично? 6. Какой закон определяет основные понятия, связанные с обработкой персональных данных? Практические задания: 1. Создание личного облачного сервиса хранения данных на Яндекс.Диск 2. Сервисы Яндекс по созданию, совместному редактированию и опубликованию документов профессиональной направленности (документ, таблица, формы (опрос, тест)) 3. Составить таблицу «Сравнительная таблица облачных хранилищ данных» 5 облачных программ для совместного редактирования с преподавателем (облако, объем памяти, возможность разграничения прав доступа, совместное редактирование, защита данных, особенности)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовить коллективную презентацию (по 4 чел.) профессиональной направленности: «Семейное и общественное воспитание: единство и различие», расположить ее в облаке и предоставить доступ преподавателю для просмотра (материалы предоставляются)

Опорный конспект Информационная безопасность

1.	Тема занятия	Информационная безопасность
2.	Содержание темы	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество)
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ОК 01, ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Что такое информационная безопасность? 2. Что такое информационная безопасность информационной системы? За счет чего она достигается? 3. Каким законом регулируются отношения, возникающие при осуществлении права на поиск, получение, передачу, производство и распространение информации? 4. Что такое вредоносные программы? 5. Что такое компьютерный вирус? 6. Какие задачи решают антивирусы? 7. Какие угрозы безопасности существуют при подключении к Интернету? 8. Какие свойства пароля влияют на его надежность? Как выбрать надежный пароль? 9. В чем, на ваш взгляд, проявляются доступность, целостность и конфиденциальность при взаимодействии между детским садом и родителями (законными представителями) ребенка?

		10. Какие меры следует принимать для защиты информации на своем личном компьютере? при работе в Интернете? 11. Какие меры по защите информации принимаются в вашем учебном заведении? в детском саду?
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить коллективную презентацию (по 4 чел.) профессиональной направленности: «Памятка для родителей по информационной безопасности детей» (материал предоставляется), расположить ее в облаке и предоставить доступ преподавателю для просмотра Выполнить задания на платформе РЭШ (11 класс, Урок 18)

Раздел 2. Использование программных систем и сервисов

Опорный конспект Обработка информации в текстовых процессорах

1.	Тема занятия	Обработка информации в текстовых процессорах
2.	Содержание темы	Текстовые документы. Виды программного обеспечения для обработки текстовой информации. Создание текстовых документов на компьютере (операции ввода, редактирования, форматирования)
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. В чем отличие использования в тексте символа «тире» от символа «дефис», «пробела» от «неразрывного пробела»? 2. Списки каких типов вам известны? В каких случаях следует применять каждый из них? 3. Каким образом расположить информацию в алфавитном порядке? 4. В чем разница действий при нажатии клавиш Delete? BackSpace. 5. В чем заключается процесс форматирования текста? Практические задания: 1. Ввод, редактирование и форматирование документа (применить параметры форматирования, оформить текст на английском и русском языке, используя онлайн-переводчик) 2. Создание списков и таблиц 3. Создание формул и рисунков
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе РЭШ (10 класс, урок 15)

Опорный конспект Технологии создания структурированных текстовых документов

1.	Тема занятия	Технологии создания структурированных текстовых документов
2.	Содержание темы	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, Индивидуальная, Групповая в парах

6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. В чем преимущество стилевого форматирования по сравнению с прямым форматированием? 2. Каковы общие правила стилевого оформления документов? 3. Что такое структура документа? 4. Зачем нужны колонтитулы? 5. Для чего нужны шаблоны? Приведите примеры их использования. Практические задания: 1. Шаблоны (оформление резюме, оформление буклета) 2. Ссылки (оформление реферата профессиональной направленности, оформление математических текстов)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить рецензирование (проверка на наличие ошибок в соответствии с заданием) одной работы своего одноклассника (работа в парах), доступ к которой предоставлен. Выполнить задания на платформе РЭШ (10 класс, урок 15)

Опорный конспект Компьютерная графика и мультимедиа

1.	Тема занятия	Компьютерная графика и мультимедиа
2.	Содержание темы	Компьютерная графика и её виды. Форматы мультимедийных файлов. Графические редакторы (ПО Gimp, Inkscape). Программы по записи и редактированию звука (ПО АудиоМастер). Программы редактирования видео (ПО Movavi)
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б10 умение создавать демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Назовите основные виды графических изображений, выделяя их по способу их создания. 2. Сравните задачи, которые решаются с помощью растровых и векторных графических редакторов. 3. Что такое мультимедиа? Практические задания на материалах: 1. Обработка цифровых растровых изображений в Gimp (использование инструментов выделения, работа со слоями, использование фильтров и эффектов, создание анимации) 2. Создание векторных изображений в Inkscape (использование инструментов рисования, работа с контурами, рисование кривыми Безье) 3. Знакомство с программным обеспечением по записи и обработке звука АудиоМастер 4. Знакомство с программным обеспечением нелинейного монтажа Movavi
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Изучение интерфейсов и инструментариев программного обеспечения (Gimp, Inkscape, АудиоМастер, Movavi) Выполнить задания на платформе РЭШ (10 класс, Урок 16-17)

Опорный конспект Технологии обработки графических объектов

1.	Тема занятия	Технологии обработки графических объектов
2.	Содержание темы	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)
3.	Вид занятия	практическое

4.	Планируемые образовательные результаты	Б10 умение создавать демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Практические задания: 1. Создание и обработка звука в АудиоМастер (запись голоса, обработка записи, наложение второго звука, экспорт звука с соответствующими параметрами) 2. Сборка видеосюжета из предоставленных материалов в Movavi (импорт видеоматериалов на таймлинию, обрезка фрагментов и расположение нужным образом, добавление титров, экспорт видеосюжета с соответствующими параметрами)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнение проекта «Монтаж видеоролика в соответствии с предоставленным текстом «Жизнь динозавров» для виртуальной экскурсии в планетарий для детей подготовительной группы в видеоредакторе Movavi. Убрать голос диктора и наложить музыкальное сопровождение» (тема на выбор с учетом будущей профессиональной деятельностью) Выполнить задания на платформе РЭШ (10 класс, Урок 16-17)

Опорный конспект Представление профессиональной информации в виде презентаций

1.	Тема занятия	Представление профессиональной информации в виде презентаций
2.	Содержание темы	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02, ПК 2.8, ПК 5.5
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Для каких целей создаются презентации? 2. Назовите основные виды анимационных эффектов, которые можно использовать в презентации 3. В каких форматах можно сохранять презентацию? Практические задания на материалах: 1. Освоение приемов создания презентации 2. Создание фотоальбома с эффектами анимации профессиональной направленности 3. Работа с инструментами по созданию и редактированию графики в Power Point
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе РЭШ (10 класс, Урок 18)

Опорный конспект Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде

1.	Тема занятия	Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде
2.	Содержание темы	Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации
3.	Вид занятия	практическое

4.	Планируемые образовательные результаты	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02, ПК 2.8, ПК 5.5
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Что такое мультимедиа? 2. Назовите один из основных недостатков мультимедийных продуктов? 3. Что подразумевает многослойная структура слайда? 4. Назовите особенность мультимедийных продуктов? 5. Что такое интерактивная презентация? Практические задания: 1. Создание презентации с гипермедиаструктурой профессиональной направленности (связь гиперссылками всех слайдов, формирование содержания, на всех слайдах гиперссылка на слово «содержание», добавление звукового сопровождения) 2. Создание интерактивной викторины профессиональной направленности (уникальное оформление слайдов, программируемые элементы управления для навигации, на каждый вопрос викторины предусмотрено по 4 варианта ответа)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнение проекта «Создание интерактивной презентации»

Опорный конспект Гипертекстовое представление информации

1.	Тема занятия	Гипертекстовое представление информации
2.	Содержание темы	Язык разметки гипертекста HTML. Оформление гипертекстовой страницы. Веб-сайты и веб-страницы
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Что такое гипертекст? 2. Что такое веб-серверы? 3. Что такое веб-сайт? 4. Какой язык используется для описания веб-страниц? 5. Какой язык чаще всего применяется для создания интерактивных веб-страниц? 6. Назовите свойства и назначения HTML? 7. Какие программы используются для создания гипертекстовых документов и для просмотра веб-страниц? Практические задания (на основе материалов Информатика, 11 класс. К.Ю. Поляков, Е.А. Еремин): 1. Создание текстовой веб-страницы (создание структуры сайта и наполнение сайта) 2. Оформление веб-страницы с помощью маркированных и нумерованных списков 3. Создание веб-страницы с гиперссылками
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Заполнить таблицу «Сравнение вариантов хостинга» (3-4 бесплатных хостинга сайтов по следующим критериям: место, выделяемое под сайт; ограничение трафика, операционная система; наличие систем управления содержанием (CMS); возможность использования PHP; возможность использования СУБД

		MySQL; доступ по FTP; количество почтовых ящиков; наличие рекламы). Для сравнения использовать информацию https://ru.hostings.info/ Выполнить задания на платформе РЭШ (9 класс, урок 15, 11 класс, Урок 12)

Раздел 3. Информационное моделирование

Опорный конспект Модели и моделирование. Этапы моделирования

1.	Тема занятия	Модели и моделирование. Этапы моделирования
2.	Содержание темы	Представление о компьютерных моделях. Виды моделей. Адекватность модели. Основные этапы компьютерного моделирования
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б11 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Что такое модель? Что такое моделирование? 2. Какие модели называются информационными? Какие модели называются компьютерными информационными моделями? 3. Что такое моделирование? 4. Опишите основные этапы компьютерного моделирования. 5. Что такое анализ и синтез? Приведите примеры 6. Объясните, чем отличаются статические и динамические модели. 7. Что такое адекватность модели? Как можно убедиться, что модель адекватна?
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе РЭШ (11 класс, Урок 6)

Опорный конспект Моделирование на графах в профессиональной области

1.	Тема занятия	Моделирование на графах в профессиональной области
2.	Содержание темы	Структура информации. Списки, графы, деревья. Алгоритм построения дерева решений
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б7 определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Что такое граф? 2. Почему графы и деревья считаются многоуровневыми структурами данных? Решение задач: 1. Найдите кратчайший путь от вершины А до вершины F в ориентированном графе (рисунок) ... 2. Определите количество путей из города А в J (рисунок)? 3. На рисунке представлена схема дорог. В таблице содержатся сведения о длинах дорог. Схему и таблицу создавали независимо друг от друга. Необходимо выяснить длину пути из пункта Е в пункт F. 4. Построить граф классификации по теме Образование
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе (на выбор) РЭШ (11 класс, Урок 13)

Опорный конспект Математические модели в профессиональной области

1.	Тема занятия	Математические модели в профессиональной области
2.	Содержание темы	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б11 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Практические задания (по материалам 1Сурок. Информатика. 11 класс. Глава 2. Формализация и моделирование): 1. Построение и исследование математических моделей «Метод половинного деления в игре «Угадай число»» 2. Построение и исследование математических моделей «Приближенное решение уравнения» 3. Построение и исследование математических моделей «Вычисление площади фигуры» 4. Построение и исследование математических моделей «Игра «Ступеньки»»
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе РЭШ (11 класс, Урок 8, 9)

Опорный конспект Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры

1.	Тема занятия	Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры
2.	Содержание темы	Понятие алгоритма. Свойства алгоритма. Способы записи алгоритма. Основные алгоритмические структуры. Запись алгоритмов на языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#). Анализ алгоритмов с помощью трассировочных таблиц
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б8 умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, функций) ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Перечислите основные свойства алгоритмов и проиллюстрируйте их примерами. 2. Перечислите известные вам способы записи алгоритмов. 3. Какая алгоритмическая конструкция называется последовательной (линейной)? 4. Какая алгоритмическая конструкция называется ветвлением? 5. Какая алгоритмическая конструкция называется циклической?

		6. Что такое язык программирования? 7. Приведите примеры структур данных, используемых в языке программирования (Pascal, Python, Java, C++, C#) 8. Для чего предназначены трассировочные таблицы? Практические задания: 1. Написать программу, проверяющую, является ли заданное натуральное число n простым. 2. Написать программу поиска наибольшего общего делителя (НОД) двух натуральных чисел a и b . 3. Определить значения переменных a и b , полученных в результате выполнения программы ... 4. Определить значение переменной s , полученной в результате выполнения программы ... 5. Напишите программу перевода десятичного натурального числа n в k -ичную систему счисления
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе РЭШ (11 класс, Урок 1-3)

Опорный конспект Анализ алгоритмов в профессиональной области

1.	Тема занятия	Анализ алгоритмов в профессиональной области
2.	Содержание темы	Структурированные типы данных. Массивы. Вспомогательные алгоритмы. Задачи поиска элемента с заданными свойствами. Анализ типовых алгоритмов обработки чисел, числовых последовательностей и массивов
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б9 умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Приведите примеры задач поиска информации в больших массивах данных. 2. Программист написал программу суммирования (произведения) элементов массива, но допустил ошибку (программа прилагается). Найдите ошибку. 3. В чем заключается сущность структурного программирования? 4. Какой алгоритм называется вспомогательным? 5. Дана программа... Не выполняя программу на компьютере, выясните, что получится в результате работы этой программы. Проверьте свой результат, выполнив программу на компьютере. Практические задания: 1. Последовательный поиск в неупорядоченном массиве: имеется массив $a[1..n]$, требуется найти элемент массива, равный p . 2. Поиск максимумов и минимумов: имеется массив $a[1..n]$, требуется найти значение наибольшего (наименьшего) элемента массива. 3. Подсчет количества элементов, удовлетворяющих некоторому условию. 4. Проверка соответствия всех элементов массива некоторому условию. 5. Проверка массива на упорядоченность

		6. Обменная сортировка методом «пузырька» 7. Сортировка выбором
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе РЭШ (11 класс, Урок 4-5)

Опорный конспект Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных

1.	Тема занятия	Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных
2.	Содержание темы	Представление о базах данных. Реляционная модель данных (свойства реляционной модели, связи между таблицами реляционной модели данных). Система управления базами данных и их классификация. Этапы разработки базы данных. Работа в программной среде СУБД
3.	Вид занятия	практическое практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б10 ... 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 ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Что такое база данных? Какими свойствами она должна обладать? 2. Что такое модель данных? 3. Опишите реляционную модель данных. Какие БД называются реляционными? 4. Что такое ключевое поле? Каковы требования к ключевому полю? 5. Какого типа связи могут быть установлены между таблицами реляционной БД? 6. Что понимается под структурой БД? 7. Какие функции выполняет СУБД? 8. Назовите основные типы данных СУБД MS Access. 9. Что такое фильтр? 10. Что такое запрос? 11. Что такое отчет? 12. Что такое целостность БД? Какие виды целостности вы знаете? Практические задания: 1. Во фрагменте БД представлены сведения о родственных отношениях (таблица 1 и таблица 2). Представьте имеющуюся информацию в форме графа и определите: 1) Сколько внуков у Решко Д.А.? 2) Какой ID у дяди Решко В.А.? 2. Во фрагменте БД представлены сведения о родственных отношениях (таблица 1 и таблица 2). Определите на основании приведенных данных фамилию и инициалы: 1) всех внуков и внучек И.А. Левитина 2) родной сестры П.А. Кузнецова 3) бабушки Р.Б. Левитиной 2. Создание базы данных «Группы колледжа (можно в рамках своей специальности/профессии)» и ее использование
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе РЭШ (11 класс, Урок 15)

Опорный конспект Технологии обработки информации в электронных таблицах

1.	Тема занятия	Технологии обработки информации в электронных таблицах

2.	Содержание темы	Табличный процессор. Приемы ввода, редактирования, форматирования в табличном процессоре. Адресация. Сортировка, фильтрация, условное форматирование
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б10 умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений) ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Ответить на вопросы: 1. Что такое адрес (имя) ячейки? Как задается адрес ячейки, адрес диапазона ячеек? 2. Какие типы данных можно занести в ячейку? 3. В чем суть принципа относительной адресации? 4. В каких случаях в формулах используются абсолютные ссылки? 5. Как осуществляется автозаполнение ячеек? Практические задания: 1. Выполнить форматирование таблицы по образцу. 2. Выполнить операции автозаполнения и копирования. 3. Создание таблицы по образцу и выполнение вычислений по формулам 4. Создание таблицы, в которой выполнить сортировку, фильтрацию, условное форматирование
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе РЭШ (11 класс, Урок 13)

Опорный конспект Формулы и функции в электронных таблицах

1.	Тема занятия	Формулы и функции в электронных таблицах
2.	Содержание темы	Встроенные функции и их использование. Математические и статистические функции. Логические функции. Финансовые функции. Текстовые функции. Реализация математических моделей в электронных таблицах
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б10 умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений) ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Практические задания: 1. Математические, статистические и логические функции. Обработка большого массива данных 2. Финансовые функции 3. Текстовые функции
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе РЭШ (11 класс, Урок 13)

Опорный конспект Визуализация данных в электронных таблицах

1.	Тема занятия	Визуализация данных в электронных таблицах
2.	Содержание темы	Инструменты анализа данных: диаграммы (виды диаграмм, объекты диаграммы)
3.	Вид занятия	практическое

4.	Планируемые образовательные результаты	Б10 умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений) ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Практические задания: 1. Построение диаграмм для иллюстрации статистических данных 2. Построение графиков функций
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить задания на платформе РЭШ (11 класс, Урок 13)

Опорный конспект Моделирование в электронных таблицах

1.	Тема занятия	Моделирование в электронных таблицах
2.	Содержание темы	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)
3.	Вид занятия	практическое
4.	Планируемые образовательные результаты	Б10 умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений) ОК 02
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная
6.	Типы оценочных мероприятий	Практические задания: Разработка отчетной документации (электронный журнал, табель посещаемости)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Создать в облаке папку и сохранить все имеющиеся практические работы профессиональной направленности, чтобы иметь возможность использовать их в дальнейшем

3. Технологические карты занятий

Технологическая карта №1

1.	Тема занятия	Логические основы компьютеров. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики. Решение задач
2.	Содержание темы	Основные понятия алгебры логики: высказывание, логические операции, построение таблицы истинности логического выражения. Графический метод алгебры логики. Понятие множества. Мощность множества. Операции над множествами. Решение логических задач графическим способом
3.	Тип занятия	практическое
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	Преподаватель концентрирует внимание обучающихся, приветствует их	Обучающиеся приветствуют преподавателя, демонстрируют готовность к активной работе - формулируют тему, записывают; - формулируют цель, записывают		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практической работы	1) По результатам домашнего задания «Просмотр видеурока Алгебра логики. Таблица истинности», предлагается сформулировать тему урока и определить цель 2) Эвристическая беседа (вопрос-ответ): - Объясните значения слов «логика», «формальная логика», «алгебра логики». - Что такое высказывание?	1) После обсуждения видеурока формулируют тему урока и цель 2) отвечают на вопросы	Б7 (выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики) ОК 02	Беседа, фронтальный опрос, наблюдение

	- Даны высказывания: А – «В Африке водятся жирафы», В – «В Мурманске идет снег». Постройте из них различные сложные высказывания? - Дано высказывание «Винни-Пух любит мёд, а Пятачок идет в гости». Сформулируйте отрицание этого высказывания. - Что такое таблица истинности?			
2. Основной этап занятия				
Первичное закрепление изученного материала при решении задач, контроль усвоения	1) на экране предлагается 2 варианта на индивидуальное решение задач, ответы записываются в форму для проверки 1. А, В, С – целые числа, для которых истинно высказывание ... Чему равно В, если А=27 и С=25? 2. Составить таблицы истинности для выражений ... 3. Каково наибольшее целое число X, при котором истинно следующее высказывание $A = (90 < X^2) \rightarrow (80 > (X+2)^2)$?	1) индивидуальное решение задач, ответы записываются в форму для проверки	Б7 (выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики) ОК 02	наблюдение
Обобщение и систематизация изученного материала при решении задач	1) Преподаватель приводит примеры из профессиональной деятельности воспитателя, когда необходимо у детей формировать представления о логике и делает сравнительную характеристику этих представлений у ребенка 3-6 лет и у взрослого человека. 2) Преподаватель объясняет примеры выполнения задач: 1. Известно количество страниц, которые находит поисковая система по следующим запросам: «мультфильмы анимация» – 770, «мультфильмы» –	Записывают примеры, задают вопросы на уточнение	Б7 (выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики) ОК 02	наблюдение

	550, «мультфильмы & анимация» – 100. Сколько страниц будет выдано по запросу «мультфильмы»? 2. Логическая функция F задается выражением: $(x \vee \neg y \vee \neg z) \wedge (\neg x \vee y)$. Ниже приведен фрагмент таблицы истинности, содержащий все наборы переменных, на которых F истинна. Определить, какому столбцу таблицы истинности функции F соответствует каждая из переменных x, y, z			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей	Преподаватель предлагает проверить свои формы с ответами. Заполните листы самооценки Подведем итог. Оценку получает каждый Благодарит студентов за активную работу на уроке	Каждый сверяет свои ответы в форме с правильными. Индивидуальная рефлексия над ошибками. Каждый заполняет лист самооценки и выставляет себе оценку	Б7 (выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики) ОК 02	Наблюдение
4. Задания для самостоятельного выполнения	1) Выполнить тренировочные тестовые задания по теме, используя ЭОР. 2) Выполнить задания 1. Известно количество страниц, которые находит поисковая система по следующим запросам: «Маша Медведь» – 1100, «Маша» – 750, «Маша & Медведь» – 600. Сколько страниц будет выдано по запросу «Маша»? 2. Логическая функция F задается выражением $(a \vee \neg c) \wedge (b \vee c)$. Ниже приведен фрагмент таблицы истинности, содержащий все наборы переменных, на которых F истинна. Определить, какому столбцу таблицы истинности функции F соответствует каждая из переменных a, b, c	Выполняют тестовые задания различного уровня Решают задачи на основе изученного примера, разобранного на занятии		Фиксация результатов студентов в ЭОР Индивидуальная практическая работа

Технологическая карта №2

1.	Тема занятия	Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет
2.	Содержание темы	Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. Обмен данными. Глобальная сеть Интернет. IP-адресация. Правовые основы работы в сети Интернет
3.	Тип занятия	практическое
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	Преподаватель концентрирует внимание обучающихся, приветствует их Предлагает к просмотру видеоурок «Компьютерные сети» Наводящие вопросы для определения темы и целей урока	Обучающиеся приветствуют преподавателя, занимают свои рабочие места. Просмотр видеоурока. Формулируют тему урока и определяют его цели		Фронтальный опрос
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практической работы	1. Объяснение материала с демонстрацией презентации «Компьютерные сети их классификация. Работа в локальной сети. Топологии локальных сетей. IP-адресация» 2. Эвристическая беседа (вопрос-ответ): - Что такое компьютерная сеть? Какие возможности она предоставляет? - Назовите виды компьютерных сетей по территориальной распространенности. - Какая сеть называется локальной?	1. Слушают, делают записи в листе-конспекте 2. Отвечают на вопросы, работают с конспектом	Б3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений Б4 понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет ОК 01, ОК 02	Заполнение рабочих листов-конспектов Фронтальный опрос

	- Что такое Интернет? - Какую структуру вы предложили бы использовать для детского сада (рассмотрите разные ситуации)? - Назовите преимущества и недостатки беспроводных сетей. - Могут два компьютера иметь одинаковый IP-адрес? Ответ обоснуйте?			
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практической работы, последовательности выполнения действий при выполнении заданий	Совместное выполнение практических заданий: - Пусть IP-адрес узла равен 198.154.120.167, а маска равна 255.255.224.0. Требуется найти адрес сети. - IP-адрес состоит из двух частей, одна из которых определяет адрес сети, а вторая – адрес самого узла в этой сети. Адрес сети получается в результате применения поразрядной конъюнкции к IP-адресу узла и маске. По заданным IP-адресу узла сети и маске определите адрес сети. IP-адрес: 240.37.235.224 Маска: 255.255.240.0	Слушают, делают записи в листе-конспекте, задают уточняющие вопросы	Б3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений Б4 понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет ОК 01, ОК 02	Наблюдение Фронтальный опрос
Самостоятельное выполнение заданий практической работы в соответствии с инструкцией, методическими указаниями Осмысление содержания заданий практической работы	Практическая работа индивидуально за ПК: - Ознакомиться с содержимым локальной компьютерной сети. Исследуйте свой компьютер и заполните таблицу (Сетевое имя компьютера, Рабочая группа, IP-адрес, Маска подсети, Номер сети, Номер компьютера в сети, Шлюз, Основной DNS-сервер)	Выполняют практическую работу, демонстрируют результат преподавателю	Б3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений Б4 понимание правовых основ использования компьютерных программ,	Индивидуальная работа Наблюдение Совместная проверка выполнения практической работы

	- определите входящую и исходящую скорость Интернета - в сети Интернет в правовой информационной системе «КонсультантПлюс» найти ФГОС по своей профессии - создать папку с вашей фамилией и поместить в неё документ профессиональной направленности, задать общий доступ для вашей папки		баз данных и работы в сети Интернет ОК 01, ОК 02	
Ведение нового содержания в систему ранее усвоенных, сформированных знаний и умений	Предлагает совместно изучить ФЗ № 149-ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» и ответить на вопросы, заполняя чек-лист 1) На каких принципах основывается правовое регулирование отношений, возникающих в сфере информации, информационных технологий и защиты информации? 2) Какие права и обязанности имеет обладатель информации? 3) Распространение какой информации запрещено законом? 4) С какой целью создается реестр российского программного обеспечения? 5) Где могут размещаться ТС информационных систем, используемых государственными органами, органами местного самоуправления, государственными и	Совместная работа по изучению документа, заполнение чек-листа по предложенным вопросам	Б3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений Б4 понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет ОК 01, ОК 02	Фронтальный опрос

	муниципальными учреждениями? 6) В каких случаях может быть применен этот закон в профессиональной деятельности?			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (	- Подводит итоги урока, делает выводы совместно со студентами - предлагает вернуться к цели учебного занятия, определить компоненты ее достижения - благодарит за активную работу	- анализируют компоненты достижения цели учебного занятия - оценивают правильность заполнения своего конспект-листа и чек-листа	Б3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений Б4 понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет ОК 01, ОК 02	Устный фронтальный опрос
4. Задания для самостоятельного выполнения	Составить интеллект-карту по теме На выбор найти госпаблики, интернет-СМИ, дистанционные платформы профессиональной направленности, указать как они пригодятся в профессиональной деятельности, поделиться с группой на следующем занятии Просмотреть видеоурок «Деятельность в сети Интернет»	Знакомство с информационными системами для различных направлений профессиональной деятельности (госпаблики, интернет-СМИ, дистанционное обучение, ЭБС)	Б3 наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений Б4 понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет ОК 01, ОК 02	Индивидуальная творческая работа

Технологическая карта №3

1.	Тема занятия	Службы Интернета
2.	Содержание темы	Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете
3.	Тип занятия	практическое
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	Преподаватель концентрирует внимание обучающихся, приветствует их	Обучающиеся приветствуют преподавателя, занимают свои рабочие места		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практической работы	Проводит связь с ранее изученным материалом, обращаясь к видеоуроку «Деятельность в сети Интернет» Формулирует тему и цель учебного занятия	Совместно с преподавателем формулируют тему и цель занятия	Б1 владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования Б12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов ОК 02	Фронтальный контроль

2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности (изложение нового материала)	1. Объяснение материала с демонстрацией презентации «Службы и сервисы Интернета (электронная почта, видеоконференции, форумы, мессенджеры, социальные сети). Поиск в Интернете. Электронная коммерция. Цифровые сервисы государственных услуг. Достоверность информации в Интернете» 2. Эвристическая беседа (вопрос-ответ): Что понимается под службой Интернета? Что такое поисковая система? Какие способы поиска информации в поисковых системах существуют? Можно ли безоговорочно доверять информации, найденной в Интернет? В чем суть основных способов проверки достоверности информации, найденной в сети Интернет?	Слушают, делают записи в листе-конспекте Отвечают на вопросы, работают с конспектом	Б1 владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования Б12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов ОК 02	Заполнение рабочих листов-конспектов Фронтальный опрос
Осмысление содержания заданий практической работы, последовательности выполнения действий при выполнении заданий	Предлагает изучить таблицу, в которой приведены запросы профессиональной направленности к поисковому серверу Яндекс. Предлагает расположить номера запросов в порядке возрастания количества страниц, которые найдет поисковый сервер по каждому запросу (8 различных вариантов)	Изучают таблицу Используя поисковый сервер Яндекс вводят запросы из таблицы, результаты записывают в чек-лист	Б1 владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования Б12 умение организовывать личное информационное пространство с	Наблюдение

			использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов ОК 02	
Самостоятельное выполнение заданий практической работы в соответствии с инструкцией, методическими указаниями	Совместно со студентами изучают материалы сайта http://analyzethis.ru/?lang=ru Предлагает найти 4-5 параметров, по которым рейтинги поисковых систем Яндекс и Google отличаются сильнее всего Дает задание сравнить поисковые системы Яндекс, Google, Rambler, вводя запрос профессиональной направленности Преподаватель контролирует работу в группах, по необходимости комментирует действия в группах	Изучают материалы сайта, задают вопросы на уточнение Используя поисковые системы индивидуально выполняют практическое задание, заполняя чек-лист	Б1 владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования Б12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов ОК 02	Индивидуально-групповая работа Наблюдение
Обобщение и систематизация результатов выполнения практической работы	Преподаватель предлагает заполнить таблицу: - примеры использования цифровых сервисов государственных услуг (не менее 3) - не менее трех авторитетных источника, содержащих информацию профессиональной направленности	Используя поисковые системы индивидуально выполняют практическое задание, заполняя таблицу в электронном виде Авторизуется в сервисе электронной почты, отправляет готовый	Б1 владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования	Индивидуальный контроль

	и отправить ее преподавателю по электронной почте по адресу xxx@mail.ru	документ преподавателю	Б12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов ОК 02	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей	Акцентирует внимание на конечных результатах практической деятельности Связывает результаты с целями занятия Оценивает деятельность студентов	Формулируют результат своей практической деятельности Осуществляют самооценку	Б1 владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования Б12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов ОК 02	Устный опрос Оценка практических работ
4. Задания для самостоятельного выполнения	Дает домашнее задание: Подготовить сообщения (на выбор) с презентацией: «История Интернета», «Социальные сети», «Сервисы Яндекс», «Язык запросов	Выбирают тему для сообщения Назначают одного ответственного – модератора ВКС	Б1 владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие	Индивидуальная творческая работа тестирование

	поисковой системы Яндекс», «Что такое спам?» Организовать ВКС со своей группой по обсуждению содержания сообщений Выполнить тестовые задания, используя ЭОР	Выполняют тестовые задания на ЭОР	данные, приводить примеры источников их получения и направления использования Б12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов ОК 02	

Технологическая карта №4

1.	Тема занятия	Информационная безопасность
2.	Содержание темы	Информационная безопасность. Защита информации. Информационная безопасность в мире, России. Вредоносные программы. Антивирусные программы. Безопасность в Интернете (сетевые угрозы, мошенничество). Тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи
3.	Тип занятия	практическое
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, Индивидуальная Групповая (по 2 и по 4 человека)

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Преподаватель концентрирует внимание обучающихся, приветствует их	Обучающиеся приветствуют преподавателя, занимают свои рабочие места		
Актуализация содержания	Проводит связь с ранее изученным материалом, обращаясь к видеоуроку	Совместно с преподавателем	Б4 понимание угроз информационной безопасности, использование	Фронтальный опрос

	«Информационное право и информационная безопасность» Формулирует тему и цель учебного занятия	формулируют тему и цель занятия	методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ОК 01, ОК 02	
2. Основной этап занятия				
Изложение нового материала	1. Объяснение материала с демонстрацией презентации «Информационная безопасность» 2. Эвристическая беседа (вопрос-ответ): - Что такое информационная безопасность? - Что такое информационная безопасность информационной системы? За счет чего она достигается? - Каким законом регулируются отношения, возникающие при осуществлении права на поиск, получение, передачу, производство и распространение информации? - Что такое вредоносные программы? - Что такое компьютерный вирус?	Слушают, делают записи в листе-конспекте Отвечают на вопросы, работают с конспектом	Б4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования	

	- Какие задачи решают антивирусы? - Какие угрозы безопасности существуют при подключении к Интернету? - Какие свойства пароля влияют на его надежность? Как выбрать надежный пароль? - В чем, на ваш взгляд, проявляются доступность, целостность и конфиденциальность при взаимодействии между детским садом и родителями (законными представителями) ребенка? - Какие меры следует принимать для защиты информации на своем личном компьютере? при работе в Интернете? - Какие меры по защите информации принимаются в вашем учебном заведении? в детском саду?		компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ОК 01, ОК 02	
Самостоятельное выполнение заданий практической работы в соответствии с инструкцией, методическими указаниями	Преподаватель контролирует работу студентов, по необходимости направляет их действия	Выполняют работу на компьютерах по использованию антивирусных программ: - проверяют архив на вирусы, результаты записывают в чек-лист 1) какие вирусы были обнаружены 2) сколько антивирусов участвовало в проверке Зашифруйте строчку какого-нибудь стихотворения с помощью шифра Цезаря и сохраните зашифрованное сообщение в виде текстового файла C-NN.txt, где вместо NN	Б4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования	Индивидуально-групповая работа

		нужно подставить номер вашего компьютера. Скопируйте аналогичный файл вашего напарника на свой компьютер и расшифруйте его, подобрав ключ шифра	компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ОК 01, ОК 02	
Обобщение и систематизация результатов выполнения практической работы	Преподаватель предлагает пройти Всероссийское тестирование по безопасности на платформе единый урок.рф	На платформе проходят тестирование и получают сертификат	Б4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ОК 01, ОК 02	Наличие сертификата
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей	Акцентирует внимание на конечных результатах практической деятельности Связывает результаты с целями занятия Оценивает деятельность студентов	Формулируют результат своей практической деятельности Осуществляют самооценку	Б4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих	Устный опрос Оценка практических работ

			незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ОК 01, ОК 02	
4. Задания для самостоятельного выполнения	Дает домашнее задание: Выполнить коллективную презентацию (по 4 чел.) профессиональной направленности; расположить ее в облаке и предоставить доступ преподавателю для просмотра	Разбиваются на группы по 4 человека, распределяют содержание между участниками группы, анализируют содержание, создают общий документ, отправляют документ на проверку преподавателю	Б4 понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет; ОК 01, ОК 02	Групповая творческая работа

Технологическая карта №5

1.	Тема занятия	Технологии создания структурированных текстовых документов
2.	Содержание темы	Многостраничные документы. Структура документа. Гипертекстовые документы. Совместная работа над документом. Шаблоны
3.	Тип занятия	практическое
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, Индивидуальная, Групповая в парах

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности	Преподаватель концентрирует внимание обучающихся, приветствует их	Обучающиеся приветствуют преподавателя, занимают свои рабочие места		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практической работы	Проводит связь с ранее изученным материалом, обращаясь к видеоуроку «Обработка текстовой информации» Формулирует тему и цель учебного занятия	Совместно с преподавателем формулируют тему и цель занятия	Б10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02	Фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практической работы, последовательности выполнения действий при выполнении заданий	Эвристическая беседа (вопрос-ответ): - В чем преимущество стилевого форматирования по сравнению с прямым форматированием? - Каковы общие правила стилевого оформления документов? - Что такое структура документа? - Зачем нужны колонтитулы?	Отвечают на вопросы	Б10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02	Фронтальный опрос

	- Для чего нужны шаблоны? Приведите примеры их использования			
Самостоятельное выполнение заданий практической работы в соответствии с инструкцией, методическими указаниями	Предлагает, используя шаблоны - создать резюме (будущего воспитателя) - создать буклет по рекламе дополнительных образовательных услуг - оформить реферат профессиональной направленности в соответствии с требованиями. Осуществляет контроль времени. Проверяет соответствие выполненных работ образцам	Индивидуально выполняют практическое задание Исправляют недочеты в работах после проверки преподавателем	Б10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02	Индивидуальный контроль выполненных практических работ
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (	Акцентирует внимание на конечных результатах практической деятельности Связывает результаты с целями занятия Оценивает деятельность студентов	Формулируют результат своей практической деятельности Осуществляют самооценку	Б10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02	Устный опрос Оценка практических работ
4. Задания для самостоятельного выполнения	Дает домашнее задание: Выполнить рецензирование (проверка на наличие ошибок в соответствии с заданием) одной работы своего одноклассника (работа в парах), доступ к которой предоставлен	Делятся на группы по 2 человека Осуществляют рецензирование работ, оставляя комментарии в документе совместного доступа	Б10 умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02	Взаимоконтроль

Технологическая карта №6

1.	Тема занятия	Технологии обработки графических объектов
2.	Содержание темы	Технологии обработки различных объектов компьютерной графики (растровые и векторные изображения, обработка звука, монтаж видео)
3.	Тип занятия	практическое
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	Преподаватель концентрирует внимание обучающихся, приветствует их	Обучающиеся приветствуют преподавателя, занимают свои рабочие места		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практической работы	Проводит связь с ранее изученным материалом. Формулирует тему и цель учебного занятия	Совместно с преподавателем формулируют тему и цель занятия	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02	Фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Самостоятельное выполнение заданий практической работы в соответствии с инструкцией, методическими указаниями	Ставит задачу: - подготовить звуковой файл для создания видеоролика «Моя профессия - Воспитатель» - используя готовый видео и звуковой материал создать видеосюжет в Movavi Преподаватель контролирует работу, по необходимости комментирует действия	Индивидуально выполняют практическое задание. Исправляют недочеты в работах после проверки преподавателем: - создают и обрабатывают звук в АудиоМастер (запись голоса, обработка записи, наложение второго звука, экспорт звука с	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02	Индивидуальный контроль выполненных практических работ

		соответствующими параметрами) - осуществляют импорт аудио и видеоматериалов на таймлинию, выполняют обрезка фрагментов и расположение нужным образом, добавляют титры, экспортируют видеосюжета «Моя профессия - Воспитатель» с соответствующими параметрами		
Обобщение и систематизация результатов выполнения практической работы	Преподаватель предлагает выборочно продемонстрировать результат работы	Представляют видеосюжет. Оценивают работу друг друга, аргументируют свои ответы, дают свою субъективную оценку	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02	Диалог
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей	Акцентирует внимание на конечных результатах практической деятельности Связывает результаты с целями занятия Оценивает деятельность студентов	Формулируют результат своей практической деятельности Осуществляют самооценку	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02	Устный опрос Оценка практических работ
4. Задания для самостоятельного выполнения	Дает домашнее задание: Выполнить проект «Монтаж видеоролика в соответствии с предоставленным текстом «Жизнь группы» в видеоредакторе Movavi. Убрать голос диктора и наложить	Творческое выполнение индивидуального проекта Экспорт проекта в видеосервис RUTUBE Предоставляют ссылку на проверку	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных	Индивидуальная творческая работа

	музыкальное сопровождение» (тема на выбор с учетом будущей профессиональной деятельностью)		средств и облачных сервисов ОК 02	

Технологическая карта №6

1.	Тема занятия	Представление профессиональной информации в виде презентаций
2.	Содержание темы	Виды компьютерных презентаций. Основные этапы разработки презентации. Анимация в презентации. Шаблоны. Композиция объектов презентации
3.	Тип занятия	практическое
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	Преподаватель концентрирует внимание обучающихся, приветствует их	Обучающиеся приветствуют преподавателя, занимают свои рабочие места		
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности (изложение нового материала)	1. Объяснение материала с демонстрацией презентации «Обработка мультимедийной информации» 2. Эвристическая беседа (вопрос-ответ): 1. Для каких целей создаются презентации? 2. Назовите основные виды анимационных эффектов, которые можно использовать в презентации 3. В каких форматах можно сохранять презентацию?	Слушают, делают записи в листе-конспекте Отвечают на вопросы	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02	Фронтальный опрос

Самостоятельное выполнение заданий практической работы в соответствии с инструкцией, методическими указаниями	Ставит задачу: - создать презентацию «Виды настенной мозаики» - применить эффекты анимации на дорожные знаки - создать фотоальбом с эффектами анимации «формированию представлений о животных» При создании презентаций объясняет особенности работы с инструментами по созданию и редактированию графических элементов Преподаватель контролирует работу, по необходимости комментирует действия	Индивидуально выполняют практическое задание. Исправляют недочеты в работах после проверки преподавателем	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02 ПК 2.8, ПК 5.5	Индивидуальный контроль выполненных практических работ
Обобщение и систематизация результатов выполнения практической работы	Преподаватель предлагает выборочно продемонстрировать результат работы	Представляют презентации. Оценивают работу друг друга, аргументируют свои ответы, дают свою субъективную оценку	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02 ПК 2.8, ПК 5.5	Диалог
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей	Акцентирует внимание на конечных результатах практической деятельности Связывает результаты с целями занятия Оценивает деятельность студентов	Формулируют результат своей практической деятельности Осуществляют самооценку	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02 ПК 2.8, ПК 5.5	Устный опрос Оценка практических работ

4. Задания для самостоятельного выполнения	Дает домашнее задание: Выполнить тренировочные тестовые задания по теме, используя ЭОР	Выполняют тестовые задания различного уровня		Фиксация результатов студентов в ЭОР

Технологическая карта №7

1.	Тема занятия	Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде
2.	Содержание темы	Принципы мультимедиа. Интерактивное представление информации
3.	Тип занятия	практическое
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	Преподаватель концентрирует внимание обучающихся, приветствует их	Обучающиеся приветствуют преподавателя, занимают свои рабочие места		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практической работы	Проводит связь с ранее изученным материалом, обращаясь к видеоуроку «Обработка мультимедийной информации» Формулирует тему и цель учебного занятия	Совместно с преподавателем формулируют тему и цель занятия	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02	Фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Ведение нового содержания в систему ранее усвоенных, сформированных знаний и умений	Эвристическая беседа (вопрос-ответ): - Что такое мультимедиа? - Назовите один из основных недостатков мультимедийных продуктов?	Отвечают на вопросы, работают фронтально, задают вопросы на уточнение	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных	Фронтальный опрос Наблюдение

	- Что подразумевает многослойная структура слайда? - Назовите особенность мультимедийных продуктов? - Что такое интерактивная презентация? Демонстрирует инструменты создания презентации с гипермедиаструктурой		средств и облачных сервисов ОК 02	
Самостоятельное выполнение заданий практической работы в соответствии с инструкцией, методическими указаниями	Предлагает план работы, дает задания: - Создать презентацию с гипермедиаструктурой профессиональной направленности - Создание интерактивной викторины профессиональной направленности Преподаватель контролирует деятельность обучающихся, консультирует при необходимости	Индивидуально выполняют практическое задание (материалы для выполнения презентаций предоставляются): - связь гиперссылками всех слайдов, формирование содержания, на всех слайдах гиперссылка на слово «содержание», добавление звукового сопровождения - программируемые элементы управления для навигации, на каждый вопрос викторины предусмотрено по 4 варианта ответа	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02 ПК 2.8, ПК 5.5	Наблюдение Индивидуальный контроль
Обобщение и систематизация результатов выполнения практической работы	Предлагает представить и обсудить получившийся продукт	Представляют презентации. Оценивают работу друг друга, аргументируют свои ответы, дают свою субъективную оценку	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02 ПК 2.8, ПК 5.5	Демонстрация Диалог
3. Заключительный этап занятия				

Подведение итогов работы; фиксация достижения целей	Акцентирует внимание на конечных результатах практической деятельности Связывает результаты с целями занятия Оценивает деятельность студентов	Формулируют результат своей практической деятельности Осуществляют самооценку		Устный опрос Оценка практических работ
4. Задания для самостоятельного выполнения	Выполнение проекта «Создание интерактивной презентации профессиональной направленности»	Творческое выполнение индивидуального проекта Все практические работы загрузить в папку облачного хранения данных	Б10 умение создавать ... демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов ОК 02 ПК 2.8, ПК 5.5	Индивидуальная творческая работа

Технологическая карта №8

1.	Тема занятия	Математические модели в профессиональной области
2.	Содержание темы	Алгоритмы моделирования кратчайших путей между вершинами (Алгоритм Дейкстры, Метод динамического программирования). Элементы теории игр (выигрышная стратегия)
3.	Тип занятия	практическое
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	Преподаватель концентрирует внимание обучающихся, приветствует их	Обучающиеся приветствуют преподавателя, занимают свои рабочие места		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практической работы	Проводит связь с ранее изученным материалом,	Совместно с преподавателем	Б11 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и	Фронтальный контроль

	обращаясь к видеоуроку «Моделирование на графах» Формулирует тему и цель учебного занятия	формулируют тему и цель занятия	процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; ОК 02	
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности (изложение нового материала)	Объяснение материала с демонстрацией презентации «Моделирование на графах»: - Изучение алгоритма Дейкстры - изучение метода динамического программирования - знакомство с теорией игр	Слушают, делают записи в листе-конспекте Отвечают на вопросы, работают с конспектом	Б11 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде; ОК 02	Заполнение рабочих листов-конспектов
Осмысление содержания через выполнение заданий	Предлагает построение и исследование математических моделей: - «Метод половинного деления в игре «Угадай число»» - «Приближенное решение уравнения» - «Вычисление площади фигур» - «Игра «Ступеньки»» (по материалам 1 Сурок. Информатика. 11 класс. Глава 2. Формализация и моделирование)	работают фронтально, задают вопросы на уточнение, заполняют лист-конспект	Б11 умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели моделируемому объекту или процессу; представлять	Наблюдение

			результаты моделирования в наглядном виде; ОК 02	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей	Акцентирует внимание на конечных результатах практической деятельности Связывает результаты с целями занятия	Формулируют результат своей работы на занятии Осуществляют самооценку	Б1 владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования Б12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов ОК 02	Самооценка
4. Задания для самостоятельного выполнения	Дает домашнее задание: Выполнить тестовые задания, используя ЭОР	Выполняют тестовые задания на ЭОР	Б1 владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования Б12 умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий;	Тестирование

			понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов ОК 02	

Технологическая карта №9

1.	Тема занятия	Моделирование в электронных таблицах
2.	Содержание темы	Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)
3.	Тип занятия	практическое
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	Преподаватель концентрирует внимание обучающихся, приветствует их	Обучающиеся приветствуют преподавателя, занимают свои рабочие места		
Актуализация содержания, необходимого для выполнения практической работы	Проводит связь с ранее изученным материалом Формулирует тему и цель учебного занятия	Совместно с преподавателем формулируют тему и цель занятия	Б10 умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений) ОК 02	Фронтальный контроль
2. Основной этап занятия				
Осмысление содержания заданий практической работы, последовательности выполнения действий при выполнении заданий	1) Предлагает к рассмотрению готовые варианты использования электронных таблиц в профессиональной деятельности	1) Изучают функционал использования электронного журнала воспитанников, табеля посещаемости, мониторинга	Б10 умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы,	Наблюдение

	(электронный журнал воспитанников, табель посещаемости, мониторинг динамики развития детей по годам) 2) Совместно со студентами описывают этапы создания таких моделей (совместное создание инструкции)	динамики развития детей по годам 2) формируют последовательность действий по созданию моделей (инструкцию)	среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений) ОК 02	
Самостоятельное выполнение заданий практической работы	Преподаватель контролирует деятельность обучающихся, консультирует при необходимости	Индивидуально на компьютере разрабатывают: - электронный журнал воспитанников, - табель посещаемости, - мониторинг динамики развития детей по годам согласно инструкции, которую ранее разработали	Б10 умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений) ОК 02	Индивидуальная работа Наблюдение
Обобщение и систематизация результатов выполнения практической работы	Предлагает провести анализ соответствия выполненного задания с вариантами, представленными в начале урока. Фиксирует недостатки по функционалу представленных работ	Обсуждают и анализируют результат своей деятельности	Б10 умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений) ОК 02	Фронтальный опрос
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей	Акцентирует внимание на конечных результатах практической деятельности Связывает результаты с целями занятия Оценивает деятельность студентов	Анализируют компоненты достижения цели учебного занятия Составляют предложения по улучшению выполненных моделей	Б10 умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и	Устный опрос Оценка практических работ

			наименьшего значений, решение уравнений) ОК 02	

7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА 20__-20__ учебный год
 по ОДБ.06 Информатика «43.01.09 Повар, кондитер» группа _____
 (общее количество часов: 100 часов аудиторной нагрузки, 2 часа консультаций, 6 часов –
 промежуточная аттестация)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Практическое занятие: Входное тестирование				2
2.	Практическое занятие: Информация и информационные процессы				2
3.	Практическое занятие: Измерение информации. Передача данных. Скорость информационного обмена. Решение задач				2
4.	Практическое занятие: Компьютер и цифровое представление информации. Устройство компьютера				4
5.	Практическое занятие: Кодирование информации				2
6.	Практическое занятие: Системы счисления. Решение задач				2
7.	Практическое занятие: Логические основы компьютеров. Элементы комбинаторики, теории множеств и математической логики. Решение задач				2
8.	Практическое занятие: Компьютерные сети: локальные сети, сеть Интернет. Организация профессиональной деятельности в глобальных и локальных компьютерных сетях				2
9.	Практическое занятие: Правовые основы работы в сети Интернет. Службы Интернета. Поисковые системы. Поиск информации профессионального содержания				2
10.	Практическое занятие: Сетевое хранение данных и цифрового контента. Облачные сервисы				4
11.	Практическое занятие: Разделение прав доступа в облачных хранилищах				2
12.	Практическое занятие: Соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных				2
13.	Практическое занятие: Информационная безопасность и тренды в развитии цифровых технологий; риски и прогнозы использования цифровых технологий при решении профессиональных задачи				2
14.	Практическое занятие: Обработка информации в текстовых процессорах				6
15.	Практическое занятие: Технологии создания структурированных текстовых документов				6
16.	Практическое занятие: Компьютерная графика и мультимедиа				4
17.	Практическое занятие: Технологии обработки графических объектов				4
18.	Создание презентации «Оформление пирожных и тортов разнообразного ассортимента»				4

19.	Практическое занятие: Представление профессиональной информации в виде презентаций				4
20.	Практическое занятие: Интерактивные и мультимедийные объекты на слайде				2
21.	Практическое занятие: Создание презентации «Кухня народов севера»				4
22.	Практическое занятие: Гипертекстовое представление информации				4
23.	Практическое занятие: Модели и моделирование. Этапы моделирования				2
24.	Практическое занятие: Виды моделей. Математические модели в профессиональной области				2
25.	Практическое занятие: Моделирование на графах в профессиональной области				4
26.	Практическое занятие: Понятие алгоритма и основные алгоритмические структуры				2
27.	Практическое занятие: Анализ алгоритмов в профессиональной области				2
28.	Практическое занятие: Базы данных как модель предметной области. Таблицы и реляционные базы данных				2
29.	Практическое занятие: Технологии обработки информации в электронных таблицах. Сортировка, фильтрация, условное форматирование				2
30.	Практическое занятие: Формулы и функции в электронных таблицах				6
31.	Практическое занятие: Реализация математических моделей в электронных таблицах				2
32.	Практическое занятие: Визуализация данных в электронных таблицах				4
33.	Практическое занятие: Моделирование в электронных таблицах (на примерах задач из профессиональной области)				2
34.	Практическое занятие: Имитационные модели в профессиональной области				2
				Всего:	100

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.07 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ.06 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», 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 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1569 от «09» декабря 2016 года (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 22.12.2016 года №44898).

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

Составитель:

Волчихин Кирилл Анатольевич, преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	23
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	Ошибка! Закладка не определена.
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	74
7. КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	236

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОДБ.07 Физическая культура является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цели дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Физическая культура» направлено 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 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных

блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

В рамках программы общеобразовательной 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 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:	- 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

	- 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; - способность их использования в познавательной и социальной практике	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
ОК 04	- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для

	-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;	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.
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;	- 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

	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	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 3.6 ПК 4.1	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 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	2
практические занятия	52
2. Профессионально ориентированное содержание	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	16
Индивидуальный проект (да/нет)	нет
Промежуточная аттестация (зачет 1-3 семестр, дифференцированный зачет 4 семестр)	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
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	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. 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. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО		
Тема 1.2 Здоровье и здоровый образ жизни	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Понятие «здоровье» (физическое, психическое, социальное). Факторы, определяющие здоровье. Психосоматические заболевания		
	2. Понятие «здоровый образ жизни» и его составляющие: режим труда и отдыха, профилактика и устранение вредных привычек, оптимальный двигательный режим, личная гигиена, закаливание, рациональное питание		
Тема 1.3 Современные системы и технологии	3. Влияние двигательной активности на здоровье. Оздоровительное воздействие физических упражнений на организм занимающихся. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека		ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Содержание учебного материала	2	
	1. Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья		

укрепления и сохранения здоровья	(дыхательная гимнастика, антистрессовая пластическая гимнастика, йога, глазодвигательная гимнастика, стрейтчинг, суставная гимнастика; лыжные прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.)		
	2. Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность		
Тема 1.4 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	1. Формы организации самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой и их особенности; соблюдение требований безопасности и гигиенических норм и правил во время занятий физической культурой		
	2. 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		
	3. Основные принципы построения самостоятельных занятий.		
	3. Самоконтроль за индивидуальными показателями физического развития, умственной и физической работоспособностью, индивидуальными показателями физической подготовленности. Дневник самоконтроля		
	4. Физические качества, средства их совершенствования		
*Профессионально ориентированное содержание		4	
Тема 1.5 Физическая культура в режиме трудового дня	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 3.6 ПК 4.1
	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 труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики		
Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 3.6 ПК 4.1
	1. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки		
	2. 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	58	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 3.6 ПК 4.1
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	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 3.6 ПК 4.1
	Практические занятия	2	
	1. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений утренней зарядки, физкультминуток, физкультпауз, комплексов упражнений для коррекции осанки и телосложения		
	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 3.6 ПК 4.1
	Практические занятия	2	
	3. 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»		
Тема 2.3 Методы самоконтроля и	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ПК 3.6
	Практические занятия	2	

оценка умственной и физической работоспособности	4. Применение методов самоконтроля и оценка умственной и физической работоспособности		ПК 4.1
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 3.6 ПК 4.1
	Практические занятия	2	
	5. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для производственной гимнастики, комплексов упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		
Тема 2.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	6. Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для профессионально-прикладной физической подготовки с учётом специфики будущей профессиональной деятельности		ОК 01, ОК 04, ОК 08, ПК 3.6 ПК 4.1
	Содержание учебного материала	8	
	Практические занятия	8	
	7. Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания		
	8-11. Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)		
Основное содержание		42	
Учебно-тренировочные занятия		42	
Тема 2.6. Физические упражнения для оздоровительных форм занятий физической культурой	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	12. Освоение упражнений современных оздоровительных систем физического воспитания ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, ¹ развитие основных физических качеств		
2.7. Гимнастика² (практические занятия 13-20)		10	
Тема 2.7 (1) Основная	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	

гимнастика (обязательный вид)	13. Техника безопасности на занятиях гимнастикой. Выполнение строевых упражнений, строевых приёмов: построений и перестроений, передвижений, размыканий и смыканий, поворотов на месте.			
	14. 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 (2) Спортивная гимнастика	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		2	
	15.Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на брусьях разной высоты (девочки); на параллельных брусьях (юноши)			
	16.Освоение и совершенствование элементов и комбинаций на бревне (девочки); на перекладине (юноши)			
	17.Освоение и совершенствование опорного прыжка через коня: углом с косого разбега толчком одной ногой (девочки); опорного прыжка через коня: ноги врозь (юноши)			
	Элементы и комбинации на снарядах спортивной гимнастики:			
	Девочки	Юноши		
	1. Висы и упоры: толчком ног подъем в упор на верхнюю жердь; толчком 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,	2. Перекладина: висы, упоры,			

	прыжки, разновидности передвижений, равновесия, танцевальные шаги, соскок с конца бревна	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 2.7 (3) Акробатика	Содержание учебного материала		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия		2	
	18.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».			
	19.Совершенствование акробатических элементов			
	20.Освоение и совершенствование акробатической комбинации (последовательность выполнения элементов в акробатической комбинации может изменяться):			
	Девушки	Юноши		
	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.	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		

	Встать - «колесо» Переворот боком приставляя «колесо». правую (левую) Приставляя полуприсед и правую (левую) прыжок прыжок прогнувшись, И.П. прогнувшись, И.П.		
Тема 2.7 (4) Аэробика	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	Освоение базовых, основных и модифицированных шагов аэробики, прыжков, передвижений, танцевальных движений в оздоровительной аэробике.		
	Выполнение упражнений аэробного характера для совершенствования функциональных систем организма (дыхательной, сердечно-сосудистой).		
	Комплексы для развития физических способностей средствами аэробики, в т.ч. с использованием новых видов оборудования и направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).		
Тема 2.7 (5) Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	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.		
	Выполнение упражнений и комплексов упражнений на силовых тренажерах и кардиотренажерах.		
2.8 Спортивные игры³(практические занятия 21-28)		26	
Тема 2.8 (1) Футбол	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	6	
	21. Техника безопасности на занятиях футболом. 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.		
	22. Правила игры и методика судейства. Техника нападения. Действия игрока без мяча: освобождение от опеки противника		
	23. Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	24.Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности (учебная игра)		
Тема 2.8 (2) Баскетбол	Содержание учебного материала	6	
	Практические занятия	6	
	25-26. 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		
	27.Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	28. Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Тема 2.8 (3) 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		
	Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности		
Тема 2.8 (4) Бадминтон	Содержание учебного материала	2	
	Практические занятия	2	

	Техника безопасности на занятиях бадминтоном. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: основные стойки, классическая универсальная хватка ракетки, техника ударов, перемещения игрока, подачи, удары по волану техника передвижения игрока к сетке, в стороны, назад Освоение/совершенствование приёмов тактики защиты и нападения Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности. Подвижные игры и эстафеты с элементами бадминтона		
Тема 2.8 (5) Теннис	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	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).		
	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения		
	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощенным правилам. Игра по правилам		
Тема 2.8 Спортивные игры, отражающие национальные, региональные или этнокультурные особенности ⁴	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	Практические занятия	2	
	29.Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры. Развитие физических способностей средствами игры		
	Содержание учебного материала	4	

Тема 2.9 Лёгкая атлетика <i>(практические занятия 30-38)</i>	Практические занятия	4	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	30. Техника безопасности на занятиях легкой атлетикой. Техника бега высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования;		
	31. Совершенствование техники спринтерского бега		
	32-34. Совершенствование техники (кроссового бега ⁵ , средние и длинные дистанции (2 000 м (девушки) и 3 000 м (юноши))		
	35. Совершенствование техники эстафетного бега (4 *100 м, 4*400 м; бега по прямой с различной скоростью)		
	36. Совершенствование техники прыжка в длину с разбега		
	37. Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега		
	38. Совершенствование техники метания гранаты весом 500 г (девушки) и 700 г (юноши);		
	39-40. Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.		
Промежуточная аттестация в форме зачёта		2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
Всего часов:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен спортивный зал:

Лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI – 40 шт.

Лыжи прогулочные TISA RACE CAP LASSIC – 10 шт.

Ботинки универсальные Эфси Active Sport 6-0011 – 60 шт.

Лыжные палки (стеклопластик) – 30 шт.

Баллон воздуха для пейнбола – 10 шт.

Маркер Tip – 10 шт.

Маска JT S – 10 шт.

Маска судейская JTF – 2 шт.

Ракетки для бадминтона – 10 шт.

Волан для бадминтона – 20 шт.

Стол для настольного тенниса – 5 шт.

Сетка волейбольная – 1 шт.

Силовой тренажер – 1 шт.

Велозипсид – 1 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.
Мяч футзальный – 15 шт.
Мяч волейбольный – 20 шт.
Мяч баскетбольный №6 – 15 шт.
Мяч баскетбольный №7 – 15 шт.
Ракетка для настольного тенниса – 20 шт.
Степ-платформа
Трехуровневая – 25 шт.
Динамометр кистевой (силомер) цифровой – 5 шт.
Спирометр электронный портативный – 1 шт.
Фитбол – 15 шт.

Спортивное ядро
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

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

Для обучающихся

1. Виленский, М. Я., Физическая культура : учебник / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2024. — 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, 2024. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11725-5. — URL: <https://book.ru/book/949532> — Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Спортивные игры: Техника, тактика обучения: Учеб. для студ. высш. пед. учеб. заведений/ Ю.Д.Железнюк, Ю.М.Портнов, В.П.Савин, А.В.Лексаков; Под ред. Ю.Д. Железняка, Ю.М.Портнова.- М.: Издательский центр «Академия», 2024.- 520с. ISBN 5-7695-0572-9.
2. Теория и методика обучения предмету «Физическая культура»: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений/ «Академия», 2024.- 272с. ISBN 5-7695-1525-2.
3. Тиханова, Е. И., Физическая культура. Практикум : учебно-методическое пособие / Е. И. Тиханова. — Москва : Русайнс, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-466-03007-5. — URL: <https://book.ru/book/949386> — Текст : электронный.

4. Федонов, Р. А., Физическая культура : учебник / Р. А. Федонов. — Москва : Русайнс, 2023. — 256 с. — ISBN 978-5-466-03006-8. — URL: <https://book.ru/book/949385> — Текст : электронный.
5. Физическая культура. Серия «Учебники, учебные пособия». Ростов н/Д: Феникс, 2024. – 384с ISBN 5-222-02559-4.

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.

Программой общеобразовательной дисциплины (далее – ОД) 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 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.

Общая/профессиональная компетенция	Раздел/Тема	Тип оценочных мероприятия
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Темы 1.1, 1.2 П/-о/с ⁶ : Темы 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 Темы 2.5 -2.16	– составление словаря терминов, либо кроссворда – защита презентации/доклада-презентации – выполнение самостоятельной работы

ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Темы 1.1,1.2 П/-о/с: Темы 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 Темы 2.5 -2.16	– составление комплекса физических упражнений для самостоятельных занятий с учетом индивидуальных особенностей, – составление профионограммы – заполнение дневника самоконтроля – защита реферата – составление кроссворда – фронтальный опрос – контрольное тестирование – составление комплекса упражнений – оценивание практической работы – 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
ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Темы 1.1,1.2 П/-о/с: Темы 1.3, 1.4, 2.1, 2.2, 2.3, 2.4 Темы 2.5 -2.16	– сдача контрольных нормативов (контрольное упражнение) – сдача нормативов ГТО – выполнение упражнений на дифференцированном зачете
ПК 3.6 ПК 4.1	Тема 2.5.	Характеристика профессиональной деятельности: группа труда, рабочее положение, рабочие движения, функциональные системы, обеспечивающие трудовой процесс, внешние условия или производственные факторы, профессиональные заболевания; Освоение комплексов упражнений для производственной гимнастики различных групп профессий (первая, вторая, третья, четвертая группы профессий)

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Критерии оценивания теоретических знаний

При оценивании теоретических знаний по ОДБ 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 профессиограммы;
- 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»)	Содержанию 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, объемом 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

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 соответствие 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.

5.1 Фонды 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 профессии/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 (на примере темы 2.4).

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.	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 (на примере темы 2.5).

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

Критерии оценивая комплексов производственной и профилактической гимнастики

Оценка «5»	Оценка «4»	Оценка «3»	Оценка «2»
соответствие комплекса упражнений профессии, 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 профессии, 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 профессии, разностороннее воздействие на все мышечные группы, последовательность выполнения упражнений, правильно подобранная дозировка, отсутствует графическое изображение, допущены ошибки в терминологиии формулировке методических указаний.	Полное несоответстви е 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. Двигательная рекреация и ее роль в организации здорового образа жизни современного человека.
14. Оздоровительное воздействие физических упражнений
15. Рациональное питание как фактор ЗОЖ.
16. Правила личной гигиены.
17. Методические основы закаливания.
 - а. Здоровый образ жизни и его значение в профессиональной деятельности
18. Здоровый студент – востребованный специалист
19. Физическая культура как средство профилактики заболеваний
20. 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 (смест), 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. Развитие физических качеств обучающихся средствами волейбола (по выбору).
18. История развития волейбола в России.
19. История развития волейбола в регионе.
20. Методика судейства в волейболе.
21. Тактика защиты в игровых ситуациях при игре в волейбол.
22. Тактика нападения в игровых ситуациях при игре в волейбол.
23. Влияние волейбола на развитие физических качеств обучающихся.
24. Влияние волейбола на всестороннее развитие личности.
25. Самоконтроль функционального состояния организма при игре в волейбол.
26. Развитие физических качеств средствами бадминтона (на выбор обучающегося).
27. Бадминтон как средство профилактики профессиональных заболеваний.
28. История развития бадминтона в России.
29. Методика судейства в бадминтоне.
30. Техника игры в бадминтон.
31. Влияние бадминтона на развитие физических качеств обучающихся.
32. Влияние бадминтона на всестороннее развитие обучающихся.
33. Развитие физических качеств средствами тенниса (на выбор обучающегося).
34. Влияние тенниса на развитие физических качеств обучающихся.
35. Влияние тенниса на всестороннее развитие обучающихся.
36. Развитие физических качеств обучающихся средствами хоккея (по выбору).
37. История развития хоккея в России.
38. История развития хоккея в регионе.
39. Методика судейства в хоккее.
40. Тактика защиты в игровых ситуациях при игре в хоккей.
41. Тактика нападения в игровых ситуациях при игре в хоккей.

42. Влияние хоккея на развитие физических качеств обучающихся
43. Влияние хоккея на всестороннее развитие личности.
44. Самоконтроль функционального состояния организма при игре в хоккей.
45. История возникновения лапты.
46. Обучение тактике игры лапта.
47. Лапта и ее разновидности.
48. Развитие физических качеств средствами плавания (на выбор обучающегося).
49. История развития плавания в России.
50. Влияние плавания на развитие физических качеств обучающихся.
51. 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 употреблению 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 продолжительное 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 статического и динамического характера, направленных на физическое и духовное совершенствование	5. Воркаут

А-5, Б-4	
В-2, Г- 3, Д-1	

Вариант 3

№ п/п	Задание
1	Выберите один правильный вариант ответа К основным задачам физического воспитания относятся: 1) оздоровительные, воспитательные, коррекционные; 2) оздоровительные, образовательные, воспитательные; 3) развивающие, оздоровительные, профилактические
2	Выберите один или несколько правильных вариантов ответов В физкультурно-спортивный комплекс ГТО не входят следующие испытания 1) челночный и обычный бег; 2) дартс; 3) самооборона без оружия; 4) прыжки в длину с места и с разбега; 5) стрельба из пневматической винтовки или электронного оружия сидя и стоя; 6) стрельба из лука
3	Дополните Здоровый образ жизни – это образ жизни, направленный на сохранение и укрепление здоровья
4	Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. Производственная физическая культура используется с целью: 1) развития профессионально-значимых физических и психических качеств; 2) снижения воздействия факторов риска трудовой деятельности для здоровья; 3) восстановления после полученных травм на производстве. 4) повышения работоспособности
5	Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. Человек не ведет здоровый образ жизни, если: 1) положительно и результативно снижает или устраняет воздействие факторов риска;

	2) рационально организует и распределяет свое свободное время с обязательным использованием средств и методов активного отдыха; 3) занимается физической культурой и имеет вредные привычки; 4) систематически занимается физической культурой; 5) имеет компьютерную зависимость
6	Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. Основные условия организации и проведения безопасных занятий по физической культуре: 1) выполнение высокоинтенсивных упражнений; 2) контроль за переносимостью физической нагрузки; 3) несоблюдение техники безопасности; 4) применение исправного спортивного инвентаря и оборудования
7.	Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. Применение самоконтроля на занятиях физической культурой необходимо: 1) для коррекции физической нагрузки; 2) для профилактики вредных привычек; 3) для оценки воздействия физических упражнений на организм; 4) все вышеперечисленное
8	Дополните предложение: Культура здоровья и безопасного образа жизни - это _____ часть общей культуры человека, направленная на сохранение и укрепление своего здоровья и обеспечение безопасного поведения в повседневной жизни.
9	Выберите один или несколько правильных вариантов ответов. Рациональное питание при занятиях физической культурой должно: 1) восполнять энергетические затраты организма; 2) вызывать ожирение; 3) обеспечивать витаминами и микроэлементами; 4) вызывать интоксикацию организма.
10	Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. Укажите отрицательные последствия воздействия употребления алкоголя на организм человека: 1) риск возникновения инфарктов миокарда; 2) оздоровительное воздействие на организм 3) разрушение клеток мозга; 4) физическая и психологическая зависимость
11	Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. Двигательная рекреация на производстве представлена в следующих формах:
	1) утренняя гимнастика; 2) физкультурные паузы; 3) оздоровительный бег; 4) физкультурные минутки

12.	Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. При подборе физических упражнений в первую очередь нужно учитывать: 1) личные предпочтения; 2) состояние здоровья; 3) состояние функциональных систем; 4) климато-географические условия для занятий; 5) все вышеперечисленное.
13	Дополните Средствами профессионально-прикладной физической подготовки являются упражнения специальные
14	Выберите один или несколько правильных вариантов ответа. Перечислите антропометрические показатели: 1) спирометрия 2) пульсометрия 3) динамометрия; 4) проба Штанге 5) 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 Кэлла 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 А- 2, Б – 3, В-5, Г – 1, Д- 4	5. Аквааэробика

3.3 Примеры тестовых заданий 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 разделению
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:

- 29. А. по периметру
- Б. непрерывно
- В. с перерывом

Г. со зрительным сигналом

30. 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

31. 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

32. Назовите метод обучения ОРУ, при котором преподаватель совмещает показ и рассказ движения:

- А. по рассказу
- Б. по показу
- В. по показу и рассказу
- Г. по разделениям

33. Каким образом следуют движения в комплексе ОРУ раздельным 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 разделением

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 ото 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 линии 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

В. главный тренер команды

Г. упавшую эстафетную палочку поднимать нельзя

16. Какой из перечисленных терминов не относится к разновидностям низкого старта?

А. обычный

Б. сближенный В.

растянутый

Г. отталкивающийся Тема

2.10 Плавание.

1. Как изменяется плотность человека при дыхании?

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

2. Почему в морской воде человеку легче держаться на поверхности, у него выше плавучесть?

А. потому что морская вода теплее речной Б.

потому что морская вода менее плотная

В. потому что плотность морской воды выше пресной из-за наличия в ней растворенных солей

Г. потому что в морской воде легче дышать

3. На сколько двигательных (плавательных) циклов делается один вдох-выдох при плавании кролем на груди на длинные дистанции?

А. на 3

Б. на 2

В. на 1,5

Г. на 4

4. Какая фаза работы ног называется опорной (основной) при плавании кролем на груди?

А. при движении ноги вниз Б.

при движении ноги вверх

В. при движении ноги вверх и вниз

Г. при движении ноги вверх и вниз, включая паузу

5. Какая фаза работы ног называется опорной (рабочей) при плавании кролем на спине?

А. при движении ноги вниз Б.

при движении ноги вверх

В. при движении ноги вверх и вниз

- Г. при движении ноги вверх и вниз, включая паузу
6. Каково условие соотношения плотности тела и воды при определении плавучести тела?
- А. если плотность тела больше плотности воды, оно тонет
- Б. если плотность тела меньше плотности воды, то оно тонет
- В. если плотность тела больше плотности воды, то оно плавает Г. плотность не влияет на плавучесть
7. Что означает статическое плавание? А. отсутствие движения
- Б. двигательные действия руками и ногами В. напряжение тела во время движений
- Г. напряжение мышц рук и ног во время гребков
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

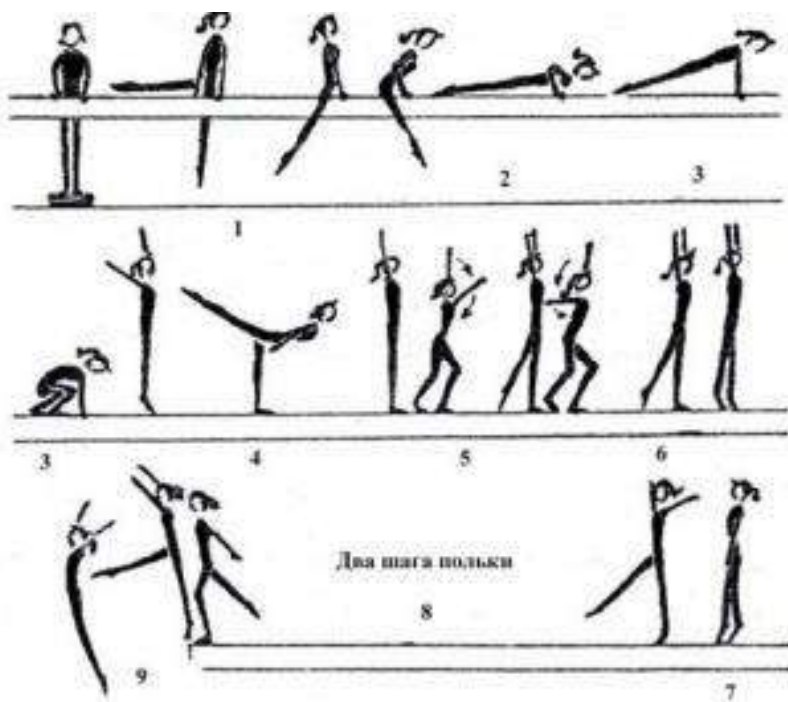
Перечень контрольных упражнений по спортивной гимнастике Обучающимся необходимо владеть техникой выполнения следующих

упражнений:

1. Упражнений на бревне (девушки):

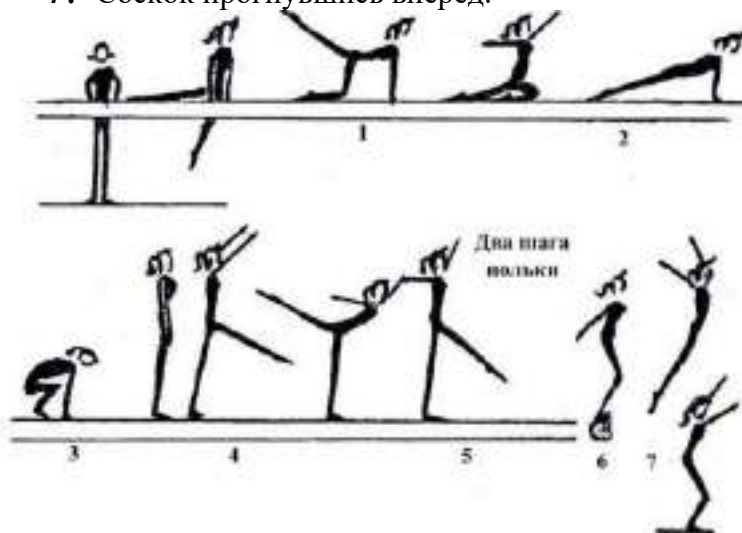
Комбинация №1

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, полуприседа и вставая, поворот на 90° в стойку продольно.
7. Соскок прогнувшись вперед.



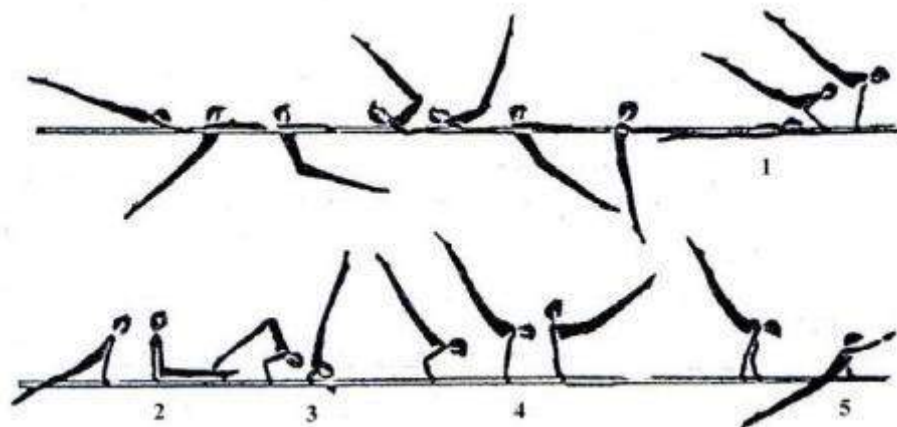
1. Брусья (юноши):

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.

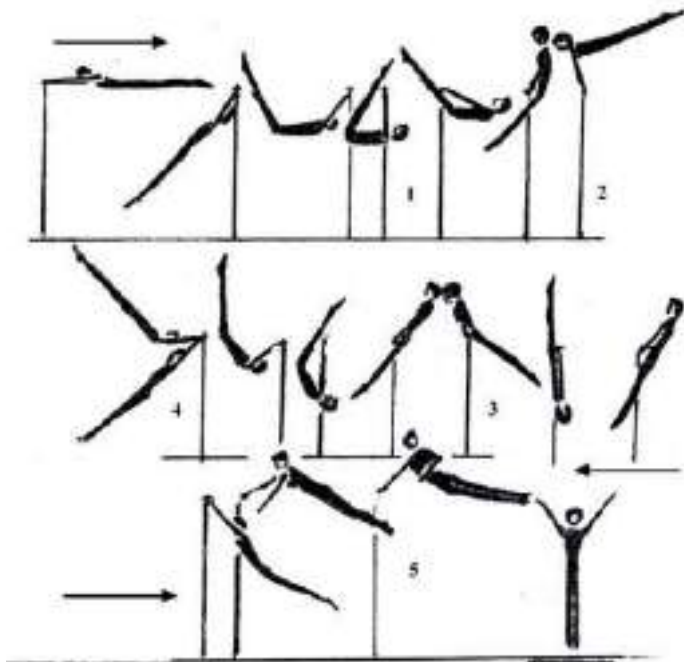
Примечание. Комбинацию можно выполнять на низких брусьях, заменяя упражнение №1 подъемом махом вперед из упора на предплечьях.



2. Перекладина (юноши)

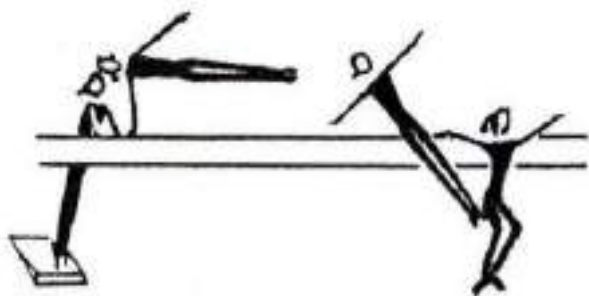
Комбинация №1

1. Из размахивания в висе 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



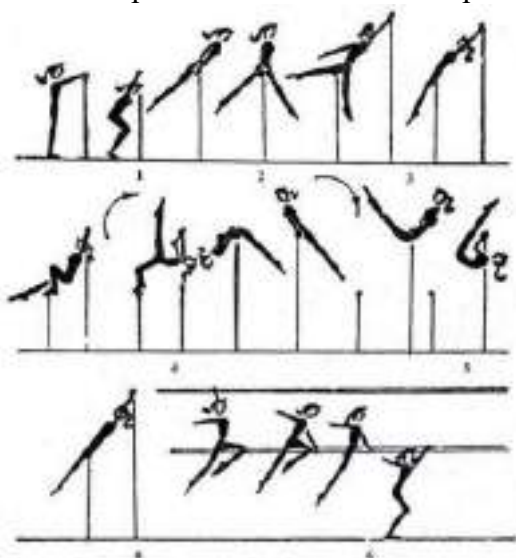
4. Опорный прыжок (юноши)



5. Брусья разной высоты (девушки)

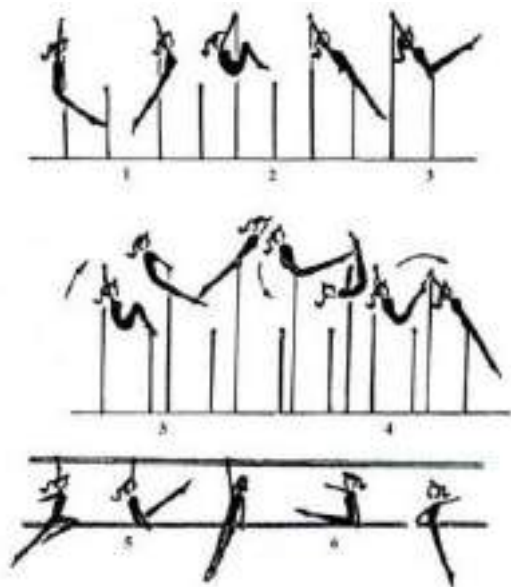
Комбинация №1

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) – полуприсед, руки назад-книзу и прыжок вверх ноги врозь.

Юноши:

1. Из основной стойки шагом вперед равновесие на левой (правой), руки в стороны (держат 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 (держат 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 (держат 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».

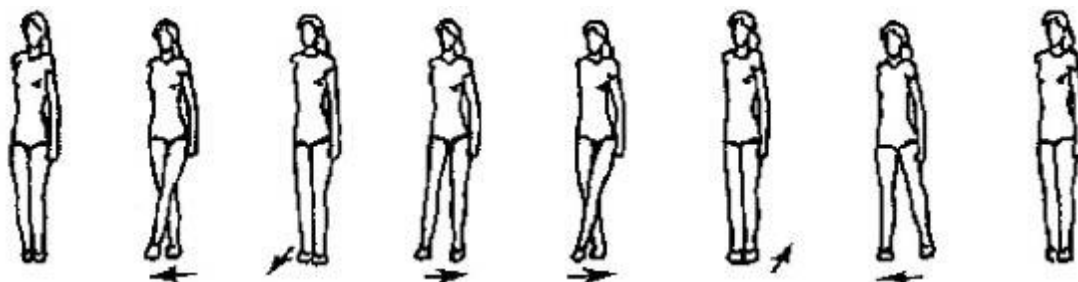
Под заданный ритм метронома (60, 80, 120 уд/мин) выполняется связка из 2 шагов: приставного шага (step touch) и шага v-step (вперед-назад) в такой последовательности: v-step вперед с правой ноги (из и.п. ноги вместе шаг вперед ноги врозь и возвращение в и.п.); приставной шаг вправо-влево; v-step назад 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».

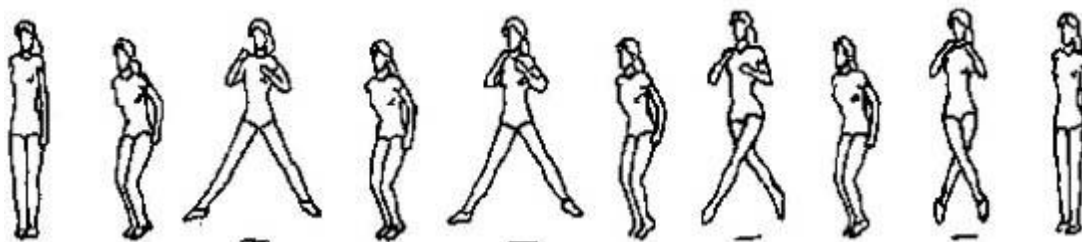
Стоя на левой ноге, поднять правую вперед и, отталкиваясь от опоры, выполнить под удары метронома прыжок вперед на правую в полуприсед на ней, левую - назад. Отталкиваясь правой ногой от опоры, выполнить прыжок назад в исходное положение. Повторить два раза (всего четыре прыжка).



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»

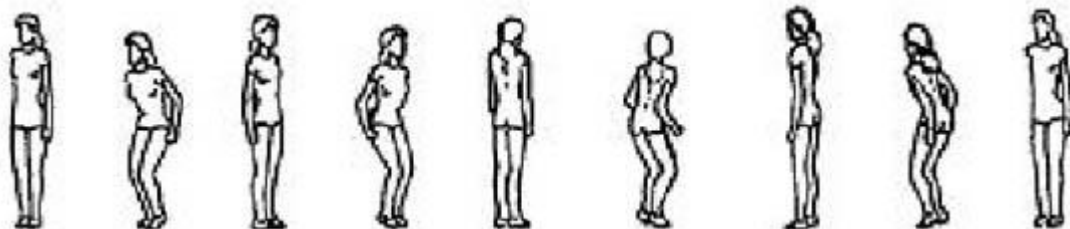
Контрольное упражнение «Скрестный поворот».

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.

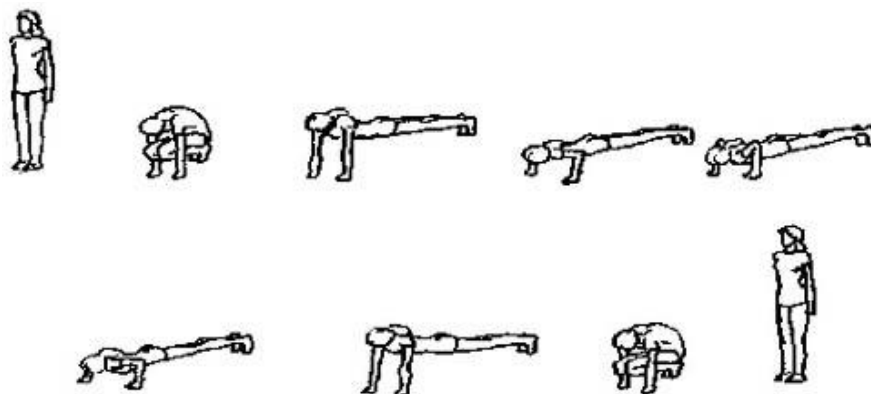


Оцениваются слитность, согласованность движений, осанка, амплитуда и выразительность движений.

Перечень контрольных упражнений «Ритмичность статодинамических упражнений»

Контрольное упражнение «Упор присев - упор лежа».

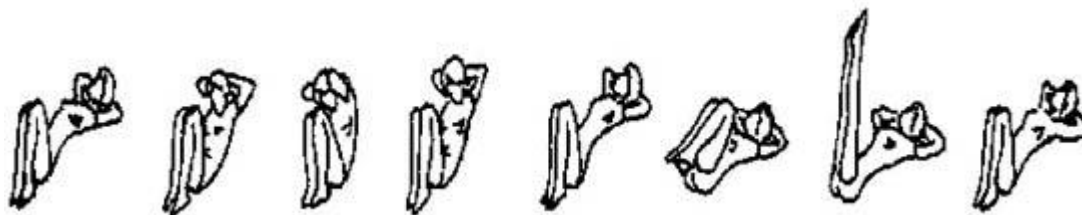
Под заданный ритм (60, 120 уд/мин) выполняется упражнение на 8 счетов: из основной стойки упор присев, упор лежа, на 2 счета руки сгибаются в локтях, туловище опускается вниз, на 2 счета руки выпрямляются, упор присев, основная стойка. Повторяем 2-4 раза.



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.

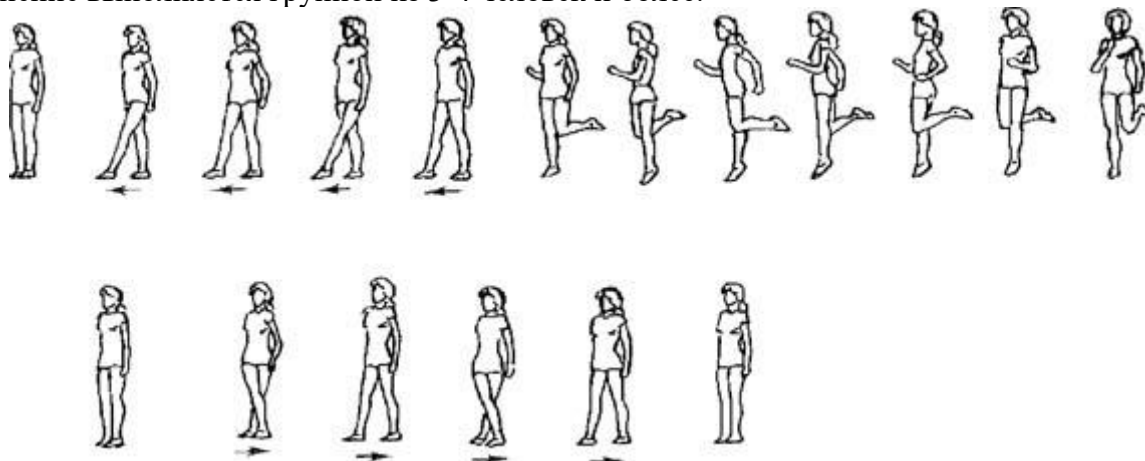


Оцениваются согласованность движений с ритмом, чередование напряжения и расслабления, техника исполнения, артистичность, правильное дыхание.

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.	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.

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 подъёма;
- 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

2.8 (3) Волейбол

Перечень контрольных упражнений:

- броски набивного мяча способом «двумя руками сверху»;
- замахи 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

4. 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».

№ 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	15	15
	(очки): из пневматической винтовки с открытым прицелом		

	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 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Поурочное тематическое планирование базовый уровень
2. Опорные конспекты
3. Технологические карты занятий

1. Поурочный тематический план базовый уровень (72ч)

Учебный год _____

Дисциплина ОДБ.07 «Физическая культура»

Профессия: 43.01.09 «Повар, кондитер»

Преподаватель: Волчихин К.А.

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятий	Межпредметные 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: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.	Мультимедийное оборудование	составление словаря терминов, либо кроссворда
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, 2018. — 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, 2021. — 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, 2018. — 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, биология	Справочник работника физической культуры и спорта: нормативные правовые и программно-метод. документы, практ. опыт, рекомендации / авт.-сост. А. В. Царик. — Москва: Спорт, 2018	Мультимедийное оборудование	фронтальный опрос, составление профессиограммы
Тема 1.6 Профессионально-прикладная физическая подготовка		2	лекция				
1.6	1. Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-			биология	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.	Мультимедийное оборудование	составление кроссворда

	прикладной физической подготовки						
1.6	2.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.			биология	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.	Мультимедийное оборудование	фронтальный опрос контрольное тестирование
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, 2018. — 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, 2018. — 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, 2018. — 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, 2018. — 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 упражнений для профилактики профессиональных заболеваний с учётом специфики будущей			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.		тестирование фронтальный опрос демонстрация упражнений

	профессиональной деятельности						
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, 2018. — 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, профессиональные заболевания.			ОБЖ			фронтальный опрос
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, 2018. — 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, развитие основных физических качеств					фитболы	демонстрация упражнений, фронтальный опрос
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,						демонстрация комплекса ОРУ, демонстрация контрольных упражнений тестирование (контрольная работа по теории)

	метание и ловля, поднимание и переноска груза, прыжки.						
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, 2021. — 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, 2021. — 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, 2021. — 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, 2021. — 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, 2021. — 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, 2021. — 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 направлений аэробики (классическая, степ-аэробика, фитбол-аэробика и т. п.).			ОБЖ		степ-платформы, фитболы	демонстрация контрольных 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
Тема 2.7 Самбо (6) *		2	практическое				
2.7 (6)	Техника безопасности при занятиях самбо. Специально-подготовительные упражнения для техники самозащиты			ОБЖ		борцовский ковер	демонстрация контрольных упражнений
2.7 (6)	Освоение/совершенствование навыков самостраховки, безопасного падения, освобождения от захватов, уход с линии атаки.			ОБЖ		борцовский ковер	демонстрация контрольных упражнений
2.7 (6)	Силовые упражнения и единоборства в парах. Игровые ситуации и подвижные игры.			ОБЖ		борцовский ковер	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 совершенствование техники выполнения приёмов игры: удар по мячу носком, серединой подъема, внутренней, внешней частью подъема; остановки мяча внутренней стороной стопы; остановки мяча внутренней			ОБЖ	Погадаев Г.И. Физическая культура. Футбол для всех 10-11кл Учебное пособие (под ред. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2019)		демонстрация контрольных упражнений

	стороной стопы в прыжке, остановки мяча подошвой.						
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, 2019)		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, 2019)		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. Акинфеева И.), (Дрофа, РоссУчебник, 2019)		демонстрация контрольных упражнений
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,			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, 2018. — 424 с.	мультимедийное оборудование	демонстрация контрольных упражнений

	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;						
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, 2018. — 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, 2018. — 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:			ОБЖ	Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд.,	мультимедийное оборудование	демонстрация контрольных упражнений

	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				испр. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 493 с.		защита доклада, реферата
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, 2018. — 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, 2018. — 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: основные стойки, классическая универсальная хватка ракетки, техника ударов, перемещения игрока, подачи, удары по волану			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:		демонстрация контрольных упражнений

	техника передвижения игрока к сетке, в стороны, назад				Издательство Юрайт, 2022.— 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, 2022.— 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, 2022. – 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,			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, 2022 — 322 с.		демонстрация контрольных упражнений

	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)..						
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 др.]; под общей редакцией Е.В.Конеевой – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 322 с.		демонстрация контрольных упражнений защита доклада, реферата
2.8 (5)	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности Разбор правил игры. Игра по упрощенным 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.,		демонстрация контрольных упражнений

					перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 322 с.		
Тема 2.8 (6) Хоккей		6	практическое				
2.8 (6)	Техника безопасности на занятиях хоккеем. Освоение и совершенствование техники выполнения приёмов игры: скольжение на коньках, лицом вперед, спиной вперед в комбинации с клюшкой. 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			ОБЖ		мультимедийное оборудование	демонстрация контрольных упражнений
2.8 (6)	Освоение и совершенствование приёмов тактики защиты и нападения			ОБЖ		макет хоккейного поля,	демонстрация контрольных упражнений тестирование (контрольная работа по теории)
2.8 (6)	Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности			ОБЖ		мультимедийное оборудование	демонстрация контрольных упражнений защита доклада, реферата
Тема 2.8 Спортивные игры, отражающие национальные,		2	практическое		Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура».		подвижная игра

региональные или этнокультурные особенности (мини-лапта)					Школьный спорт. Лепта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 402 с.		защита доклада, реферата
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, 2018. — 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, 2018. – 379 с.		сдача контрольных нормативов
2.9	Совершенствование техники (кроссового бега ⁷ , 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, 2018. – 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, 2018. — 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, 2018. — 379 с.		сдача контрольных нормативов

⁷ Кроссовая подготовка - для южных регионов, лыжная подготовка – для северных

2.9	Совершенствование техники прыжка в высоту с разбега			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 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, 2018. — 379 с.		сдача контрольных нормативов
2.9	Развитие физических способностей средствами лёгкой атлетики. Подвижные игры и эстафеты с элементами легкой атлетики.			ОБЖ	Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А. Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.		тестирование (контрольная работа по теории)
Тема 2.10 Плавание		10	практическое				
2.10	Освоение и совершенствование техники спортивных способов плавания (кроль на груди, на спине; брасс)			ОБЖ			демонстрация контрольных упражнений
2.10	Освоение и совершенствование техники стартов и поворотов			ОБЖ			демонстрация контрольных упражнений
2.10	Освоение прикладных способов плавания, способов транспортировка утопающего			ОБЖ			демонстрация контрольных упражнений защита доклада, реферата
2.10	Развитие физических способностей средствами плавания. Подвижные игры и эстафеты с элементами плавания			ОБЖ			демонстрация контрольных упражнений

							тестирование (контрольная работа по теории)
Форма промежуточной аттестаци зачет	2						сдача нормативов ГТО
Всего:	72 ч.						

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)

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

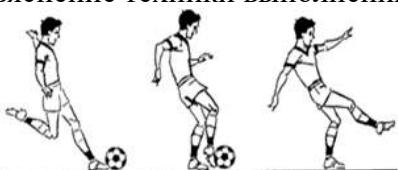
	учебной деятельности	
6.	Типы оценочных мероприятий	Демонстрация контрольных упражнений
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Выполнить комплекс упражнений: Прямые скручивания на пресс (30 раз) Подъём на носки стоя с гантелями в руках (30 раз) (для девушек 3 кг; для юношей 5 кг.) Заполнить дневник 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

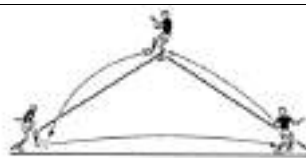
		 Кувалда вперед с самоконтролем на бок Кувалда боком 4.* Освоение/совершенствование навыков освобождения от захватов Освобождение от захвата за одну руку двумя руками  Освобождение от захвата за руки  4.*Освоение/совершенствование навыков ухода с линии атаки. Игровые ситуации и подвижные игры. Приложение 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	Фронтальная, групповая, парная

	учебной деятельности	
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

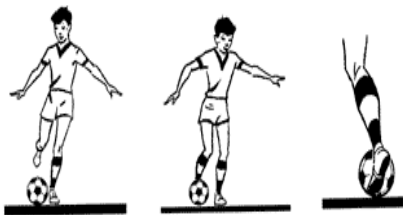
Тема 2.8 Спортивные игры

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

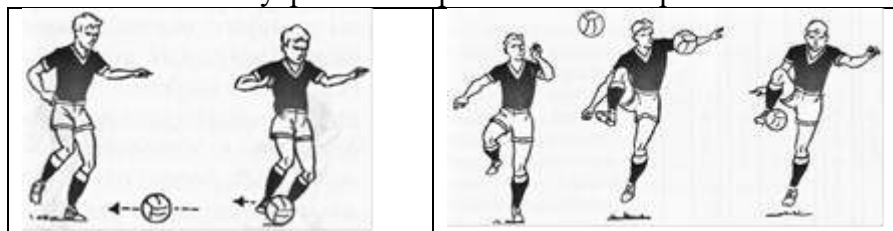


Выполнение специальных упражнений

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.

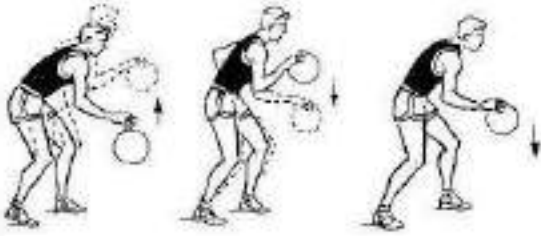
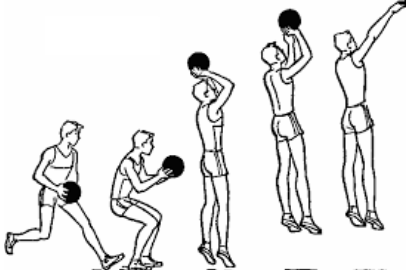
Групповые действия в защите, например, комбинированный метод обороны - сочетание персональной опеки противника с действиями защитника в конкретной зоне.

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

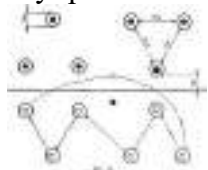
*выбрать в соответствии с планируемыми образовательными результатами конкретного занятия

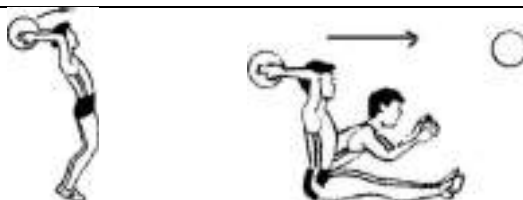
1.	Тема занятия	Тема 2.8 Баскетбол- 6 часов
2.	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. 2. Подготовка организма к занятию - ОРУ на месте и в движении (шаг, бег со сменой темпа и направления, различные прыжки в движении, перестроения). 3. Комплекс упражнений для развития физических 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 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 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 функции 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»



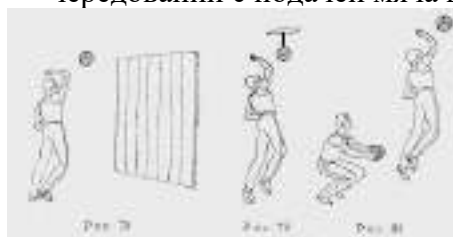
-поочередные хлестовые движения руками с отягощением (канат)

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

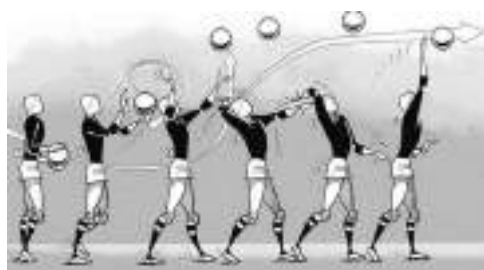


-ударное движение по волейбольному мячу в пол, стенку в чередовании с подачей мяча в стену



- Подача мяча на расстояние 8-10 метров

Объяснение техники выполнения верхней прямой подачи мяча.



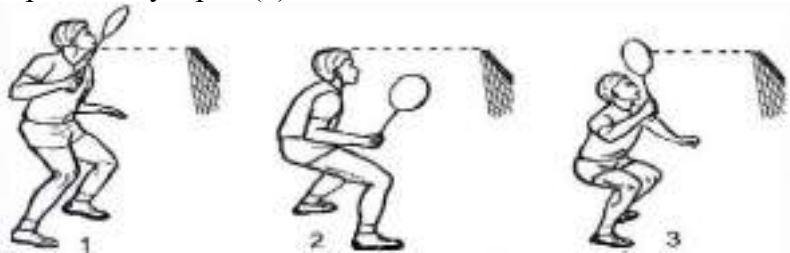
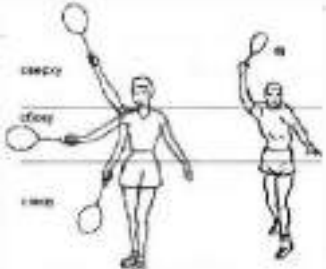
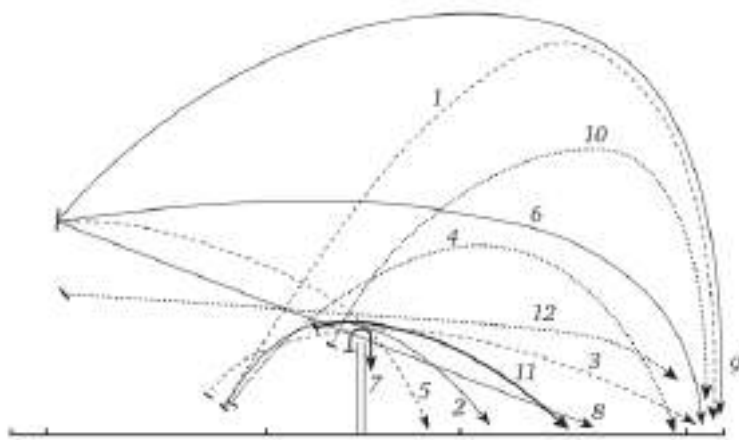
Объяснение техники выполнения верхней прямой подачи мяча через сетку.

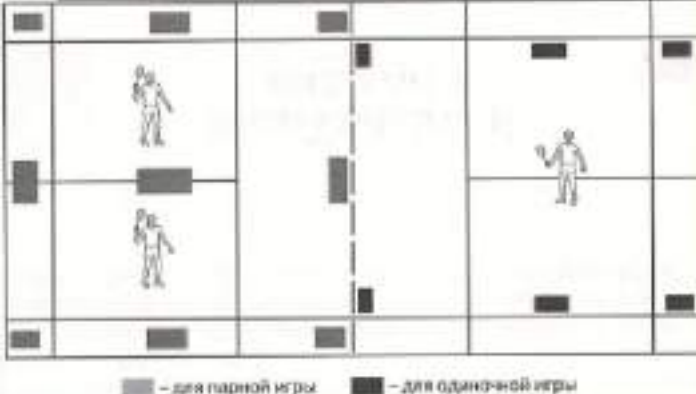


5.* Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности
Учебная игра

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.

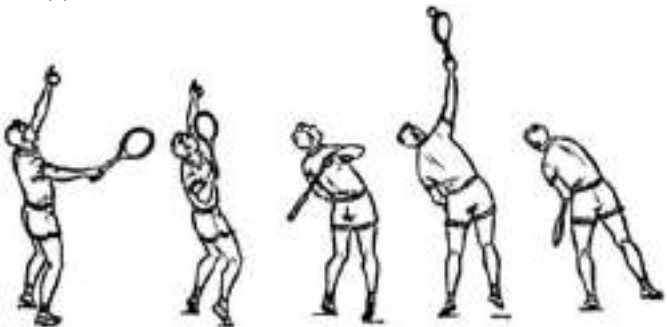
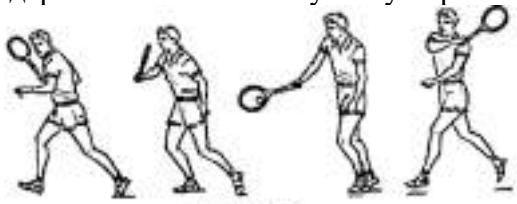
*выбрать в соответствии с планируемыми образовательными результатами конкретного занятия

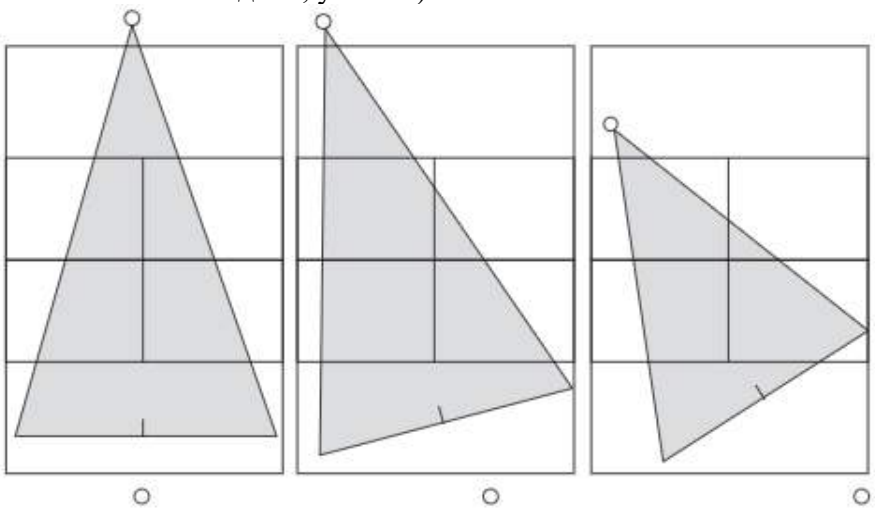
1.	Тема занятия	Тема 2.8 (4) Бадминтон - 6 часов
2.	Содержание темы	1. Требования безопасности на занятиях по бадминтону 2. Комплекс ОРУ (Приложение 2.8 (4) 1). 3. Специальные физические упражнения. (Приложение 2.8 (4) 2). 4.* Освоение/совершенствование техники выполнения приёмов игры Основные стойки 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, 8 - «Смеш» - основной атакующий удар в бадминтоне,

		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. 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

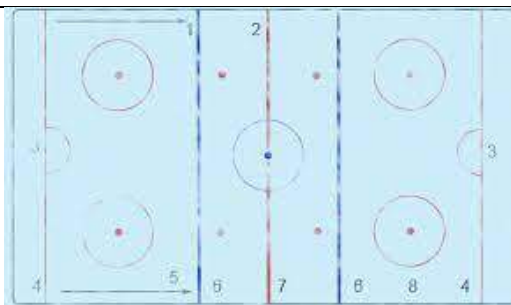
1.	Тема занятия	Тема 2.8 (5) Теннис – 6 часов
2.	Содержание темы	1. Построение. Техника безопасности на занятиях. 2. Комплекс ОРУ. 3. Комплекс упражнений для развития физических способностей: (Приложение 1); 4.* Совершенствование техники выполнения приёмов игры Способы хватки ракетки (для удара справа, 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.  

		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 упрощённым 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.



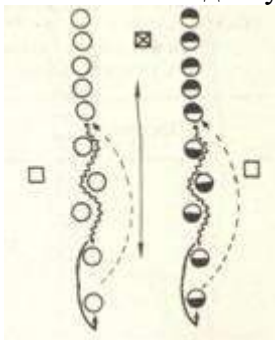
Ориентировать учащихся на плавном выполнении упражнения
 Объяснение техники выполнения
 Ведение шайбы в движении по малому кругу
 Ведение шайбы в движении по малому кругу вбрасывания спиной вперед
 Ведение шайбы в движении по всем кругам вбрасывания лицом
 Ведение шайбы в движении вбрасывания спиной 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)

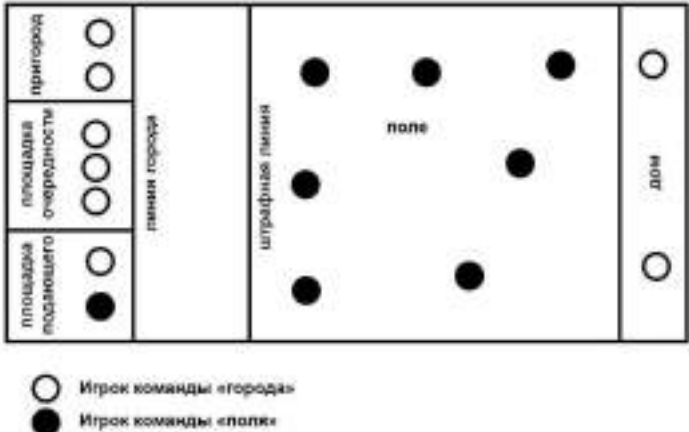
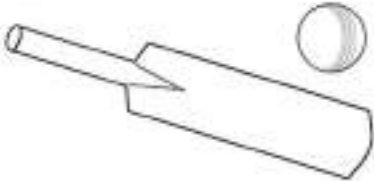
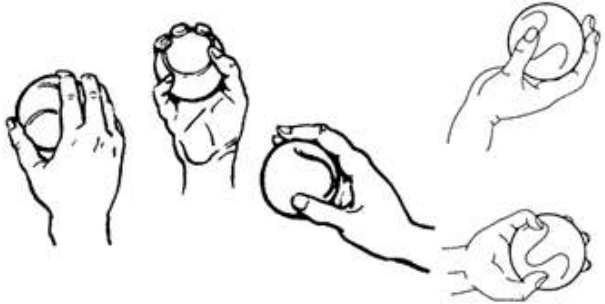
1	2	3	4
12. «Игра с шайбой в кругу»		1-4-е занятия	—
13. «Салочки»		5-8-е занятия	—
14. «Не пропусти шайбу»		—	1-4-е занятия
15. «Хоккеисты»		—	5-8-е занятия

3.*Выполнение технико-тактических приёмов в игровой деятельности
Учебная игра

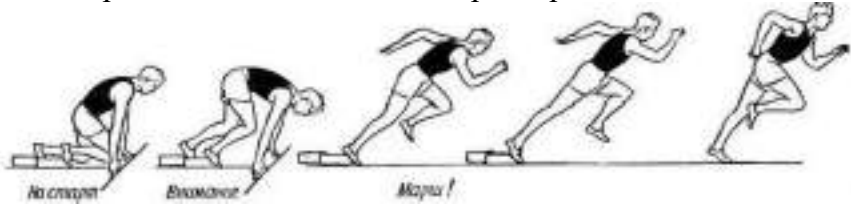
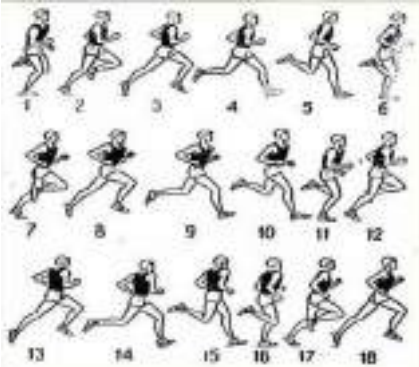
3. Тип занятия Практическое занятие

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 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 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.

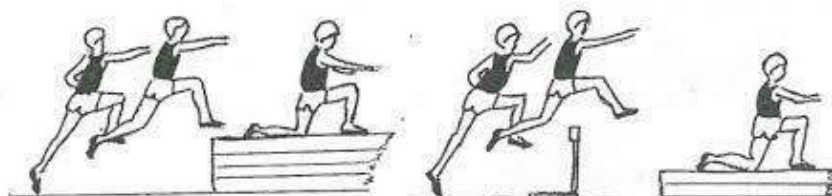
*выбрать в соответствии с планируемыми образовательными результатами конкретного занятия

1.	Тема занятия	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.  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  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.



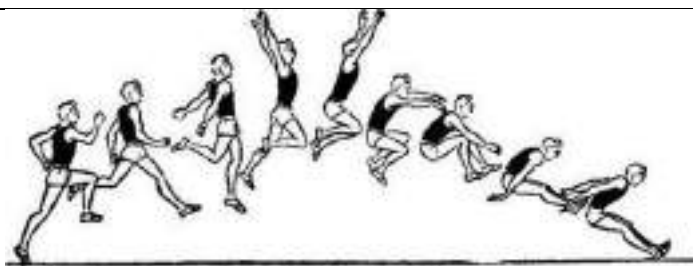
Объяснение техники выполнения

Научить движению в полетной фазе прыжка способом «прогнувшись». Добиваться максимального прогибания в поясничном отделе позвоночника. Обратить внимание обучающихся на согласованность движений рук, ног и туловища, на своевременное выведение ног вперед при приземлении.



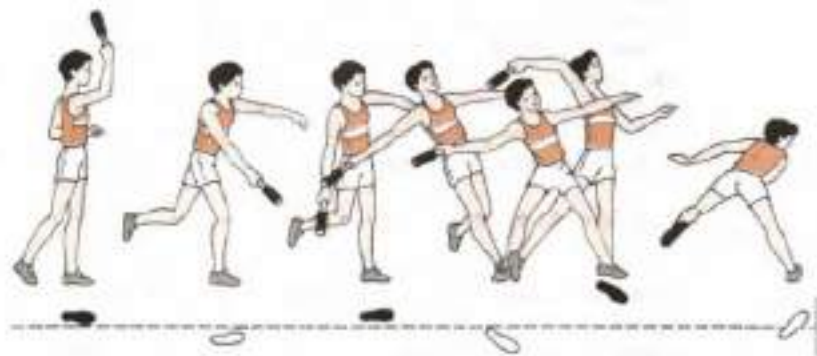
Объяснение техники выполнения

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



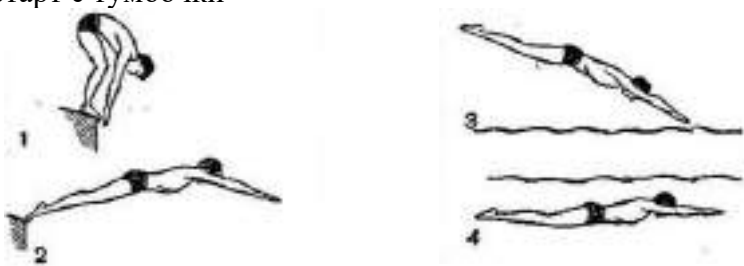
Метание гранаты с разбега

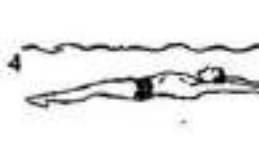


Метание гранаты с колена

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.  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 вверх 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 профиограммы. 3. Определение принадлежности выбранной профессии/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 профессии	Студенты определяют значимость данной темы для освоения выбранной профессии и возможности использования их в	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ПК8...	Фронтальный опрос

⁸ Указываются ПК, элементы которых формирует прикладной модуль (профессионально-ориентированное содержание) в соответствии с ФГОС реализуемой профессии/специальности СПО

		профессиональной деятельности		
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 профессии/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...	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.	Студенты определяют к какой группе труда относится их будущая профессиональная деятельность После совместного обсуждения анализируют, делают выводы.	ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам ОК 08; ПК...	

	Преподаватель предлагает разработать 2-3 упражнения производственной гимнастики. Студенты работают в группах.	Студенты разбиваются на группы и демонстрируют 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...	
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 профессиограммы 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...	Представление профессиограммы
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	ОК 01, ОК 08, ПК...	

		их профессиональной деятельности		

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 профессии	Студенты определяют значимость данной темы для освоения выбранной профессии и возможности использования их в профессиональной деятельности	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде ПК...	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...	
Перенос приобретенных знаний и их первичное применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	В зависимости от получаемой профессии/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 профессии/специальности и. 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...	

		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...	
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...	
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...	Кроссворд

Технологическая карта

	Тема занятия	1.6 (2) Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/специальности
2.	Содержание темы	1. Определение значимых физических и личностных качеств с учётом специфики получаемой профессии/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 профессии	Студенты определяют значимость данной темы для освоения выбранной профессии и возможности использования их в профессиональной деятельности	ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде, ПК...	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 профессии/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...	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...	
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...	

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...	

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...	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 использованием 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...	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...	
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...	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...	

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...	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...	

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...	
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...	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...	

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...	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...	
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...	
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...	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...	
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...	

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...	

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...	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...	

	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...	

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...	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...	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...	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...	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей	Преподаватель подводит итог, акцентирует внимание	Студенты определяют трудности, с которыми	ОК 08, ПК...	

(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

СТРОВАЫЕ УПРАВЖЕНАА ЗАНАААААА №3

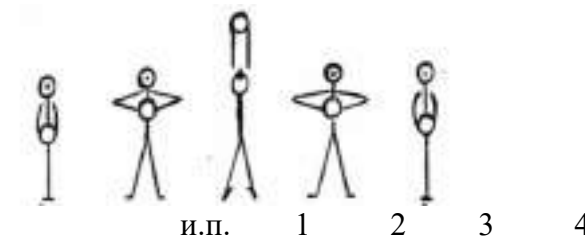
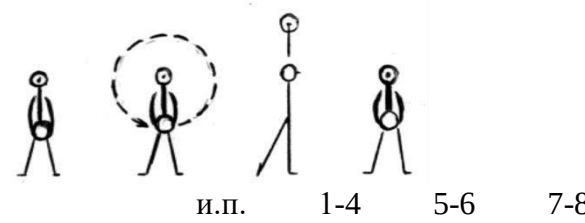
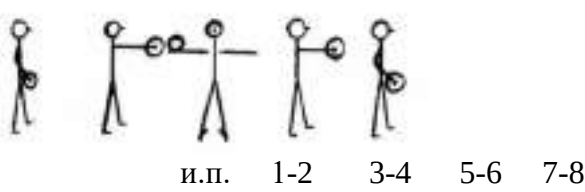
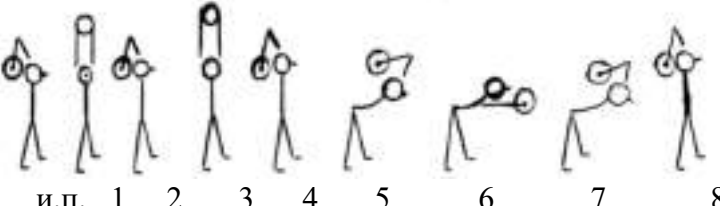
- 1. Построение в одну шеренгу
- 2. Перестроение в колонну по 3 (4) захождением отделений плечом
- 3. Переход с ходьбы на месте к передвижению вперед
- 4. Два поворота кругом в движении и остановка группы
- 5. Перестроение в одну шеренгу захождением отделений плечом
- 6. Ходьба:
 - а) обычная;
 - б) 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

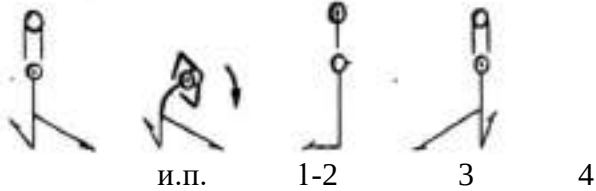
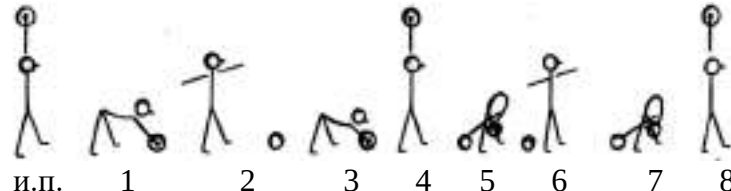
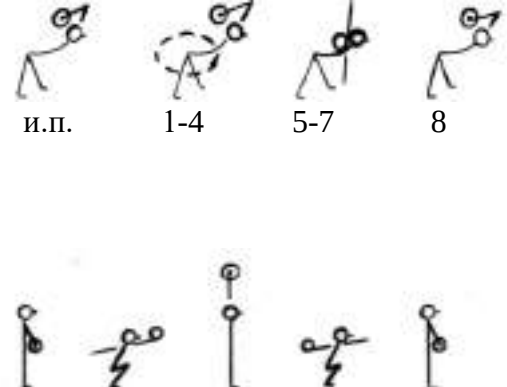
СТРОВАЫЕ УПРАВЖЕНАА ЗАНАААААА №4

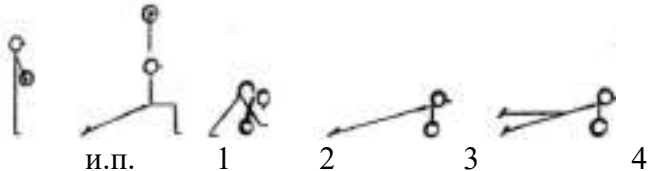
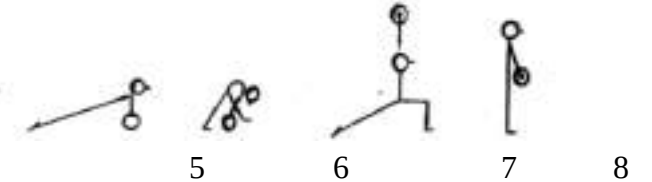
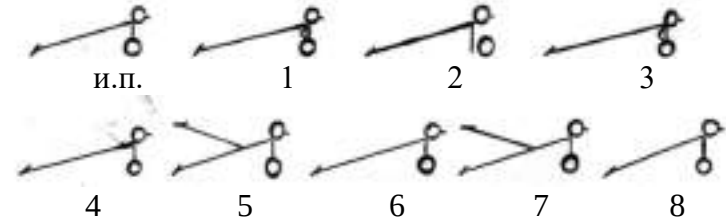
- 1. Построение в колонну по одному
- 2. Перестроения на месте:
 - а) в колонну по три и обратное в колонну по одному;
 - б) в две шеренги
- 3. Переход с ходьбы на месте к передвижению вперед
- 4. Два поворота налево в движении, поворот кругом, два поворота направо и остановка группы
- 5. Перестроение в одну шеренгу

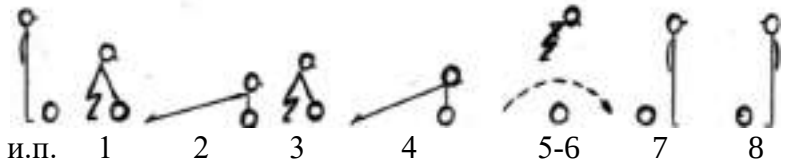
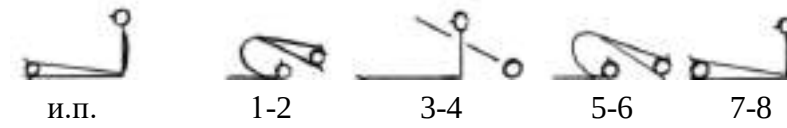
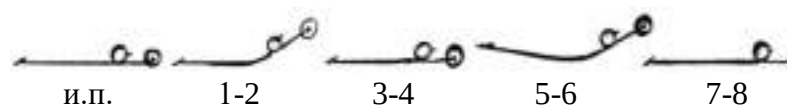
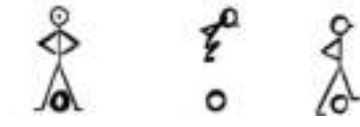
6. Ходьба:
- а) обычная;
 - б) перекатным шагом, руки за голову;
 - в) на каждый шаг – поочередно руки вперед, вверх, к плечам, вниз
 - г) на каждый шаг – выпады с одноименным поворотом туловища, руки в стороны
 - д) шаг левой, приставить правую, упор присев, встать
7. Бег:
- а) обычный;
 - б) задание 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

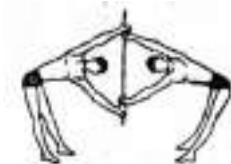
	4 – и.п. 5 – наклон прогнувшись 6 – мяч вверх 7 – наклон прогнувшись, мяч за голову 8 – и.п.			в спине, поворот туловища амплитудное
V.	И.п. – стойка на левом колене, правую в сторону на носок, мяч вверх 1-2 – 2 пружинистых наклона вправо, мяч за голову 3 – стойка на коленях, мяч вверх 4 – стойка на 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
XII.	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.	 и.п. 1 2 3 4 5-6 7 8	Смотреть вперед, перед прыжком плечи подать вперед, слегка прогнуться и оттолкнуться одновременно руками и ногами
XIII.	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.	 и.п. 1-2 3-4 5-6 7-8	Ноги не сгибать, стараться не уронить мяч, движения плавные
XIV.	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.	 и.п. 1-2 3-4 5-6 7-8	Руки не сгибать, мяч поднять как можно выше, прогнуться сильнее
XV.	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.	 и.п. 1	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

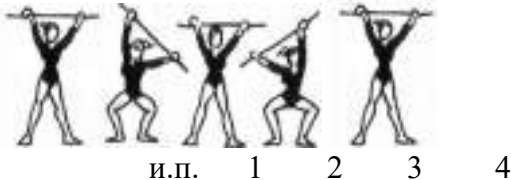
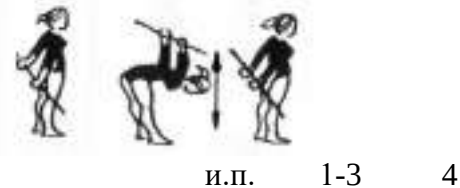
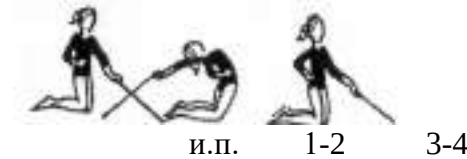
V.	Вариант: тоже в наклоне прогнувшись И.п. – стоя боком друг к другу, палку вертикально вверх 1 – выпад влево (вправо) 2 – и.п. Вариант: тоже спиной друг к другу, палку вверх – выпад левой (правой)	6-8 р.		Выпад глубже, оттянуться дальше, руки выпрямить, посмотреть на палку
VI.	И.п. – стоя лицом друг 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

XIV.	5-8 – «2»-ой – обходит партнера и встает слева со стороны головы И.п. – партнеры лежат на спине, ноги врозь согнуты вперед, руки вдоль тела, палка на подъемах ног партнеров, «1»-ый – ноги снаружи, «2»-ой – внутри, ступни соприкасаются Зацепив палку носками, «1»-ый сгибает ноги к груди, «2»-ой – оказывает сопротивление И.п. – стоя лицом друг к другу палка слева на высоте пояса хватом за конец 1 – мах левой 2 – и.п. 3-4 – перемах левой через палку наружу до положения завеса	8-10 р.		Упражнение выполняется с сопротивлением, одновременно
XV.	5-6 – перемахом внутрь и.п. 7-8 – палку через сторону вверх, опустить справа	6-8 р.		Махи выше, выполнять одновременно и последовательно, друг друга не касаться, носки оттянуть
XVI.	Прыжки И.п. – «1»-ый – держит палку горизонтально за один конец «2»-ой – выполняет прыжки: а) согнув ноги толчком двумя, стоя лицом к палке б) тоже, стоя боком к палке в) прыжки на левой, правой г) боком через палку с выносом прямых ног вперед д) с 2-3-х шагов разбега прыжок «шагом», толчком одной и махом другой	16 р. 16 р. 16 р. 8 р. 6-8 р.		Прыжки выполнять выше, палку не задевать

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. VII. VIII.	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. 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 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.	4 р. 4-8 р. 6-8 р.	и.п. 1 2 3 4  и.п.  1-2  3-4  5-6  7-8  и.п.  1  2  	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 Мах выше, колени не сгибать, вперед не наклоняться, смотреть вперед, палку не ронять 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

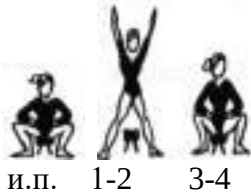
IV.	8 – и.п. И.п. – стоя в кругу, взявшись за руки 1 – выпад левой, руки вверх 2 – и.п. 3 – выпад правой, руки вверх 4 – и.п. 5 – присед, руки вперед 6 – встать, наклон вперед-книзу, мах руками назад 7 – присед, руки вперед 8 – и.п.	4-6 р.	Выпад глубже, руки не сгибать, наклон интенсивный, руки как можно 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		

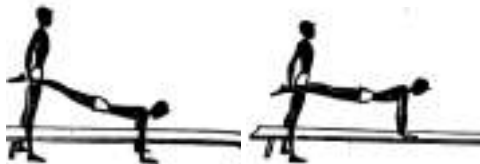
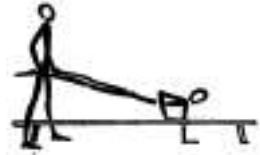
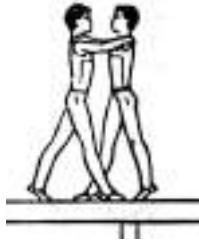
VI.	1-2 – круг руками влево с наклоном влево, обратным хватом за скамейку 3-4 – стойка, скамейку вверх 5-6 – наклон вправо опустить скамейку на пол 7-8 – вставая, круг руками влево – и.п.	6-8 р.	Движения четкие, стараться не сгибать руки
	И.п. – стойка, скамейка на правом плече 1 – выпад влево 2 – и.п. 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.	 и.п. 1-2 3-4 5-6 7-8	коснуться ноги, четче движения руками Выполнять силой, плавно, спина и колени прямые, голову не прижимать к груди
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.	 1 2 3 4 5 6 7	В упоре – плечи над кистями, мах прямой ногой, локти вдоль туловища, смотреть вперед
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.		Мах интенсивный, резкий, ноги не сгибать, таз вывести вперед, локти прямые, угол выше, носки оттянуть
IX.	И.п. – упор лежа перед скамейкой 1 – левую руку на скамейку 2 – упор лежа с опорой руками о скамейку	4-6 р.		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.	 и.п. 1-2 3-4	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, руки 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. И.п. – «1-ый» - упор лежа ноги врозь, поперек	8-10 р.		Выпрямить руки, таз поднять выше, прогнуться в спине, темп мед- ленный

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.

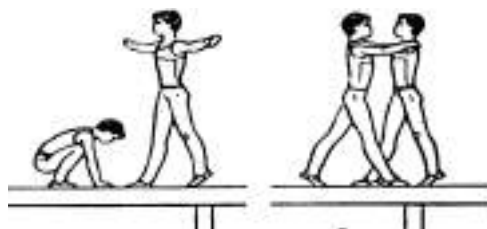
Задание 3.

- 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.

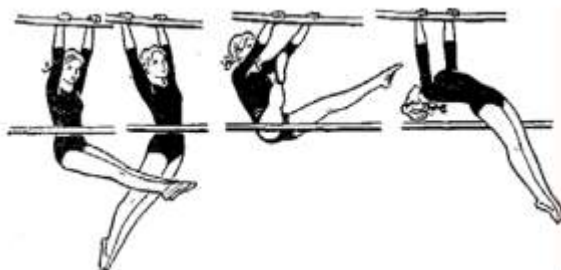
На перевернутой скамейке (маленьком гимнастическом бревне), затем на высоком бревне обучение расхождению вдвоем при встрече:

- 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.

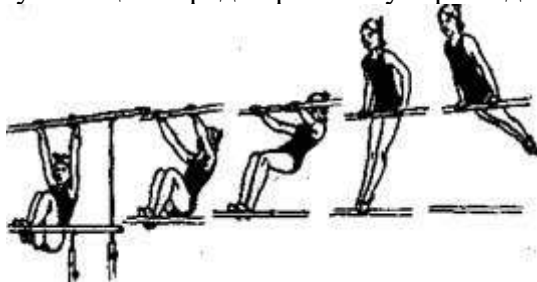


Рис. 1

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.

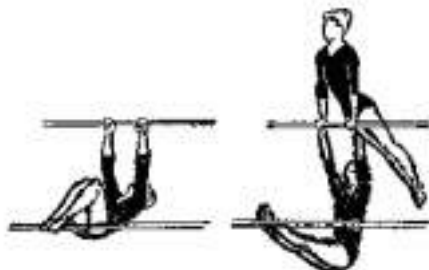


Последовательность обучения:

- 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.

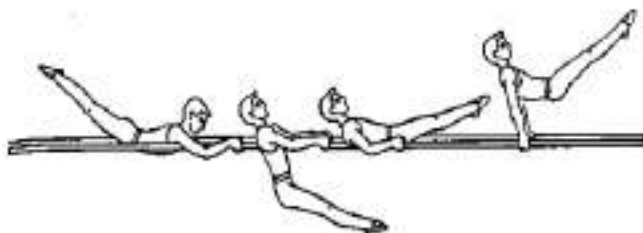
Последовательность обучения:

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.

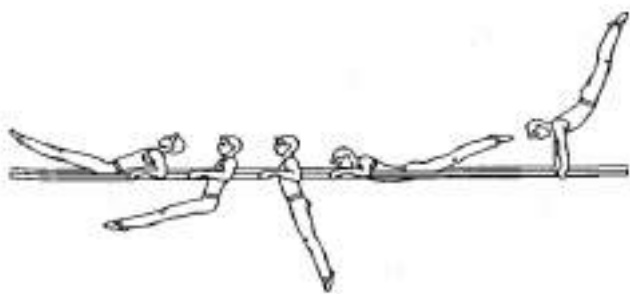


Последовательность обучения:

- 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 брусках 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 брусков, 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.

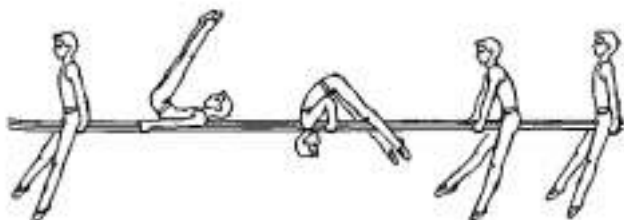


Последовательность обучения:

- 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 брусках 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).

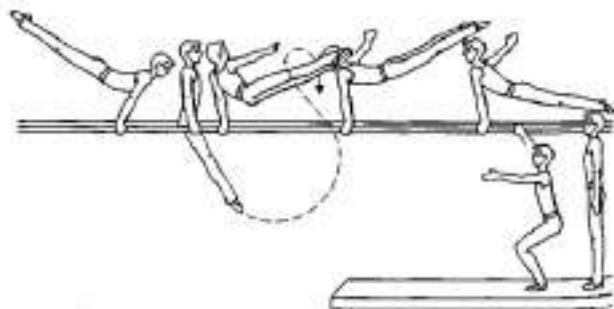


Последовательность обучения:

- 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.

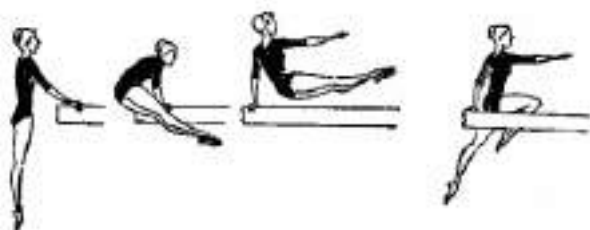


Последовательность обучения:

- 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.

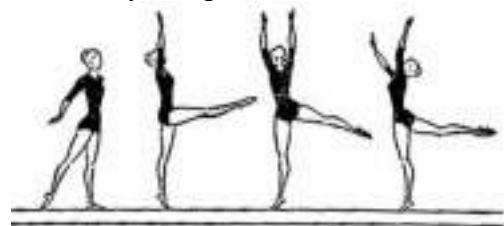


Последовательность обучения:

- 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 стопу 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.

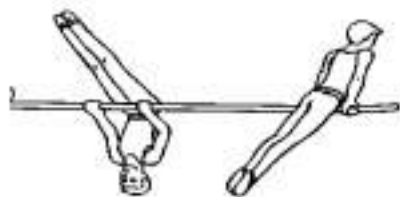
Из стойки поперек шагом одной, махом другой вперед, сделать активный взмах руками кверху и соединяя ноги выполнить соскок вперед с полным разгибанием в плечевых и тазобедренных суставах, приземлившись спиной к снаряду в полуприсед, туловище наклонить вперед, мышцы ног напряжены, выпрямиться в основную 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 (держать 2 сек.).
2. Из стойки продольно или поперек на скамейке, бревне соскок в глубину в полуприсед, руки вперед (держать 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 висе 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.



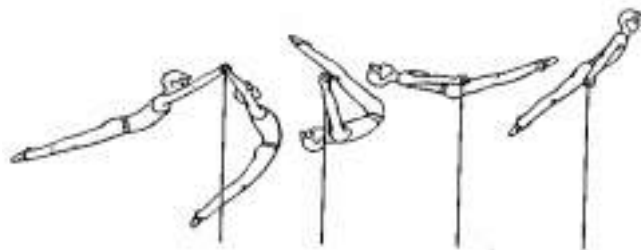
Последовательность обучения:

- 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 висе согнувшись с помощью и самостоятельно;
 - из виса согнувшись на махе назад вис прогнувшись ноги врозь;
- после 2—3 размахиваний в висе 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.

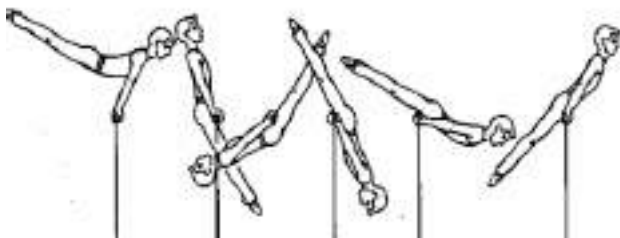


Последовательность обучения:

- 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:

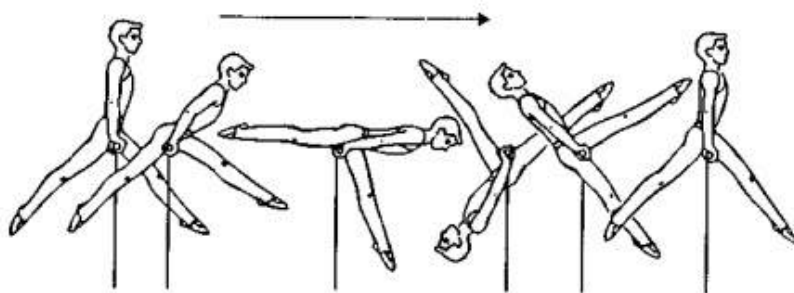
- из виса стоя толчком двух вис прогнувшись;
- в упоре, сгибаясь, опустить туловище, разгибаясь — поднять туловище, возвращаясь в исходное положение;
- из виса прогнувшись на нижней жерди с опорой стопами о верхнюю жердь брусьев разной высоты толчком ног переворот в упор на нижнюю жердь;
- подъем переворотом 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.

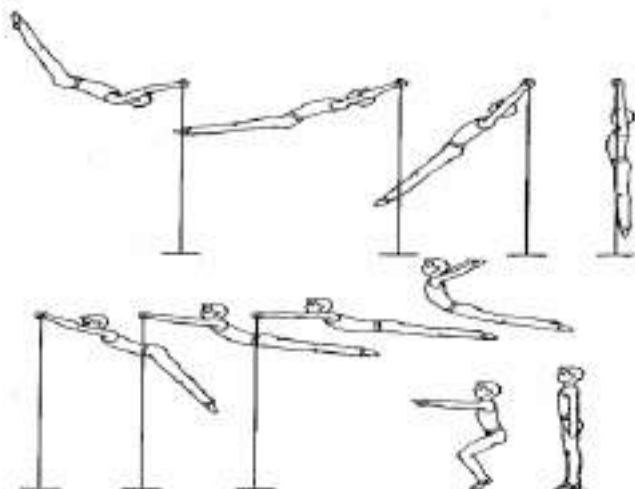


Последовательность обучения:

- 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.



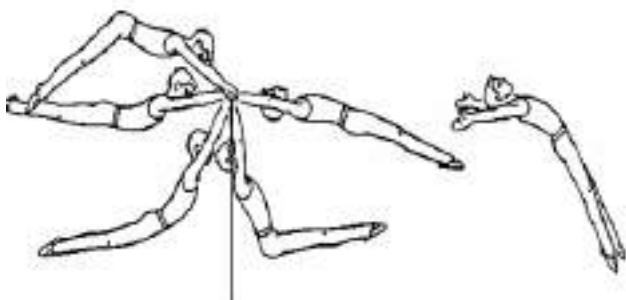
Последовательность обучения:

- 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 «стопоходящий» 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.

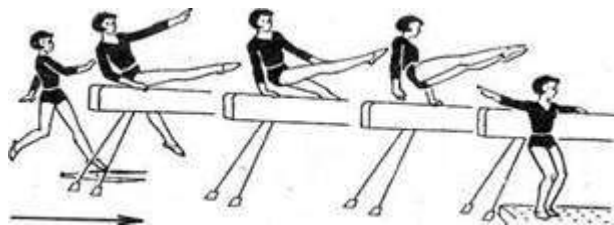
Полет до толчка руками. Полет до толчка руками зависит от эффективности разбега и толчка от мостика. Траектория полета от момента отталкивания ногами до толчка руками определяется расстоянием между мостиком и снарядом, длины и высоты снаряда, подготовленности гимнаста и измеряется расстоянием от одного 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 (например 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, галеп) — 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 кёл) — 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 кёл) — «захлест» голени.

Back curl (бэк кёл) — 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:

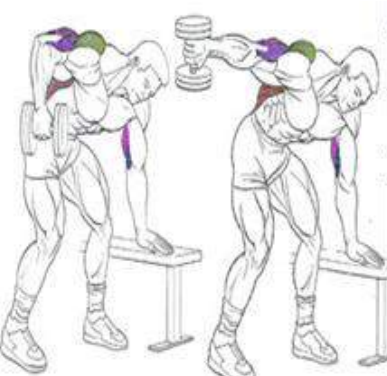
Упражнения на растягивание мышц (элементы стретчинга)

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 	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

	Целевые мышцы: задняя головка дельтовидной мышцы Вспомогательные мышцы: • подостная мышца • малая круглая мышца • ромбовидные мышцы • трапециевидная мышца		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. Плавное опустите гантели в исходное положение. Сделайте короткую паузу и выполните следующее повторение.
4.	Подъем гантелей на бицепс стоя  Целевые мышцы: бицепс (акцент на длинную головку) Вспомогательные мышцы: • плечевая мышца • все мышцы предплечья	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. 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 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: • широчайшая мышца спины Вспомогательные мышцы: • большие грудные мышцы • длинные головки трицепсов • задние пучки дельт	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 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 Положа на пол  Колени разведены в стороны, и ладони обхватывают лодыжки. Колени согнуты в коленях, стопы упираются в пол. Голова слегка приподнята (не тянуть за шею!). Поясница плотно прижата к полу.	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 - перекадывание, 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: перекувырки 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. Перекувырки 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; перекувырки 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. Перекувырки: вперед, назад, влево (вправо), звездный.

Прыжки: прогибаясь, ноги врозь, согнув ноги.

Кувырки: в группировке - вперед, назад; согнувшись - вперед, назад; назад перекувырком; 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 равными 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 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)	
	Непрерывные прыжки:	
	- на скакалке;	
	- на одной ноге;	
	- на двух ногах;	
	- «лягушка»;	
	- на двух ногах вправо, влево, вперед через препятствие	
6	Специально-подготовительные:	
7	Упражнение «Треугольник» с набивным мячом Упражнение «Восьмерка» с набивным мячом Обмен ударами справа и слева на удержание мяча Игрок оббегает конусы	5 минут
8	«восьмеркой» перед каждым конусом, делает имитацию ударов справа и слева с отскока	х 2 подхода
9	Упражнение «большая звезда»	
10	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.	
11	Подача с выходом к сетке, розыгрышем мяча с лёта и завершающим ударом с лёта.	2 подхода
	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
	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.	

12		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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер, _____ группа

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

№	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				
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	Дифференцированный зачет				2
				Всего:	72

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ. 08 ОСНОВЫ БЕЗОПАСНОСТИ И ЗАЩИТЫ РОДИНЫ**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ.08 Основы безопасности и защиты Родины разработана на основе приказа Минобрнауки России от 09.12.2016 № 1565 (ред. от 03.07.2024) «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего общего образования» (зарегистрирован в Минюсте России 20.12.2016 № 44828), приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 г. № 464 «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 профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1569 от 09.12.2016 (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 22.12.2016 года N 44898), примерной программы Основы безопасности и защиты Родины, 2024г.

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

Составитель:

Кононов Ренат Александрович, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	26
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	29
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	31
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	64
7.	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	108

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Общеобразовательная дисциплина ОДБ.08 Основы безопасности и защиты Родины является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

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 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

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

В рамках программы общеобразовательной дисциплины обучающимися осваиваются метапредметные (МП) и предметные результаты базового уровня (ПРБ) в соответствии с требованиями ФГОС среднего общего образования.

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.	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.

	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,	
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	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.

	осуществлять проектную и исследовательскую деятельность индивидуально и в группе	
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; • способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень; • 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,	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, обеспечении законности и правопорядка.

	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.	
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, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы.	ПР6 03. Сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений

том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	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, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории;	Общевойсковых уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. ПРб 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; ПРб 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

	- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности	акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени	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;	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

	- способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. 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.	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; ПР6 04. Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевойсковые 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 11, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1	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 ПР6 12. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту, общественных местах, на транспорте, в природной среде; знание прав и обязанностей граждан в области пожарной безопасности.	

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	68
в т. ч.:	
1. Основное содержание	68
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	14
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

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			
Практическое занятие: Входное тестирование		1	
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	1	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
	Комбинированное 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
	Комбинированное 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
	Комбинированное 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
	Комбинированное 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, перенёвшим 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	Комбинированное 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 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	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 2.1, ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	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		

Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	Практическое занятие	2	ОК 03; ОК 04; ОК 06; ОК 08; ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1.
	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		
	Практическое занятие		
	Лекция	2	
	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 ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен кабинет «Основы безопасности и защиты Родины»

доска учебная – 1 шт.
рабочее место преподавателя – 1 шт.
стол – 15 шт.
стулья – 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 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. Информационное обеспечение реализации 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, 2024. — 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, 2024. — 249 с. — (Профессиональное образование).

3. Косолапова, Н. В., Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 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, 2024. — 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, 2023. — 400 с. — ISBN 978-5-09-099589-4.

Для преподавателя

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.
11. Айзман Р.И., Омельченко И.В. Основы медицинских знаний: учеб. пособие для бакалавров. — М., 2013.
12. Кобяков Ю.П. Физическая культура. Основы здорового образа жизни. — М., 2012.
13. Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: практикум: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования. — М., 2013.
14. Микрюков В.Ю. Основы военной службы: учебник для учащихся старших классов сред. образовательных учреждений и студентов сред. спец. учеб. заведений, а также преподавателей этого курса. — М., 2014
15. Назарова Е.Н., Жиллов Ю.Д. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник для студ. высш. учеб. заведений. — М., 2013.
16. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013 <http://anty-crim.boxmail.biz> Искусство выживания
17. <http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь
18. <http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности
19. <http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков
20. <http://www.obzh.info> информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
21. <http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности
22. <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
23. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm> Автономное существование в природе – детям
24. <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)
25. <https://www.gosnadzor.ru> Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)
26. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
27. <http://www.mzsrrf.ru> Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России)
28. <http://www.rostrud.info> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)

29. <http://www.gsen.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
30. <http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
31. <http://www.risot.safework.ru> Российская Информационная Система Охраны Труда (РИСОТ)
32. <http://www.mspbsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности
33. <http://www.ilo.org> Международная организация труда

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.

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;	- 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;	
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;	
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;	
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, Темы: 1.1; 1.2; Р 2, Тема 2.1; Р 3, Тема 3.1; 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;	

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	
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	
ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1. Знание основ пожарной безопасности; умение применять их на практике для предупреждения пожаров; знание порядка действий при угрозе пожара и пожаре в бы ту,	ПОС, Р.1,2,3	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Тест для входного контроля

Содержит 33 вопроса по 11 изучаемым разделам.

РАЗДЕЛ 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства

Выберите один правильный ответ

1. Что такое «безопасность» в широком смысле слова?

А) Отсутствие опасности, которая может повлечь за собой человеческие жертвы и/или ущерб здоровью;

Б) Состояние защищенности жизненно важных интересов личности, общества и государства от внешних и внутренних угроз;

В) Возможность учиться, отдыхать, трудиться, получать необходимую медицинскую помощь

2. Что такое чрезвычайная ситуация?

А) Чрезвычайное событие техногенного характера, происшедшее по эксплуатационным причинам и заключающаяся в разрушении технических устройств и сооружений;

Б) Способность объектов, процессов и живых существ, при определенных условиях наносить вред здоровью и жизни человека;

В) Обстановка на определенной территории, которая может повлечь за собой человеческие жертвы, ущерб здоровью, значительные материальные потери и нарушение условий жизнедеятельности

3. Какой сигнал системы оповещения и экстренной информации населению означает завывание sireны и мощных акустических систем длительностью до 3-х минут

А) Внимание Всем!

Б) Воздушная тревога

В) Химическая опасность

Г) Радиационная опасность

РАЗДЕЛ 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе

Выберите один правильный ответ

1. Какой уровень общественного взаимодействия играет основную роль в обеспечении безопасности:

А) Индивидуальный уровень (роль личности);

Б) Групповой уровень (роль группы – н-р, коллектив студенческой группы, участники похода, профессиональные группы, добровольческие команды и т.п.);

В) Общественно-государственный уровень (роль государства – органы государственной власти, крупные общественные объединения и т.п.);

Г) Планетарный уровень (роль объединенных усилий разных государств);

Д) Все уровни играют одинаково важную роль

2. Какая пословица иллюстрирует одно из правил безопасного поведения «по возможности избегать опасности»?

А) Умный в гору не пойдет – умный гору обойдет;

Б) Волков бояться - в лес не ходить;

В) Не буди лихо пока оно тихо;

Г) Семеро одного не ждут

3. Согласны ли вы с утверждением, что чем выше риск, тем серьезней должны быть меры защиты от его наступления?

- А) Да, полностью согласен;
- Б) Согласен отчасти;
- В) Не согласен с данным утверждением

РАЗДЕЛ 3. Безопасность в быту

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Выберите основные источники опасности в быту:

- А) использование в быту электричества и газа;
- Б) использование в быту химических веществ;
- В) разведение костра на природе;
- Г) укрытие под деревом во время грозы;
- Д) использование неисправных бытовых приборов;
- Е) употребление некачественных продуктов питания

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. Ведущей причиной гибели людей при пожарах является:

- А) ожоги;
- Б) воздействие токсичных продуктов;
- В) падающие конструкции горящего здания

РАЗДЕЛ 4. Безопасность на транспорте

Выберите один правильный ответ

1. Средство индивидуальной мобильности – это ...

- А) Транспортное средство, имеющее одно или несколько колес, предназначенное для индивидуального передвижения человека посредством использования двигателя или двигателей
- Б) Транспортное средство, на котором нельзя перевозить пассажиров, за рулем и в салоне может находиться только водитель
- В) Транспортное средство, для управления которым не нужно предварительно обучаться

2. Что из перечисленного запрещается делать пассажиру?

- А) Отвлекать водителя от управления транспортным средством во время движения
- Б) При поездке на грузовом автомобиле с бортовой платформой стоять, сидеть на бортах или грузе выше бортов
- В) Открывать двери транспортного средства во время его движения
- Г) Все вышеперечисленное

3. Какому транспортному средству соответствует категория А водительских удостоверений на право управления транспортными средствами?

- А) Мотоциклы
- Б) Автомобили
- В) Трамваи
- Г) Троллейбусы

РАЗДЕЛ 5. Безопасность в общественных местах

Выберите один правильный ответ

1. Что нужно сделать, обнаружив предмет, похожий на взрывное устройство?

- А) Позвать друзей, взять в руки и рассмотреть его;

- Б) Не трогать его, предупредить окружающих, сообщить о находке в полицию или любому должностному лицу;
В) Ничего не предпринимать.

2. Когда вызываешь скорую помощь, полицию или пожарных нужно:

- А) Кричать как можно громче, чтобы сразу стало ясно, что нужна помощь;
Б) Четко сказать, что случилось, где случилось, представиться, назвать точный адрес и телефон
В) Представиться и подробно, в красках, рассказать обо всех событиях

3. Что самое опасное при нахождении в толпе?

- А) Двигаться по направлению движения толпы
Б) Упасть
В) Вести себя спокойно

РАЗДЕЛ 6. Безопасность в природной среде

Выберите один правильный ответ

1. Отметьте опасные метеорологические явления

- А) Землетрясения, извержения вулканов
Б) Наводнения, снежные лавины
В) Грозы, крупный град

2. На какие две группы можно разделить причины природных пожаров?

- А) Естественные и антропогенные
Б) Естественные и искусственные
В) Естественные и спланированные

3. Что такое цунами?

- А) Природный пожар
Б) Длинные волны в океане, резко увеличивающиеся в размерах при приближении к берегам
В) Аварии на опасных объектах
Г) транспортные аварии
Д) природные пожары

РАЗДЕЛ 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Как называется фактор, приводящий к ухудшению здоровья?

- А) Вредный
Б) Медицинский
В) Несчастный
Г) Травмирующий

2. Здоровый образ жизни – это...

- А) такой образ жизни, который исключает вредные привычки, способствующие появлению различных заболеваний, и развивает полезные
Б) своевременно начатое лечение
В) позитивный настрой, ясное понимание достаточно простых правил поддержания здоровья

3. Укажите состояния, при которых оказывается первая помощь:

- А) Наружные кровотечения,
Б) Остановка дыхания, кровообращения,

- В) Отравления,
- Г) Внутреннее кровотечение,
- Д) Инфекционные заболевания,
- Е) Обморожения и другие эффекты низких температур,
- Ж) Высокая температура
- З) Вывихи,
- И) Инородные тела в верхних дыхательных путях

РАЗДЕЛ 8. Безопасность в социуме

Выберите один правильный ответ

1. Столкновение противоположно направленных целей, интересов, позиций, мнений или взглядов оппонентов, или субъектов взаимодействия – это....

- А) разговор на повышенных тонах
- Б) конфликт
- В) борьба за первенство

1. Какая идея, как правило, становится основой для формирования экстремистских настроений?

- А) Радикальная
- Б) Символическая
- В) Интуитивная

2. Запугивание, устрашение населения с целью давления на государство и принимаемые им решения является отличительной чертой

- А) Политического конфликта
- Б) Социального конфликта
- В) Террористической деятельности

РАЗДЕЛ 9. Безопасность в информационном пространстве

Выберите один правильный ответ

1. Что такое цифровой след?

- А) Единица измерения информации
- Б) Данные, которые мы оставляем о себе при использовании Сети
- В) Биометрические данные

2. Как часто необходимо менять пароли от аккаунтов?

- А) В периодической смене пароля нет необходимости
- Б) Менять пароль необходимо периодически – например, не реже одного раза в 6 месяцев
- В) Только после попытки стороннего доступа или взлома

3. Фейк — это ...

- А) Любая недостоверная информация, размещенная в интернете
- Б) Навязчивая реклама
- В) Информационное сообщение

РАЗДЕЛ 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Комплекс действий по предупреждению, пресечению и раскрытию преступлений экстремистского характера, осуществляемый органами государственного управления и общественными объединениями в соответствии с национальным законодательством

- А) защита от экстремизма
- Б) противодействие экстремизму

В) угроза экстремизму

2. Какой закон устанавливает основные принципы противодействия терроризму, правовые и организационные основы профилактики терроризма и борьбы с ним, минимизации и (или) ликвидации последствий проявлений терроризма, а также правовые и организационные основы применения Вооруженных Сил Российской Федерации в борьбе с терроризмом?

- А) Федеральный Закон «О противодействии терроризму»
- Б) Федеральный Закон «Антитеррористический закон РФ»
- В) Федеральный Закон «О безопасности»

3. Какую ответственность предусматривают Законы РФ за экстремистскую деятельность

- А) уголовную
- Б) финансовую
- В) материальную
- Г) административную

РАЗДЕЛ 11. Основы военной подготовки

1. Соотнесите известные фразы и имена героев, которым они принадлежат:

1. Вы должны гордиться именем русских, ибо сие имя есть и будет знаменем победы!	А) Константин Константинович Рокоссовский
2. Только тот народ, который чтит своих героев, может считаться великим	Б) Александр Васильевич Суворов
3. Тяжело в учении – легко в походе! Легко в учении – тяжело в походе!	В) Михаил Илларионович Кутузов
4. Кто с мечом к нам придет, от меча и погибнет!	Г) Александр Невский (герой фильма «Александр Невский» (1939 г.) реж. С. Эйзенштейн)

2. Верховным Главнокомандующим Вооруженных Сил Российской Федерации является
(выберите один правильный ответ)

- А) Президент РФ
- Б) Министр обороны РФ
- В) Председатель Правительства РФ

3. Укажите сферы военного применения беспилотных летательных аппаратов (БПЛА) (выберите один или несколько правильных ответов)

- А) Разведка
- Б) Поиск пропавших людей
- В) Обнаружение целей и выполнение боевых задач
- Г) Аэрофотосъемка для получения красивых кадров

Ключ к тесту входного контроля

Раздел/ Вопрос теста	Правильный ответ
Раздел 1/ вопрос 1	Б
Раздел 1/ вопрос 2	В
Раздел 1/ вопрос 3	А
Раздел 2/ вопрос 1	Д

Раздел 2/ вопрос 2	А
Раздел 2/ вопрос 3	А
Раздел 3/ вопрос 1	А, Б, Д, Е
Раздел 3/ вопрос 2	В
Раздел 3/ вопрос 3	Б
Раздел 4/ вопрос 1	А
Раздел 4/ вопрос 2	Г
Раздел 4/ вопрос 3	А
Раздел 5/ вопрос 1	Б
Раздел 5/ вопрос 2	Б
Раздел 5/ вопрос 3	Б
Раздел 6/ вопрос 1	В
Раздел 6/ вопрос 2	А
Раздел 6/ вопрос 3	Б
Раздел 7/ вопрос 1	А
Раздел 7/ вопрос 2	А
Раздел 7/ вопрос 3	А, Б, В, Г, Е, З, И
Раздел 8/ вопрос 1	Б
Раздел 8/ вопрос 2	А
Раздел 8/ вопрос 3	В
Раздел 9/ вопрос 1	Б
Раздел 9/ вопрос 2	Б
Раздел 9/ вопрос 3	А
Раздел 10/ вопрос 1	Б
Раздел 10/ вопрос 2	А
Раздел 10/ вопрос 3	А, Г
Раздел 11/ вопрос 1	1-В; 2-А; 3-Б; 4-Г
Раздел 11/ вопрос 2	А
Раздел 11/ вопрос 3	А, В

3. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства

Выберите один правильный ответ

1. Составными частями национальной безопасности Российской Федерации являются:
А) безопасность регионов РФ;
Б) безопасность от внешних и внутренних угроз, безопасность каждого гражданина РФ;
В) экономическая, политическая, военная, социальная, экологическая, информационная безопасность
2. Назовите систему, созданную в России для предупреждения и ликвидации ЧС:
А) система сил и средств для ликвидации последствий чрезвычайных ситуаций;
Б) система наблюдения и контроля за состоянием окружающей природной среды;
В) Единая государственная система предупреждения и ликвидации ЧС
3. Средства коллективной защиты — это:
А) инженерные сооружения гражданской обороны для защиты от оружия массового поражения и других современных средств нападения;
Б) легкие сооружения для защиты населения от побочного действия атмосферы;
В) средства защиты органов дыхания и кожи
4. Что такое национальная безопасность?
А) система политических, экономических, военных, социальных, правовых и иных мер по подготовке к вооруженной защите государства;
Б) состояние защищенности социальной сферы жизнедеятельности общества от угроз, способных разрушить социальный уклад или обусловить его деградацию;
В) состояние защищенности национальных интересов государства от внешних и внутренних угроз, при котором обеспечиваются реализация конституционных прав и свобод граждан, достойные качество и уровень их жизни, гражданский мир и согласие в стране, охрана суверенитета, независимости и государственной целостности

Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Что такое «виктимность»?
А) склонность человека стать жертвой преступления или попасть в ситуацию, угрожающую его жизни, здоровью, благополучию;
Б) наука, изучающая поведение жертвы преступления;
В) определенные объективные свойства жертвы преступления;
Г) неспособность государства и общества защитить потенциальную жертву
2. Укажите основные правила безопасного поведения:
А) предвидеть опасность;
Б) по возможности избегать опасности;
В) действовать всегда активно и беспечно;
Г) безусловно доверять любому человеку и действовать по его просьбе;
Д) при необходимости действовать

3. На какие вопросы необходимо ответить, чтобы оценить потенциально опасную ситуацию?

- А) что угрожает?
- Б) что делать?
- В) куда бежать?
- Г) кому угрожает?

4. Выберите верное утверждение?

А) опасная ситуация отличается от экстремальной ситуации фактом взаимодействия с опасностью: в экстремальной ситуации взаимодействие с опасностью еще не произошло, опасная же ситуация характеризуется наличием взаимодействия с опасными факторами, которые могут угрожать жизни, здоровью, благополучию;

Б) опасная ситуация отличается от экстремальной ситуации фактом взаимодействия с опасностью: в опасной ситуации взаимодействие с опасностью еще не произошло, экстремальная же ситуация характеризуется наличием взаимодействия с опасными факторами, которые могут угрожать жизни, здоровью, благополучию

5. Укажите основные признаки потенциальной опасности:

- А) получение травмы в результате столкновения или иной ситуации;
- Б) наличие рисков и угроз, которые могут вызвать негативные последствия для жизни, здоровья, благополучия

Раздел 3. Безопасность в быту

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Как называется группа травм, связанная с приготовлением пищи, уборкой и ремонтом помещений, отоплением жилища, уходом за животными и птицами:

- А) травмы, связанные с выполнением домашней работы ;
- Б) травмы, полученные при передвижении и в результате падения;
- В) травмы, полученные при несчастных случаях, связанных с нарушениями норм общественного порядка

2. Когда бытовая химия закончится, в таре из-под нее можно хранить

- А) продукты;
- Б) лекарства;
- В) нельзя ничего хранить

3. Что является признаком надёжного интернет-магазина?

- А) красивый дизайн сайта;
- Б) низкие цены на предлагаемые товары;
- В) интернет-магазин имеет много положительных отзывов других покупателей;
- Г) наличие адреса, банковских реквизитов и контактной информации на сайте;
- Д) известность на рынке, признанный торговый бренд, стабильная репутация

4. 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

5. Назовите признаки опасности:

- А) Недостаточность информации;
- Б) Возможность нанесения вреда здоровью;
- В) Чувство страха;
- Г) Защитный рефлекс

Раздел 4. Безопасность на транспорте

Выберите один правильный ответ

1. Что такое нерегулируемый пешеходный переход?

- А) Пешеходный переход, переходить который можно свободно, не ориентируясь на правила дорожного движения;
- Б) Пешеходный переход, на котором отсутствует светофор и не работает регулировщик;
- В) Пешеходный переход с регулируемой светофорами или регулировщиком последовательностью движений

2. Какое действие водителю, совершившему наезд на пешехода, необходимо предпринять в ПЕРВУЮ очередь?

- А) Принять меры для защиты пострадавшего от движущихся автомобилей для исключения более серьезных повреждений. При необходимости оказать первую помощь;
- Б) Зафиксировать положение транспортного средства и пешехода относительно друг друга и объектов дорожной инфраструктуры (с помощью фото или видеокамеры);
- В) Принять участие в составлении протокола, ознакомиться со схемой ДТП;
- Г) Пройти медицинское освидетельствование на состояние опьянения по требованию сотрудника полиции

3. Можно ли перемещать пострадавшего пешехода, на которого был совершен наезд?

- А) Нельзя перемещать пострадавшего так как это может быть опасно для его здоровья (доставить в ближайшее медицинское учреждение необходимо только в экстренном случае);
- Б) Да, пострадавшего нужно переместить в любой ситуации

4. Как необходимо эвакуировать пассажиров из автобуса, имеющего два выхода?

- А) Пассажиров необходимо как можно быстрее вывести из салона в любую доступную дверь;
- Б) Пассажиров необходимо разделить, начиная с середины салона, на две группы и организовать движение каждой группы в направлении выхода через ближайшую переднюю или заднюю дверь;
- В) Необходимо предоставить право эвакуировать себя каждому пассажиру самостоятельно, в зависимости от его позиции в салоне и удобства

5. Во время нахождения на воздушном транспорте можно ли отстегивать ремни безопасности во время взлета и посадки, а также вставать со своих мест?

- А) Да, это возможно в том случае, если это необходимо для пассажира;
- Б) Категорически запрещается;
- В) Можно отстегнуть ремень, но вставать со своих мест пассажирам запрещено

Раздел 5. Безопасность в общественных местах

Выберите один правильный ответ

1. Общественное место – это ...

А) общественные места открытого типа (дворовые площадки, городские парки и скверы, ярмарки и торговые ряды под открытым небом и др.);

Б) это территория, на которой могут находиться или находятся люди, и которая не является частной собственностью граждан, используемой ими в личных целях;

В) закрытого типа (образовательные учреждения, больницы, административные здания, театры и кинотеатры, музеи, торговые центры, объекты религиозного назначения и др.)

2. С чем связаны социально-психологические риски?

А) с возможностью возникновения в общественном месте чрезвычайных ситуаций природного или техногенного характера: пожара, обрушения конструкций зданий и сооружений, урагана и др.;

Б) с поведением людей;

В) с техногенными чрезвычайными ситуациями

3. Планируя посещение общественного места, заранее

А) оцените, кто из знаменитых людей посетит данное мероприятие;

Б) оцените риски: конкретная территория, ход мероприятия с точки зрения наличия социально-психологических и криминальных рисков, а также рисков природного и техногенного характера;

В) оцените стоимость билетов на данное мероприятие

4. Выберите действия при возникновении пожара в общественном здании, театре, многофункциональном центре и пр.

А) услышав сигнал тревоги, покиньте здание, используя основные и запасные выходы;

Б) продолжайте свое занятие, не отвлекаясь на сигнал тревоги, поскольку вы не видите источника опасности в данном месте;

В) быстро бегите к лифту и спуститесь на нем вниз

5. Назовите методы террористов:

А) обещание материальных благ и льгот населению;

Б) взрывы и поджоги мест массового нахождения людей, захват людей в больницах, театрах, образовательных и других учреждений;

В) правовое урегулирование проблемных ситуаций;

Г) демонстрация катастрофических результатов террора

Раздел 6. Безопасность в природной среде

Выберите один правильный ответ

1. Какие виды чрезвычайных ситуаций (ЧС) относятся к ЧС биологического характера?

А) пандемии инфекционных заболеваний людей, животных, растений;

Б) наводнения, паводки, ледяные заторы, цунами, сели, снежные лавины;

В) бури, ливни, грозы, крупный град, сильный мороз или жара, туман;

Г) землетрясения, извержения вулканов, оползни, камнепады

2. Какие виды ЧС относятся к ЧС геологического характера?

А) бури, ливни, грозы, крупный град, сильный мороз или жара, туман;

Б) землетрясения, извержения вулканов, оползни, камнепады;

В) пандемии инфекционных заболеваний людей, животных, растений;

Г) наводнения, паводки, ледяные заторы, цунами, сели, снежные лавины

3. Каковы причины естественных пожаров?

А) такие пожары вызваны деятельностью человека и не связаны с сопутствующими или предшествующими пожару природными явлениями;

Б) такие пожары возникают при влиянии таких природных факторов как продолжительная засуха, удар молнии, извержение вулкана, камнепад и т.д.

4. Автономное пребывание в природе – это ...

А) независимое нахождение человека в природных условиях с использованием его навыков без посторонней помощи обеспечить свою жизнедеятельность и базовые потребности с использованием запасов или даров природы;

Б) нахождение человека в природной среде в состоянии вынужденной изоляции;

В) нахождение человека в природе с целью поиска способов эксплуатации природных ресурсов для получения материальной выгоды

5. Азимут – это ...

А) угол между направлением на север и объектом;

Б) угол между направлением на юг и объектом;

В) угол между направлением на восток и объектом;

Г) угол между направлением на запад и объектом

Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи

Выберите один правильный ответ

1. Здоровый образ жизни это

А) залог выздоровления;

Б) такой образ жизни, который исключает вредные привычки, способствующие появлению различных заболеваний, и развивает полезные;

В) ежедневная забота о собственном здоровье

2. От чего зависит форма проявления инфекционного заболевания:

А) от своего возбудителя;

Б) от инфекционного агента, макроорганизма (человека или животного) и условий окружающей среды;

В) от восприимчивости микроорганизма

3. Чем действие вакцины отличается от действия лекарства?

А) лечит хронические заболевания;

Б) приводит к образованию в организме иммунитета к конкретному чужеродному объекту;

В) защищает организм от всех вирусов сразу

4. Острое нарушение мозгового кровообращения, приводящее к гибели участка мозга, называют

А) инфарктом;

Б) инсультом;

В) сердечным приступом

5. Стресс — это ...

А) дисбаланс различных психических свойств и процессов;

Б) эмоционально-личностная сфера человека;

В) неспецифическая (общая) реакция организма на воздействие (физическое или

психологическое), нарушающее его функционирование, а также вызывающее соответствующее состояние нервной системы

Раздел 8. Безопасность в социуме

Выберите один правильный ответ

1. Что из перечисленного относится к факторам, способствующим эскалации конфликта?
А) нежелание продолжать и поддерживать дружеские, деловые, приятельские отношения;
Б) ориентация на сотрудничество;
В) выбор конструктивных действий в конфликте (привлечение медиатора, уважительное отношение к личности оппонента)
2. Особый вид насилия, который проявляется в агрессивном преследовании и травле человека, который не может постоять за себя – это ...
А) манипуляция;
Б) буллинг;
В) конфликт
3. По какому признаку можно определить состояние выученной беспомощности?
А) это поведение человека, перекладывающего ответственность на третьих лиц в опасной ситуации;
Б) это поведение человека, оставленного без помощи в опасной ситуации;
В) это поведение человека, при котором он не пытается улучшить свое положение даже в тех случаях, когда может это сделать
4. Регулярное проявление агрессии со стороны более сильного человека, наделенного властью и статусом, по отношению к более слабому партнеру, который не может себя защитить – это ...
А) насилие;
Б) буллинг;
В) манипуляция
5. Стремление оказать влияние на восприятие и поведение других людей — это...
А) давление;
Б) манипуляция;
В) мошенничество

Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Двухфакторная аутентификация пользователя – это...
А) Авторизация в профиле с нескольких устройств одновременно – например, с компьютера и смартфона
Б) Дополнительный способ защиты аккаунта от взлома, при котором производится не только стандартная проверка прав доступа, но и запрашивается дополнительное подтверждение – например, ввод одноразового кода, отправляемого по электронной почте, SMS или озвучиваемого роботом через звонок
В) Настройка профиля, с помощью которой можно установить несколько паролей, ввести которые при авторизации необходимо будет по очереди

2. Виртуал или виртуальная личность - какие признаки позволят отличить такой вид фальшивого аккаунта от настоящего?

А) Аккаунт заполнен за короткий промежуток времени - фотографии или посты созданы в один или несколько дней

Б) Наличие в профиле друзей и подписок

В) Тематика подписок и группы друзей никак не связаны между собой - общими интересами, географией проживания, возрастом и т.д.

3. Фишинг — это...

А) Методы и способы вирусной рекламы и маркетинга

Б) Группа фальшивых аккаунтов

В) Использование поддельных писем и сайтов для получения конфиденциальных данных пользователей

4. Информационная манипуляция часто встречается в Сети - ее приемами пользуются блогеры, маркетологи, администраторы сообществ и т.д. для изменения мнения аудитории по важным вопросам или для давления с целью принятия нужных манипулятору решений. По каким признакам возможно распознать приемы манипуляции?

А) Создание иллюзии единства - стремление подчеркнуть «уникальность» пользователей услуги, подписчиков, участников сообщества

Б) Создание иллюзии причастности к секретам, тайнам и эксклюзивной информации - стремление подчеркнуть ценность положения подписчиков и пользователей, их близость к уникальным знаниям

В) Использование блогером или другим публичным лицом рекламных интеграций

5. Цифровая зависимость - актуальная и серьезная опасность, порождаемая цифровой средой. Как необходимо вести себя, чтобы избежать ее проявлений?

А) Следить за количеством времени, проведенным за устройством и не забывать включать в свое расписание отдых, прогулки и другие виды досуга

Б) Приобрести более современные гаджеты с качественным экраном и аудиосистемой

В) Избегать частого бессистемного просмотра информации в Интернете, выбрать другой вид отдыха или досуга

Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму

1. Установите соответствия видов терроризма по характеру целей деятельности

А) Политический

Б) Религиозный

В) Криминальный

Г) Националистический

Д) Кибертерроризм

1) ненависть, крайняя нетерпимость к другим религиям;

2) использование в политических целях технических способов дезорганизации работы АИС общественного управления и связи;

3) завоевание политической власти, свержение существующей государственной власти;

4) действия уголовно наказуемыми методами: убийства, грабежи, диверсии, контрабанда;

5) провокация межнациональных конфликтов для нарушения общественной безопасности, провозглашения преимуществ одной нации над другими

2. Террористическая деятельность включает в себя (выберите один или несколько правильных ответов):

- А) планирование, финансирование, подготовку и организацию террористического акта;
- Б) нормативно-правовую основу защиты личности, общества, государства;
- В) подстрекательство к террору, вербовку, обучение террористов, организацию незаконного вооруженного формирования;
- Г) пропаганду идей терроризма: распространение печатных, видеоматериалов, призывающих к террору;
- Д) состояние защищенности здания, строения, сооружения, иного объекта, места массового пребывания людей

3. Что из перечисленного не относится к экстремистской деятельности?

- А) оправдание нацистской и фашистской идеологий, демонстрация и использование нацистской символики и атрибутики либо атрибутики или символики экстремистских организаций;
- Б) кража ценного предмета;
- В) насильственное изменение основ конституционного строя и нарушение территориальной целостности России

4. Установите соответствия

- А) Экстремистская группа
- Б) Экстремистская организация
- В) Экстремистская акция

1) заранее спланированные и организованные людьми действия выраженного агрессивного характера с применением крайних методов достижения экстремистских целей;

2) неформальная группа лиц, придерживающихся идеологии насилия, крайних мер и методов деятельности, с причинением морального и материального ущерба личности, обществу и государству, с применением или угрозой применения оружия, физической силы, химических и взрывчатых веществ;

3) устойчивая группа лиц, поддерживающая определенную структуру и субординация в группе как во время подготовки, так и в процессе осуществления экстремистской акции

5. Вставьте пропущенные слова в определение:

_____ — это распространение идеи ненависти к людям другой национальности, социальной, расовой, языковой или религиозной принадлежности

Раздел 11. Основы военной подготовки

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Состав и предназначение Вооруженных Сил РФ определяет:

- А) Конституция РФ;
- Б) Военная доктрина РФ;
- В) Федеральный закон «О воинской обязанности и военной службе»;
- Г) Федеральный закон «Об обороне»;

2. Укажите виды Вооруженных Сил РФ:

- А) Сухопутные войска;
- Б) Воздушно-космические силы;
- В) Генеральный штаб ВС РФ;
- Г) Военно-Морской Флот;
- Д) Воздушно-десантные войска

3. Укажите существующие виды оружия массового поражения:

- А) Стрелковое оружие;
- Б) Холодное оружие;
- В) Биологическое оружие;
- Г) Химическое оружие;
- Д) Ядерное оружие;

4. Как называется территория, подвергшаяся непосредственному воздействию химического оружия, на которой произошло массовое поражение людей и животных:

- А) очаг химического поражения;
- Б) зона заражения;
- В) химический сектор

5. Какой день считается началом военной службы для призывника?

- А) день прибытия на сборный пункт военкомата;
- Б) день убытия из военкомата субъекта Российской Федерации к месту службы;
- В) день прибытия в воинскую часть;
- Г) день принятия Воинской присяги;
- Д) день зачисления в список личного состава воинской части

Ключ к тесту текущего контроля

Раздел/ Вопрос теста	Правильный ответ
Раздел 1/вопрос 1	В
Раздел 1/вопрос 2	В
Раздел 1/вопрос 3	А
Раздел 1/вопрос 4	В
Раздел 2/вопрос 1	А
Раздел 2/вопрос 2	А, Б, Д
Раздел 2/вопрос 3	А, Г
Раздел 2/вопрос 4	Б
Раздел 2/вопрос 5	Б
Раздел 3/вопрос 1	А
Раздел 3/вопрос 2	В
Раздел 3/вопрос 3	Г
Раздел 3/вопрос 4	В
Раздел 3/вопрос 5	Б
Раздел 4/вопрос 1	Б
Раздел 4/вопрос 2	А

Раздел 4/вопрос 3	А
Раздел 4/вопрос 4	Б
Раздел 4/вопрос 5	Б
Раздел 5/вопрос 1	Б
Раздел 5/вопрос 2	Б
Раздел 5/вопрос 3	Б
Раздел 5/вопрос 4	А
Раздел 5/вопрос 5	Б
Раздел 6/вопрос 1	А
Раздел 6/вопрос 2	В
Раздел 6/вопрос 3	Б
Раздел 6/вопрос 4	А
Раздел 6/вопрос 5	А
Раздел 7/вопрос 1	Б
Раздел 7/вопрос 2	Б
Раздел 7/вопрос 3	Б
Раздел 7/вопрос 4	Б
Раздел 7/вопрос 5	В
Раздел 8/вопрос 1	А
Раздел 8/вопрос 2	Б
Раздел 8/ вопрос 3	В
Раздел 8/ вопрос 4	А
Раздел 8/ вопрос 5	Б
Раздел 9/ вопрос 1	Б
Раздел 9/ вопрос 2	А, В
Раздел 9/ вопрос 3	В
Раздел 9/ вопрос 4	А, Б
Раздел 9/ вопрос 5	А, В
Раздел 10/ вопрос 1	А-3, Б-1, В-4, Г-5, Д-2

Раздел 10/ вопрос 2	А, В,Г,Д
Раздел 10/ вопрос 3	Б
Раздел 10/ вопрос 4	А-2, Б-3, В-1
Раздел 10/ вопрос 5	Пропаганда экстремизма
Раздел 11/ вопрос 1	Г
Раздел 11/ вопрос 2	А, Б, Г
Раздел 11/ вопрос 3	В, Г, Д
Раздел 11/ вопрос 4	А
Раздел 11/ вопрос 5	Б

3. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль предполагает решение кейса/ситуационного задания/

Раздел 1. Безопасное и устойчивое развитие личности, общества, государства

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

- 1.1 Национальная безопасность _____
- 1.2 Национальные интересы _____
- 1.3 Жизненно важные интересы _____
- 1.4 Основная цель РСЧС _____

II. Решите ситуационную задачу

Представьте, что вы на каникулы приехали к родственникам, которые живут в частном доме в небольшом городке. С вами – младшие брат и сестра, ученики начальной школы. Наступил вечер, вы готовитесь ко сну. Вдруг на улице раздается звук сирены - это сигнал Вниманию Всем!

Вопросы:

- 1) Что означает сигнал «Вниманию Всем!»?
- 2) Как вы будете действовать?
- 3) Что нужно сделать в первую очередь?
- 4) Какие действия необходимо предпринять не зависимо от причины сигнала?

Задание: Сформулируйте, как научить малышей правильным действиям в такой ситуации и при этом не напугать их

III. Темы учебного исследования (подготовка сообщения по теме)

III.1. Внешние угрозы национальной безопасности (предлагается рассмотреть вопрос об основных внешних угрозах безопасности для нашей страны, понять их истоки и причины, определить приоритетность, а также оценить готовность России противостоять им. Чего в настоящее время следует опасаться больше – глобальной мировой войны или серии локальных войн и вооруженных конфликтов по периметру нашей страны?

III.2. Гражданская оборона (предлагается рассмотреть вопрос об истории появления и развития Гражданской обороны в нашей стране и за рубежом). Попробуйте ответить на вопросы: «Появление гражданской обороны - случайность или закономерность?», «Какие задачи будут стоять перед гражданской обороной в будущем?»

Раздел 2. Культура безопасности жизнедеятельности в современном обществе

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

- 1.1 Опасная ситуация _____
- 1.2 Риск _____
- 1.3 Культура безопасности _____
- 1.4 Экстремальная ситуация _____

II. Подготовьте развернутое сообщение об одной группе источников опасности на выбор: физические, химические, биологические, психофизиологические, социальные, информационные

Раздел 3. Безопасность в быту

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

- I.1. Бытовой травматизм _____

- I.2. Пищевое отравление _____
I.3. Правила пожарной безопасности _____
I.4. Место общего пользования _____

II. Решите ситуационную задачу

Мальчик 7 лет, пытался погладить собаку на своей придомовой территории. Она укусила его и убежала. Мальчик жалуется на боль в левой кисти. При осмотре обнаружена укушенная рана левой кисти с неровными краями. Кровотечение умеренное.

Задание:

Определите состояние пострадавшего и порядок оказания ему первой доврачебной помощи.

III. Темы учебного исследования (подготовка сообщения по теме)

III.1 Патриоты Отечества:

III.1.1 Герои России, проявившие мужество и героизм при пожаре (краткая биография, звания, история спасения);

III.1.2 Советские микробиологи, внесшие вклад в развитие медицины (краткая биография, научный труд, вклад в медицину)

III.2 Защита прав потребителей

Изучите ФЗ «О защите прав потребителей» от 7 февраля 1992 г. №2300-І Права потребителя, товары плохого качества, возврат товара, интернет-магазины, плюсы и минусы, опасность покупок в сети интернет.

III.3 Коммунальные службы (предлагается рассмотреть вопросы: коммунальное хозяйство, действия при коммунальных авариях, диспетчерские службы ЖКХ, последовательность действий при обнаружении протечки или прорыва батареи в квартире).

Раздел 4. Безопасность на транспорте

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1 Водитель _____

I.2 Маршрутное транспортное средство _____

I.3

Пешеход _____

II. Решите ситуационную задачу.

Вы купили путевку на речной круиз и на теплоходе отправились в путешествие. В первый же день экипаж судна ознакомил пассажиров с системой обеспечения безопасности корабля: каждому пассажиру сообщили место в шлюпке и ее номер. В один из дней путешествия день судно напоролось на мель. Теплоход накренился на сторону, где расположена ваша каюта. Какими будут ваши действия по обеспечению собственной безопасности?

Задание: Составьте алгоритм действий в данной ситуации

Ответ дайте в развернутой форме с применением аргументов

Раздел 5. Безопасность в общественных местах

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1 Общественное место _____

I. 2 Пожар _____

I.3 Эмоциональное заражение _____

I.4 Паника

II. Решите ситуационную задачу.

Осенью 1999 года Россию потрясла серия чудовищных террористических актов в Москве и на Северном Кавказе. Рассмотрим один из эпизодов этой страшной истории, который, к счастью, закончился не трагедией, а предотвращением преступления: благодаря действиям граждан и спецслужб была обнаружена взрывчатка в доме на улице Борисовские пруды. Вскоре после того, как утром 13 сентября 1999 года мощным взрывом был уничтожен жилой дом на Каширском шоссе, по всем телевизионным каналам стали показывать фотороботы предполагаемых террористов. Прошла информация, что за диверсиями в Москве стоит некий гражданин Л. Руководители одной риэлтерской компании по фотороботу, показанному в телепрограмме, опознали человека, который в начале сентября этого года заключил временное соглашение об аренде нежилого помещения на улице Борисовские пруды. К временному соглашению между риэлтерской компанией и Л. Были приложены копии его паспорта, номер пейджера и сотового телефона. Риелторы дозвонились до сотрудников спецслужб, которые изъяли все документы, связанные с Л, и немедленно отправились на улицу Борисовские пруды, где нашли мешки со взрывчаткой. Трагедии не случилось.

Вопросы:

- 1) Что позволило избежать трагедии?
- 2) Что нужно знать, чтобы правильно действовать в сложной ситуации?

III. Темы учебного исследования (подготовка сообщения по теме)

III.1. Правила безопасного поведения в случае угрозы возникновения толпы (предлагается рассмотреть вопросы: массовое скопление людей, особенности толпы, виды толпы, правила поведения в толпе, что делать, если не удалось избежать попадания в толпу или давку?)

III.2. Обеспечение личной безопасности на улице (безопасность на улице, правила поведения на улице, особенности подросткового возраста, действия в случае возникновения криминогенной ситуации)

III.3. Если кто-то потерялся (предлагается рассмотреть следующие вопросы: ряд действий, которые помогут избежать потери человека, особенности детей и пожилых людей в общественном месте, жизненно важные правила, чтобы ребёнок не стал жертвой киднеппинга, что нужно делать, если ваш близкий человек пропал, общий порядок действий, если вы обнаружили потерявшегося человека)

III.4. Биографии людей, посвятивших свою жизнь борьбе с преступностью. Расскажите о наиболее интересных случаях из их профессиональной деятельности.

Раздел 6. Безопасность в природной среде

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1 Чрезвычайная
ситуация _____

I.2
Опасность _____

I.3 Метеорология

II. Решите ситуационную задачу

Представьте, что вы слышали сообщение об опасности наводнения в Вашем городе. Приложенная к сообщению карта информирует, что Ваш дом попадает в зону объявленного затопления.

Задание: Составьте алгоритм действий при угрозе и во время наводнения для обеспечения собственной безопасности

Ответ дайте в развернутой форме с применением аргументов.

Раздел 7. Основы медицинских знаний. Оказание первой помощи

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1 Охрана здоровья _____

I.2 Факторы риска _____

I.3 Инфекционные заболевания _____

I.4 Неинфекционные заболевания _____

II. Решите ситуационную задачу

Молодой человек стоял на остановке автобуса, когда заметил, что мужчина рядом с ним начал падать. Тело его оказалось на тротуаре, а ноги свесились на проезжую часть. Стоявшие на остановке две пожилые женщины начали кричать, причитать, что-то судорожно искать в своих сумочках. Юноша подошел к мужчине, слегка потряс его за плечи «Что с Вами?». Мужчина не отвечал. Молодой человек положил руку на грудную клетку мужчины и приблизил ухо к его носу. Грудная клетка двигалась, был слышен звук дыхания. Юноша попытался проверить пульс мужчины на запястье. Наконец уловил слабый пульс. Мужчина открыл глаза «Вы меня слышите? – спросил юноша. Но мужчина по-прежнему не отвечал, хотя по движению глаз было заметно, что он в сознании и слышит юношу. Молодой человек приподнял его голову и положил на свой рюкзак. Достал свой телефон, чтобы вызвать скорую медицинскую помощь, но телефон оказался разряжен. «Вызовите, пожалуйста, скорую медицинскую помощь»- попросил он, обращаясь к людям, собравшимся на остановке и наблюдавшим за его действиями. Пока ждали «скорую» юноша разговаривал с женщиной, говорил, что все будет хорошо, что он будет рядом, пока не приедет скорая помощь, и врачи обязательно ему помогут.

Вопросы:

- 1) Какие действия юноши по алгоритму оказания помощи были правильными?
- 2) В чем юноша допустил ошибки?

III. Темы учебного исследования (подготовка сообщения по теме)

III.1. Медик-человек, ставший на путь служения людям (предлагается рассмотреть следующие вопросы: про каждую профессию можно сказать, что она уникальна. Но не так много на свете видов деятельности, которые требуют стольких лет упорной и изнурительной подготовки и такого колоссального объема знаний, как требует того, профессия врача. Кроме того, ошибки, допущенные исполнителями в других областях сферы деятельности, не так часто становятся причинами гибели или страдания людей. В работе врачей промедлить или поспешить, ошибиться с диагнозом, сделать неверное движение, означает поставить здоровье или саму жизнь человека под угрозу. Узнайте, в каких учебных заведениях готовят российских врачей и других медицинских работников).

III.2. Оказание первой помощи при кровотечении-теория и практика (предлагается рассмотреть следующие вопросы: оказание первой помощи при наружных кровотечениях, отработка навыков по правильному наложению жгута, давящий повязки. Данная работа состоит из двух частей, одна из которых посвящена теории, другая проведению практических занятий по оказанию первой помощи при кровотечениях с одноклассниками под руководством преподавателя).

III.3. Патриоты Отечества:

3.1 Советские иммунологи и вирусологи, которые внесли вклад в развитие медицинской вирусологии (биография, сфера деятельности, вклад в развитие иммунологии, вирусологии)

3.2 Русские учёные, в сфере медицины и физиологии (биография, сфера деятельности, вклад в развитие медицины).

3.3 Русские и советские психиатры, невропатологи, психологи (биография, сфера деятельности, вклад в развитие психиатрии, психологии, неврологии).

Раздел 8. Безопасность в социуме

I. Решите ситуационную задачу

Мультфильм киностудии «Союзмультфильм» «Похождения блудного попугая».

Выпуск первый

Вовка просит сделать звук телевизора тише, но Кеша настолько увлечен просмотром детектива, что не реагирует на просьбу друга. Вовка поясняет, что он готовится к контрольной по математике, и он просит не выключить телевизор, а только уменьшить громкость. Несмотря на то, что Кеша не уменьшает громкость, Вовка сначала просто надевает шапку, а потом даже завязывает ее уши. В связи с тем, что это не помогает, Вовка пытается убавить звук «ну чуть-чуть», Кеша активно противодействует. А в результате Вовка отключает телевизор вообще.

Вовка: «Это безобразие, у меня контрольная, а ты!»

Кеша до крайности возмущен: ведь он не увидел, что случилось после того, как «Полищук сел на мотоцикл», а до Вовкиной контрольной ему, по-видимому, вообще нет дела. Кеша симулирует приступ и просит воды, но вместо сочувствия получает ответ словами: «Ну хватит кривляться!».

Кеша: «Ах, вот ты как!», «Я для него жизни не жалею!», «Только смерть может избавить меня от сердечных мук!», «Ты у меня попляшешь!», «Ты у меня наплачешься!»

И совершает демонстративный суицид, бросившись с балкона.

Вовка не спит, ожидая возвращения Кеши, который всю ночь трясется на ветке от страха. Под утро, в полной мере прочувствовав холод и голод, Кеша, по-видимому, начинает раскаиваться: он жалобно напевает «Родительский дом — начало начал, ты в сердце моем надежный причал...». Эта песня привлекает внимание дворовой публики: кота, воробьев и вороны. Получает их одобрение и даже «гонорар» за выступление.

Кеша: «Ничего, мы еще посмотрим!»

Вызывая еще больший восторг, Кеша сочиняет историю на тему «Прилетаю я как-то на Таити...». Так прошло лето. Кеша всем надоел своими выдумками про Таити, поэтому добывать пропитание ему становится все труднее. Зимой Кеша, спасаясь от голода, разыскивает продукты на заснеженных балконах и случайно видит в окне Вовку. Кеша стучит в стекло, кричит и, когда Вовка распахивает створки, кидается в объятия друга.

Кеша перенес столько лишений, что боится рисковать вновь обретенным комфортом, и, когда теперь Вовке мешает громкий звук, Кеша сразу его убавляет и поясняет, что это новому щенку не слышно, а не ему.

Вопросы:

1. Назовите, с чего начинается конфликт.
2. Какой компромиссный вариант предложил Вовка?
3. Каким образом Вовка старается избежать конфликт?
4. Осознает ли Кеша причины случившегося? На какой уровень переводит Кеша случившийся конфликт?
5. Что стало для Кеши символическим искуплением его вины?

Ответ дайте в развернутой форме с применением аргументов.

Раздел 9. Безопасность в информационном пространстве

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1. Цифровая среда _____

I.2. Цифровая зависимость _____

I.3. Фишинг _____

I.4. Спам _____

II. Решите ситуационную задачу

Таня познакомилась с Колей на портале популярной онлайн-игры. Долгое время они играли за одну команду и не раз выручали друг друга в виртуальных боях. Как-то раз Таня собралась в очередной рейд, но в последний момент узнала о контрольной работе и поняла, что не может принять участие в сражении. Коля предложил Тане дать пароль от ее аккаунта Колиному другу, который бы мог заменить ее на время в игре.

Вопросы:

1. Как лучше всего поступить Тане в такой ситуации?
2. Какие последствия могут быть?

Ответ дайте в развернутой форме с применением аргументов.

Раздел 10. Основы противодействия экстремизму и терроризму

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1

Терроризм _____

I.2

Экстремизм _____

II. Решите ситуационную задачу

Вас захватили в заложники внутри концертного зала

Вопросы: Какие правила личной безопасности необходимо соблюдать в данной ситуации, чтобы снизить угрозу для вашей жизни?

Задание: Составьте алгоритм действий в данной ситуации?

Ответ дайте в развернутой форме с применением аргументов

Раздел 11. Основы военной подготовки

I. Терминологический диктант. Сформулируйте и запишите следующие понятия:

I.1

Вид

Вооруженных

Сил _____

I.2

Военное

положение _____

I.3

Национальная

безопасность _____

II. Решите ситуационную задачу

При организации связи оператор БПЛА:

1) определил возможности БПЛА по типу и объему выдаваемой информации, наличию средств связи; определил порядок использования средств связи;

- 2) уточнил наличие «слепых» пространств связи и передачи телеметрии;
- 3) уточнил опознавательные признаки (данные) «свой/чужой» и порядок действий в случае потери связи с БПЛА

Вопросы: Какое действие было упущено оператором?¹ Назовите действия в правильном порядке.

Ответ дайте в развернутой форме с применением аргументов

III. Тема учебного исследования (подготовка сообщения по теме)

III.1. Вооруженные силы Российской Федерации (предлагается рассмотреть вопрос о составе Вооруженных сил Российской Федерации, в который входят три вида войск: сухопутные, воздушно-космические силы и военно-морской флот, и два самостоятельных рода войск: ракетные войска стратегического назначения и воздушно-десантные войска). Каждый из этих видов и родов войск имеет свой флаг и эмблему. Каковы значение и история возникновения этих символов?

4. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Тест с ответами и формируемыми дисциплинарными (предметными) результатами:

Вопрос теста	Предметный результат	Ответ
1. Что такое национальная безопасность? А) система политических, экономических, военных, социальных, правовых и иных мер по подготовке к вооруженной защите государства Б) состояние защищенности социальной сферы жизнедеятельности общества от угроз, способных разрушить социальный уклад или обусловить его деградацию В) состояние защищенности национальных интересов государства от внешних и внутренних угроз, при котором обеспечиваются реализация конституционных прав и свобод граждан, достойные качество и уровень их жизни, гражданский мир и согласие в стране, охрана суверенитета, независимости и государственной целостности	ПР609	В
2. Средства коллективной защиты — это: А) инженерные сооружения гражданской обороны для защиты от оружия массового поражения и других современных средств нападения Б) легкие сооружения для защиты населения от побочного действия атмосферы В) средства защиты органов дыхания и кожи.	ПР601	А
3. Что такое «виктимность»? А) склонность человека стать жертвой преступления или попасть в ситуацию, угрожающую его жизни, здоровью, благополучию Б) наука, изучающая поведение жертвы преступления В) определенные свойства жертвы преступления Г) неспособность государства и общества защитить потенциальную жертву	ПР616	А
4. Выберите верное утверждение? А) опасная ситуация отличается от экстремальной ситуации фактом взаимодействия с опасностью: в экстремальной ситуации взаимодействие с опасностью еще не произошло, опасная же ситуация характеризуется наличием взаимодействия с опасными факторами, которые могут угрожать жизни, здоровью, благополучию; Б) опасная ситуация отличается от экстремальной ситуации фактом взаимодействия с опасностью: в опасной ситуации взаимодействие с опасностью еще не произошло, экстремальная же ситуация характеризуется наличием взаимодействия с опасными	ПР614	Б

факторами, которые могут угрожать жизни, здоровью, благополучию		
5. Возвращаясь вечером домой, вы будете: А) идти кратчайшим путем, пролегающим через дворы, свалки и плохо освещенные места Б) идти по освещенному тротуару и как можно ближе к краю дороги В) воспользуетесь попутным транспортом	ПР608	Б
6. Что является признаком надёжного интернет-магазина? А) красивый дизайн сайта Б) низкие цены на предлагаемые товары В) интернет-магазин имеет много положительных отзывов других покупателей Г) наличие адреса, банковских реквизитов и контактной информации на сайте Д) известность на рынке, признанный торговый бренд, стабильная репутация	ПР615	Г
7. 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	ПР609	В
8. Что такое транспортная безопасность? А) защищенность транспортной системы от нападения террористов Б) состояние защищенности объектов транспортной инфраструктуры и транспортных средств от актов незаконного вмешательства В) защита железнодорожного транспорта от незаконного вмешательства Г) защищенность пассажиров	ПР609	Б
9. Как необходимо обходить стоящий трамвай? А) как удобно пешеходу; Б) сзади, как и автобус; В) спереди; Г) как большинство других пешеходов; Д) допускается обход и сзади и спереди	ПР609	В
10. Планируя посещение общественного места, заранее А) оцените, кто из знаменитых людей посетит данное мероприятие	ПР601	Б

Б) оцените риски: конкретная территория, ход мероприятия с точки зрения наличия социально-психологических и криминальных рисков, а также рисков природного и техногенного характера В) оцените стоимость билетов на данное мероприятие		
11. Общественное место – это ... А) общественные места открытого типа (дворовые площадки, городские парки и скверы, ярмарки и торговые ряды под открытым небом и др.) Б) это территория, на которой могут находиться или находятся люди, и которая не является частной собственностью граждан, используемой ими в личных целях. В) закрытого типа (образовательные учреждения, больницы, административные здания, театры и кинотеатры, музеи, торговые центры, объекты религиозного назначения и др.).	ПР601	Б
12. Отметьте морские опасные явления А) тайфуны, цунами, шторм Б) оползни, смерчи В) грозы, сильные дожди, туман, град	ПР601	А
13. Рабочими органами комиссий по ЧС соответствующих органов государственной власти и местного самоуправления являются? А) специально созданные штабы Б) органы управления по делам ГО ЧС В) эвакуационные комиссии.	ПР601	Б
14. Что из перечисленного не относится к чрезвычайным ситуациям природного характера? А) извержение вулканов Б) землетрясения В) аварии на радиационно-опасных объектах Г) транспортные аварии Д) природные пожар	ПР601	В,Г
15. Здоровый образ жизни - это ... А) залог выздоровления Б) такой образ жизни, который исключает вредные привычки, способствующие появлению различных заболеваний, и развивает полезные. В) каждодневная забота о собственном здоровье	ПР613	Б
16. Острое нарушение мозгового кровообращения, приводящее к гибели участка мозга, называют А) инфарктом Б) инсультом В) сердечным приступом	ПР613	Б

17. Социально опасные явления – это явления, получившие широкое распространение в обществе, угрожающие... А) жизни людей Б) здоровью людей В) жизни и здоровью людей Г) жизни, здоровью и репутации людей	ПР615	В
18. Стремление оказать влияние на восприятие и поведение других людей – это... А) давление Б) манипуляция В) мошенничество	ПР614	Б
19. Понятие кибербезопасности включает в себя заботу о сохранности не только данных, но и душевного спокойствия пользователя интернета. Однако пока слабо развита защита от этой формы провокации в сетевом общении. О чем идет речь? А) хактивизм Б) троллинг В) блогинг	ПР615	Б
20. Внедрение информационных технологий породило целый диапазон рисков. Что из перечисленного Вы отнесете к рискам, связанным с развитием информационных технологий? А) природные катастрофы Б) производственные катастрофы В) транспортные катастрофы Г) информационные войны	ПР606	Г
21. Какими установками необходимо руководствоваться при публикации информации и контента в социальных сетях с точки зрения формирования цифрового следа? А) При загрузке фотографий и видеозаписей ответственно и критично подойти к их форме и содержанию, воздерживаясь от отправки провокационных или включающих персональные данные материалов Б) Настроить фильтры приватности таким образом, чтобы загружать любые материалы и фотографии, и при необходимости удалять или скрывать их из общего доступа В) При обсуждении материалов и событий в комментариях и форумах формулировать свое мнение сдержанно и корректно, воздерживаясь от эмоциональных реакций и провокации сетевых конфликтов	ПР615	А, В
22. Какими принципами необходимо пользоваться при оценке степени достоверности источника?	ПР615	Б, В

А) Обратить внимание на количество подписчиков, если подписчиков много - источник достоверен Б) Обратить внимание на то, кто является владельцем ресурса (организация, компания, публичное лицо) и оценить его репутацию, а также заинтересованность в искажении информации в свою пользу В) Изучить и сопоставить информацию в нескольких источниках на предмет расхождений и искажений данных		
23. По каким признакам можно определить, что сайт, который вы просматриваете в Сети, является фишинговым – созданной злоумышленниками страницей, имитирующей официальный сайт компании, бренда, магазина или публичного лица? А) На странице сайта встречаются орфографические или грамматические ошибки Б) Интернет-адрес сайта содержит опечатки, искажения или дополнительные символы в сравнении с интернет-адресом официального сайта компании, бренда, магазина и т.д. В) У страницы или сайта есть подписчики Г) На сайте отсутствует контактная информация и способы обратной связи	ПР615	А, Б, Г
24. Какой закон устанавливает основные принципы противодействия терроризму, правовые и организационные основы профилактики терроризма и борьбы с ним, минимизации и (или) ликвидации последствий проявлений терроризма, а также правовые и организационные основы применения Вооруженных Сил Российской Федерации в борьбе с терроризмом? А) ФЗ «О противодействии терроризму» Б) ФЗ «Антитеррористический закон РФ» В) ФЗ «О безопасности»	ПР616	А
25. При штурме здания при освобождении заложников необходимо: А) лечь на пол лицом вниз Б) бежать навстречу тем, кто освобождает В) бежать от лиц, кто освобождает	ПР616	А
26. Террористическая деятельность включает в себя: А) планирование, финансирование, подготовку и организацию террористического акта Б) нормативно-правовую основу защиты личности, общества, государства В) подстрекательство к террору, вербовку, обучение террористов, организацию незаконного вооруженного формирования Г) пропаганду идей терроризма: распространение печатных, видеоматериалов, призывающих к террору	ПР616	А, Б, Г, Д

Д) состояние защищенности здания, строения, сооружения, иного объекта, места массового пребывания людей		
27. К оружию массового поражения относятся? (выбрать несколько верных вариантов) А) ядерное оружие Б) зажигательное оружие В) осколочные авиабомбы Г) биологическое оружие Д) химическое оружие Е) обычное оружие	ПР605	А, Г, Д, Е
28. Какой день считается началом военной службы для призывника? А) день прибытия на сборный пункт военкомата; Б) день убытия из военкомата субъекта Российской Федерации к месту службы; В) день прибытия в воинскую часть; Г) день принятия Воинской присяги; Д) день зачисления в список личного состава воинской части	ПР606	Б
29. Под обороной государства понимается: А) вооруженная система государства, обеспечивающая защиту его интересов от агрессии со стороны других государств Б) система политических, экономических, военных, социальных, правовых и иных мер по подготовке к вооруженной защите и вооруженная защита Российской Федерации, целостности и неприкосновенности ее территории В) система военных реформ, направленных на совершенствование Вооруженных Сил государства для подготовки их к вооруженной защите от агрессии	ПР603	Б
30. Соотнесите имена конструкторов и изобретенное оружие: А) Ф.В. Токарев Б) С.Г. Симонов В) Г.С. Шпагин Г) М.Т. Калашников Д) В.А. Дегтярёв 1) СКС 2) ППШ 3) РПД 4) АК-74 5) СВТ	ПР607	А5; Б1; В3; Г4; Д3
31. Определяете режим функционирования РСЧС: ухудшение производственно-промышленной,	ПР602	Б

радиационной, химической, биологической, гидрометеорологической и сейсмической обстановки и получение прогноза о возможности возникновения чрезвычайных ситуаций, угрозы войны: А) режим чрезвычайной ситуации Б) режим повышенной готовности В) режим повседневной деятельности		
32. Гражданская оборона является: А) частью РСЧС Б) самостоятельной организацией В) объектовой подсистемой	ПР6 02	А
33. Что такое пешеходная зона? А) Территория, предназначенная для движения велосипедистов, начало и конец которой обозначены соответствующими дорожными знаками. Б) Это место, где дорога хорошо просматривается в обе стороны В) Территория, предназначенная для движения пешеходов, начало и конец которой обозначены соответствующими дорожными знаками	ПР6 10	В
34. Выберите правильный алгоритм действий, который сразу после ДТП водитель, причастный к нему, должен предпринять: А) включить аварийную сигнализацию; позвонить в спецслужбу; Б) немедленно остановить (не трогать с места) транспортное средство; включить аварийную сигнализацию; выставить знак аварийной остановки; не перемещать предметы, имеющие отношение к происшествию; при нахождении на проезжей части соблюдать меры предосторожности. В) предотвратить возможные негативные последствия и правильно оформить ДТП.	ПР610	Б
35. Наличие пожарных извещателей или противопожарной сигнализации в доме или квартире позволит: А) повысить уровень контроля и быстро заметить опасность Б) справиться с неприятным запахом в доме или квартире В) быстро вызвать экстренные службы	ПР612	А
36. Определите вид ожога: его получают во время различных хозяйственных работ при контакте с кипящими или просто горячими жидкостями (водой, жидкой пищей, маслом), раскалёнными поверхностями бытовых электроприборов и открытым огнём: А) химический Б) электрический	ПР612	В

В) термический		
37. Определите подготовку, которая основывается на следующей воспитательной задаче: сформировать и закрепить уважительное отношение к строевой выучке как важнейшему традиционному атрибуту воинской службы: А) тактическая Б) строевая В) огневая	ПР604	Б
38. Дайте определение понятию «сбор отходов» А) прием или поступление отходов от физических или/и юридических лиц в целях дальнейших обработки, утилизации, обезвреживания, транспортирования, размещения таких отходов Б) временное складирование отходов на площадке юридического лица В) прием отходов в целях их дальнейших обработки, утилизации, обезвреживания, размещения лицом, осуществляющим их обработку, утилизацию, обезвреживание, размещение Г) предварительная подготовка отходов	ПР611	В
39. Выберите из списка те преступные деяния, которые в соответствии с российским законодательством относятся к экстремистской деятельности: А) Публичное оправдание терроризма и иная террористическая деятельность Б) Хищение денежных средств В) Массовое распространение, изготовление или хранение заведомо экстремистских материалов В) Ограничение свободы гражданина	ПР616	А, В
40. В каком случае лицо, участвовавшее в подготовке террористического акта, освобождается от уголовной ответственности? А) Ни при каких обстоятельствах Б) Если своевременным предупреждением органов власти или иным способом поспособствует предотвращению осуществления террористического акта В) В случае предотвращенной попытки бегства с места совершения преступления	ПР616	Б
41. Регулярное проявление агрессии со стороны более сильного человека, наделенного властью и статусом, по отношению к более слабому партнеру, который не может себя защитить – это ... А) насилие; Б) травля; В) манипуляция	ПР616	А

Критерии оценки тестового задания:

оценка «5» - 90- 100% правильных ответов;

оценка «4» - 78-89% правильных ответов;

оценка «3» - 52-77% правильных ответов;

оценка «2» - менее 51% правильных ответов

По итогам дифференцированного зачета:

оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в работе материал различных научных и методических источников, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения, владеет необходимыми навыками.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при ответе.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает значительной части программного материала и не может грамотно изложить ответы на вопросы, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет задания.

6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
по общеобразовательной дисциплине
«Основы безопасности жизнедеятельности»

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование
1.	Поурочный тематический план базовый уровень
2.	Опорные конспекты
3.	Технологические карты занятий

1. Поурочный тематический план занятий

Учебный год _____

Дисциплина ОДБ.08 Основы безопасности и защиты Родины

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Группа, курс _____

Преподаватель Кононов Р.А.

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	Общественное знание, 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	Стартовый задание Тестовое задание
Тема 1.2. Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций	2	Практическое занятие	Общественное знание, история, экономика	ФЗ от 21 декабря 1994 г. N 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» с изменениями 26 февраля 2024 г.	Чек-лист	Кейс-задание

				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 помощь при них https://m.edsoo.ru/1146f112/	Компьютер, мультимедийная презентация, решение ситуационных задач, имитаторы ранений и поражений	Старт-задание, тест-задание, фронтальный опрос, 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 https://lesson.edu.ru/lesson/7af1bdbbe-a4cb-4e94-ae02-6fe8a49f2898?backUrl=%2F17%2F10	Чек-лист	Кейс-задание

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 ПДД	ФЗ «О безопасности дорожного движения» от 15.01.1995г (в актуальной редакции) Методические рекомендации поведения на транспорте МЧС	Компьютер, мультимедийная презентация, тренажеры для отработки	Старт-задание Тест – задание

				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	навыков оказания первой помощи	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,	2	Практическое занятие	Обществознание, история	ФЗ «О противодействии терроризму» от 06.03.2006 N 35-ФЗ (актуальная редакция)	Чек-лист	Кейс-задание

пожара в общественных местах, обрушении конструкций				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		
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 РЭШ. ОБЖ, 10 класс. Урок 4. Чрезвычайные ситуации природного характера и защита от них https://resh.edu.ru/subject/lesson/4814/	Компьютер, презентация, ситуационные задачи и их решение	Старт-задание

				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-f816-4f87-84e7-4a66dabcafd7?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 https://m.edsoo.ru/cec44345	Чек-лист Компьютер, мультимедийная презентация	Старт-задание Решение проблемной ситуации Тест-задание
Тема 7.2. Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики	2	Комбинированное	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»	Тренажеры для отработки навыков оказания сердечно-	Старт-задание Ситуационное задание Тест-задание

				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	легочной и мозговой реанимации, решение ситуационных задач	
Тема 7.3. Психическое здоровье и психологическое благополучие	2	Практическое 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 класс. Безопасность в цифровой среде https://m.edsoo.ru/d526ac07	Компьютер, презентация, ситуационные задачи и их решение	Задание-исследование

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 устойчивого развития общества	2	Комбинированное	Обществознание, история, психология, БЖ	ФЗ «О противодействии терроризму» от 06.03.2006 N 35-ФЗ (в актуальной редакции) РЭШ. ОБЖ, 10 класс. Урок 6. Экстремизм и терроризм –	Компьютер, презентация, ситуационные задачи и их решение	Старт-задание Тест-задание

				чрезвычайные опасности для общества и государства https://resh.edu.ru/subject/lesson/5822/start/103806/		
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 организаций в области противодействия экстремизму и терроризму https://lesson.edu.ru/lesson/d34a3039-	Компьютер, презентация, тренажеры для отработки навыков оказания первой помощи, ситуационные задачи и их решение	Старт-задание Тест-задание

				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, обществознание, 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 благополучного развития страны	2	Комбинированное	История, Обществознание, экономика	ФЗ от 31.05.1996 № 61 «Об обороне»; ФЗ «О Воинской обязанности и военной службе» от 28.03.1998г. №53-ФЗ (в актуальной редакции) Библиотека ЦОК, урок ОБЖ, 11	Компьютер, мультимедийная презентация, плакаты государственная символика РФ,	Старт-задание Задание-исследование

				класс. Оборона страны как обязательное условие благополучного развития https://lesson.edu.ru/lesson/dd4b7b1f-8275-485a-83a3-e981f8a52f07?backUrl=%2F17%2F11	Вооруженных Сил РФ	
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.) Методическое пособие по действиям граждан при обнаружении беспилотных летательных аппаратов	Компьютер, решение ситуационных задач Чек-лист	Тест-задание

				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 и 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%20регионе_Томская%20область.mp4 https://disk.yandex.ru/d/qoZX3rttObRnyA/Общий%20ролик%20о%20регио	Компьютер, мультимедийные средства обучения	Старт-задание

				не.%20Кемеровская%20область.mpr4		
	2	Комбини рованное занятие. Обзорная экскурсия на предприя тия или объекты экономик 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 несчастливого случая на производстве	2	Практиче ское занятие	Биология, БЖ, психология	ФЗ «Об Основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации», Конституция РФ, ст. 41	Тренажеры для оказания первой помощи	Решение ситуационн ых задач
Прикладной модуль: Раздел 3. Знакомство с повседневным бытом военнослужащих	4	Практиче ское занятие	БЖ	Общевоинские Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации	Чек-лист	Задание- исследовани е
Промежуточная аттестация по дисциплине (дифференцированный зачёт)	2					

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 Система национальной безопасности Российской Федерации Законодательство Российской Федерации о безопасности Национальная культура как важный фактор национальной безопасности История создания МЧС России Морально-психологические качества спасателя МЧС России 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-задание
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 фэйковой 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. Отраваляющие 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 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
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 46.01.03 Делопроизводитель**

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 данной направленности. Теоретическая часть обзорной экскурсии: Делопроизводительная отрасль в России, ее перспективы и развитие. Сфера профессиональной деятельности делопроизводителя, 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: 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 данной 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 необходимо достигнуть по результатам экскурсии.	Обзорная экскурсия помогает обучающимся соотнести свои профессиональные интересы и знания с новыми представлениями о мире профессии делопроизводитель и оценить выбранный профессиональный путь, соответствующий их личностным качествам и интересам.	Самостоятельная работа с опросником по построению личностного профессионального плана Н.С. Пряжникова. Подготовить вопросы о профессиональной деятельности делопроизводителя, для этапа обзорной экскурсии «Диалог с	ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимател	Составление личного профессионального плана

		экспертом»	ьскую 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 объекте экономики.	Слушают инструктаж. Выполняют неукоснительно все требования правил безопасности во время обзорной экскурсии.	ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационн	Ставят подпись о получении инструктажа в журнале инструктажа

			ые технологии для выполнения задач профессиональн ой деятельности	
2.1 Теоретическая часть экскурсии				
Введение в тему обзорной экскурсии	Рассказ специалиста предприятия: Данная 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 данной 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 профессиональн ой деятельности применительно к различным контекстам	Фронтальный опрос.
Актуализация знаний и целеполагание	Как вы думаете, какие профессии и специальности необходимы, чтоб работать в данной отрасли? Преподаватель по необходимости корректирует ответы обучающихся. Сегодня мы с вами в ходе обзорной экскурсии погрузимся в мир такой профессии как Делопроизводитель Как вы думаете, какая профессия родственная у профессии делопроизводитель? Правильный ответ: Секретарь Документовед Архивист	Обсуждают и высказывают личные мнения, формулируют ответ на вопрос.	ОК 06 Проявлять гражданско- патриотическую позицию, демонстрироват ь осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческ их ценностей, в том числе с учетом	Заполняют чек- лист.

	Архивариус		гармонизации межнациональ ных и межрелигиозны х отношений, применять стандарты антикоррупцион ного 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 различных жизненных ситуациях	Опросник по построению личностного профессионального плана Н.С. Пряжникова
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 делопроизводители?	Выполняют задание в чек-листе, обсуждение результатов выполненного задания, подведение итогов поставленного вопроса.	ПК 2.3	Заполнение Чек-листа № 1. Проверка выполненного задания.
	Задание: Классификация профессии.	Заполняют концептуальную	ПК 2.3	Заполнение Чек-

	Заполните концептуальную таблицу, согласно параметрам: тип профессии, класс профессии, условия труда	таблицу, по следующим параметрам: (тип профессии, класс профессии, тип профессии по условиям труда) обсуждение результатов выполненного задания, подведение итогов поставленного вопроса		листа № 2. Проверка выполненного задания
	Задание: Описание профессии в чек-листе знаками отметьте, те позиции, которые по вашему мнению, определяют основные и доминирующие виды деятельности делопроизводителя	Отмечают 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 № 3 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 делопроизводителя 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 2.3	Отмечают в чек-листе задания для самостоятельного выполнения. Самостоятельно заполняют чек-лист № 5
	Задание: «Требования к профессиональной подготовки специалиста» обучающиеся делятся на две	Слушают перечисленные преподавателем знания и умения делопроизводителя, анализируют, к		Заполняют чек-лист № 6. Проверка

	команды. При перечислении знаний и умений делопроизводителя 1 команда записывает номера, под которыми, указаны знания строителя, 2 команда – умения строителя	какой группе их отнести		выполненного задания
Информационный блок	Рассказ сотрудника отдела кадров о требуемом образовании и карьерном росте. Требуемое профессиональное образование. Получение данной 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 специальностям: Карьерный рост: Перспектива – стать руководителем, начальником отдела или заниматься индивидуальным предпринимательством, оказывая схожие услуги	Слушают информацию, по мере возникновения вопрос, задают их, получают квалифицированные ответы	ПК 2.3	Фронтальный опрос
2.2 Практическая часть экскурсии (архив)				
Условия труда	Рассказ и демонстрация условий труда (конкретные примеры) специалиста организации. Большую часть времени работает непосредственно на Его работа часто связана с напряжением, происходит в тесном общении с другими Темп работы Из особых условий работы следует отметить	Слушают, смотрят, задают вопросы	ПК 2.3	Фронтальный опрос
Профессиональные риски	Ра	Слушают, смотрят, задают вопросы	ПК 2.3	Фронтальный опрос

Диалог с экспертом	Чтобы узнать больше о профессии из первых рук, я предлагаю пригласить настоящего эксперта. Этот человек – опытный....., который готов ответить на ваши вопросы. Мы с группой студентов, подготовили список вопросов, но вы также можете задавать свои интересные вопросы	Обучающиеся задают заранее подготовленные вопросы: 1. Какие навыки и знания особенно важны для успешной карьеры? 2. Какие трудности или вызовы чаще всего возникают в процессе работы, и как с ними справляться? 3. Какие технологии и инструменты сейчас широко используются в этой индустрии? 5	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 применение в новых или измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Помогает сформулировать понятие, разработать правила и смоделировать алгоритмы	Студенты заполняют чек-листы, согласно полученным знаниям о специальности	ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения	Чек-листы, фронтальный опрос, ответы на поставленные вопросы.
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся);	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	задач профессиональной деятельности	Обобщение изученного материала, итоговые выводы.

определение перспективы дальнейшей работы				
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, применять стандарты антикоррупционного поведения	Обсуждение результатов выполненного упражнения.

7. КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на _____ учебный год
по ОДБ.08 Основы безопасности и защиты Родины по профессии 43.01.09 «Повар,
кондитер».

(общее количество часов: 68 часов аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема занятия	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Практическое занятие: Входное тестирование				1
2	Государственная и общественная безопасность.				1
3-4	Роль личности, общества и государства в предупреждении и ликвидации чрезвычайных ситуаций.				2
5-6	Современные представления о культуре безопасности.				2
7-8	Источники опасности в быту. Профилактика и первая помощь при отравлениях и травмах				2
9-10	Практическое занятие: Пожарная безопасность в быту.				2
11-12	<i>Практическое занятие: Безопасное поведение в местах общего пользования</i>				2
13-14	Безопасность дорожного движения.				2
15-16	Правила безопасного поведения на разных видах транспорта				2
17-18	<i>Практическое занятие: Опасности социально-психологического характера</i>				2
19-20	<i>Практическое занятие: Действия при угрозе или совершении террористического акта, пожара в общественных местах, обрушении конструкций</i>				2
21-22	Основные правила безопасного поведения в природной среде.				2
23-24	<i>Практическое занятие: Природные чрезвычайные ситуации.</i>				2
25-26	Факторы, влияющие на здоровье человека. Инфекционные заболевания.				2
27-28	Неинфекционные заболевания: факторы риска и меры профилактики				2

29-30	<i>Практическое занятие: Психическое здоровье и психологическое благополучие.</i>				2
31-32	<i>Практическое занятие: Конфликты и способы их разрешения.</i>				2
33-34	<i>Практическое занятие: Конструктивные и деструктивные способы психологического воздействия.</i>				2
35-36	<i>Практическое занятие: Психологические механизмы воздействия на большие группы людей.</i>				2
37-38	<i>Практическое занятие: Безопасность в цифровой среде.</i>				2
39-40	Опасности, связанные с коммуникацией в цифровой среде.				2
41-42	Достоверность информации в цифровой среде.				2
43-44	Экстремизм и терроризм как угроза устойчивого развития общества.				2
45-46	<i>Практическое занятие: Правила безопасного поведения при угрозе и совершении террористического акта</i>				2
47-48	Противодействие экстремизму и терроризму.				2
49-50	Оборона страны как обязательное условие благополучного развития страны				2
51-52	<i>Практическое занятие: Виды, назначение и характеристики современного оружия.</i>				2
53-54	<i>Практическое занятие: Виды оружия массового поражения и поражающие факторы. Средства индивидуальной и коллективной защиты.</i>				2
55-56	<i>Практическое занятие: Беспилотные системы и радиосвязь.</i>				2
57-58-59-60	Особенности профессиональной деятельности в рамках получаемой специальности или профессии, потенциальные опасности и их последствия.				4
61-62	<i>Практическое занятие: Мероприятия и алгоритм оказания первой помощи при</i>				2

	<i>возникновении несчастного случая на производстве.</i>				
63-64	<i>Практическое занятие: Знакомство с повседневным бытом военнослужащих.</i>				2
65-66	Знакомство с повседневным бытом военнослужащих.				2
67-68	Дифференцированный зачет				2
				Всего	68

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДБ.09 ФИЗИКА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОДБ.09 Физика 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 профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1569 от «09» декабря 2016 года (ред. От 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте России от 22.12.2016 года № 44898).

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа -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	11
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	21
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	53
7.	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	201

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОДБ.09 Физика является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели:

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 естественнонаучной 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. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 общеобразовательной дисциплины обучающимися осваиваются метапредметные (МП) 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: - 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; и способность их использования в познавательной и социальной практике	- 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; - владеть 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); владеть основополагающими астрономическими понятиями, позволяющими характеризовать процессы, происходящие на звездах, в звездных системах, в межгалактической среде; движение небесных тел, эволюцию звезд и Вселенной; - владеть 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; - сформировать 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	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;	-сформировать умения 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; - сформировать собственную позицию по отношению к физической информации, получаемой из разных источников, уметь использовать цифровые технологии для поиска, структурирования, интерпретации и представления учебной и научно-популярной информации; развить умения критического анализа получаемой информации

	- 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 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 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	- владеть 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

	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 анализе результатов деятельности; - признавать свое право и право других людей на ошибки; развивать способность понимать мир с позиции другого человека.	- овладеть 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
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:	- сформировать умения 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

	- 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	при его нагревании в закрытом сосуде, связь между параметрами состояния газа в изопроцессах; электризация тел, взаимодействие зарядов, нагревание проводника с током, взаимодействие магнитов, электромагнитная индукция, действие магнитного поля на проводник с током и движущийся заряд, электромагнитные колебания и волны, прямолинейное распространение света, отражение, преломление, интерференция, дифракция и поляризация света, дисперсия света; фотоэлектрический эффект, световое давление, возникновение линейчатого спектра атома водорода, естественная и искусственная радиоактивность
ОК 07	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - 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; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.	- сформировать 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	производить практические расчеты во всех областях производственной деятельности с применением спецприборов знать содержание процессов фазовых переходов, диффузии знать электрические свойства вещества по проводимости	проводить сравнительный анализ результатов вычислений. сформировать 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; 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 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	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	72
в т.ч.	
1. Основное содержание	54
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	24
2. Профессионально ориентированное содержание	16
теоретическое обучение	12
практические занятия	4
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	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Входное тестирование		1	
Введение. Физика и методы научного познания	Содержание учебного материала	1	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Физика — фундаментальная наука о природе. Естественнаучный метод познания, его возможности и границы применимости. Эксперимент и теория в процессе познания природы. Моделирование физических явлений и процессов. Роль эксперимента и теории в процессе познания природы. Физическая величина. Физические законы. Границы применимости физических законов и теорий. Принцип соответствия. Понятие о физической картине мира. Погрешности измерений физических величин. Значение физики при освоении профессии.		
Раздел 1. Механика		7	
Тема 1.1 Основы кинематики	Содержание учебного материала:	2	
	Механическое движение и его виды. Материальная точка. Относительность механического движения. Система отсчета. Принцип относительности Галилея. Способы описания движения. <i>Траектория. Путь. Перемещение.</i> Равномерное прямолинейное движение. Скорость. Мгновенная и средняя скорости. Ускорение. Прямолинейное движение с постоянным ускорением. Движение с постоянным ускорением свободного падения. <i>Равномерное движение точки по окружности, угловая скорость.</i> Центростремительное ускорение. <i>Кинематика абсолютно твердого тела</i>		
	В том числе практических занятий	1	
Тема 1.2 Основы динамики	Содержание учебного материала:	2	
	Основная задача динамики. Сила. Масса. Законы механики Ньютона. Силы в природе. Сила тяжести и сила всемирного тяготения. Закон всемирного тяготения. Первая космическая скорость. Движение планет и малых тел Солнечной системы. Вес. Невесомость. Силы упругости. <i>Силы трения</i>		

Тема 1.3. Законы сохранения в механике	Содержание учебного материала: Импульс тела. Импульс силы. Закон сохранения импульса. Реактивное движение. <i>Механическая работа и мощность. Кинетическая энергия. Потенциальная энергия. Закон сохранения механической энергии.</i> Работа силы тяжести и силы упругости. Консервативные силы. Применение законов сохранения. Использование законов механики для объяснения движения небесных тел и для развития космических исследований, границы применимости классической механики.	2		
	В том числе практических занятий	1		
	Контрольная работа №1 «Механика»	1		
Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика		28		
Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	Содержание учебного материала:	5	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07 ПК 1.1 ПК 2.1	
	Основные положения молекулярно-кинетической теории. Размеры и масса молекул и атомов. Броуновское движение. <i>Силы и энергия межмолекулярного взаимодействия.</i> Строение газообразных, жидких и твердых тел. Идеальный газ. Давление газа. Основное уравнение молекулярно-кинетической теории газов. Скорости движения молекул и их измерение. Уравнение состояния идеального газа. Изопроцессы и их графики. Газовые законы. Молярная газовая постоянная			
	Профессионально-ориентированное содержание Диффузия. Температура и ее измерение. Термодинамическая шкала температуры. Абсолютный нуль температуры.	2		
	Лабораторные занятия: <i>Лабораторная работа №1.</i> Изучение одного из изопроцессов	1		
Тема 2.2. Основы термодинамики	Содержание учебного материала:	6		
	Внутренняя энергия системы. Внутренняя энергия идеального газа. Работа и теплота как формы передачи энергии. Теплоемкость. Удельная теплоемкость. Количество теплоты. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Адиабатный процесс. Второе начало термодинамики. <i>Принцип действия тепловой машины. Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя. Холодильные машины.</i>			
	В том числе практических занятий	2		
	Профессионально-ориентированное содержание Охрана окружающей среды	2		
Тема 2.3.	Содержание учебного материала:	16		
	Испарение и конденсация. Насыщенный пар и его свойства. <i>Абсолютная и относительная влажность воздуха.</i> Приборы для определения влажности воздуха. Точка росы. Кипение.			

Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	Зависимость температуры кипения от давления. Критическое состояние вещества. Характеристика жидкого состояния вещества. Поверхностный слой жидкости. Энергия поверхностного слоя. Ближний порядок. Характеристика твердого состояния вещества. Кристаллические и аморфные тела. Упругие свойства твердых тел. Закон Гука. Механические свойства твердых тел. Пластическая (остаточная) деформация. Тепловое расширение твердых тел и жидкостей. Коэффициент линейного расширения. Коэффициент объёмного расширения. Учет расширения в технике. Плавление. Удельная теплота плавления.		
	В том числе практических занятий	2	
	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	4	
	Лабораторные занятия: <i>Лабораторная работа №2 Определение влажности воздуха.</i>	1	
	Контрольная работа №2 «Молекулярная физика и термодинамика»	1	
Раздел 3. Электродинамика		17	
Тема 3.1. Электрическое поле	Содержание учебного материала	3	
	Электрические заряды. Элементарный электрический заряд. Закон сохранения заряда. Закон Кулона. Электрическая постоянная. Электрическое поле. Напряженность электрического поля. Принцип суперпозиции полей. Поляризация диэлектриков. Работа сил электростатического поля. Потенциал. Разность потенциалов. Связь между напряженностью и разностью потенциалов электрического поля. Емкость. Единицы емкости. Конденсаторы. Соединение конденсаторов в батарею. Энергия заряженного конденсатора. Энергия электрического поля. Применение конденсаторов		
	Профессионально-ориентированное содержание Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле	1	
Тема 3.2.	Содержание учебного материала	5	

Законы постоянного тока	Условия, необходимые для возникновения и поддержания электрического тока. Силаток и плотность тока. Закон Ома для участка цепи. Зависимость электрическогосопротивления от материала, длины и площади поперечного сечения проводника. Зависимость электрического сопротивления проводников от температуры. Температурный коэффициент сопротивления. Сверхпроводимость.Работа и мощность постоянного тока. Тепловое действие тока. Закон Джоуля—Ленца. Электродвижущая сила источника тока. Закон Ома для полной цепи. Электрическиецепи. Параллельное и последовательное соединение проводников. Законы Кирхгофа для узла. Соединение источников электрической энергии в батарею		ОК 01, ОК 02,
	В том числе практических занятий	2	
Тема 3.3. Электрический ток в различных средах	Содержание учебного материала:	3	
	Электрический ток в металлах, в электролитах, газах, в вакууме. Электролиз. Закон электролиза Фарадея. Электрохимический эквивалент. Виды газовых разрядов. Термоэлектронная эмиссия. Плазма. Электрический ток в полупроводниках. Собственная и примесная проводимости. Р-п переход. Применение полупроводников. Полупроводниковые приборы		
	В том числе практических занятий	1	
Тема 3.4. Магнитное поле	Содержание учебного материала:	3	
	Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов. Сила Ампера. Применение силы Ампера. Магнитный поток. Работа по перемещению проводника с током в магнитном поле. Действие магнитного поля на движущийся заряд. Сила Лоренца. Применение силы Лоренца. Определение удельного заряда. Магнитные свойства вещества. Магнитная проницаемость. Солнечная активность и её влияние на Землю. Магнитные бури		
	В том числе практических занятий	1	
Тема 3.5. Электромагнитная индукция	Содержание учебного материала:	2	
	Явление электромагнитной индукции. Правило Ленца. Закон электромагнитной индукции. Вихревое электрическое поле. ЭДС индукции в движущихся проводниках. Явление самоиндукции. Индуктивность. Энергия магнитного поля тока. Взаимосвязь электрических и магнитных полей. Электромагнитное поле		
	В том числе практических занятий	1	
	Контрольная работа №3 «Электродинамика»	1	
Раздел 4. Колебания и волны		6	

Тема 4.1 Механические колебания и волны	Содержание учебного материала:	3	ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	Колебательное движение. Гармонические колебания. Свободные механические колебания. Превращение энергии при колебательном движении. Свободные затухающие механические колебания. Математический маятник. Пружинный маятник. Вынужденные механические колебания. Резонанс. Поперечные и продольные волны. Характеристики волны. Звуковые волны. Ультразвук и его применение		
	В том числе практических занятий	1	
Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	Содержание учебного материала:	3	
	Свободные электромагнитные колебания. <i>Закон Ома для электрической цепи переменного тока. Работа и мощность переменного тока.Резонанс в электрической цепи. Трансформаторы. Токи высокой частоты. Получение, передача и распределение электроэнергии.</i> Электромагнитное поле как особый вид материи. Электромагнитные волны. Свойства электромагнитных волн. Изобретение радио А.С. Поповым. Понятие о радиосвязи. <i>Принцип радиосвязи. Применение электромагнитных волн</i>		
	В том числе практических занятий	2	
Раздел 5. Оптика		4	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 5.1. Природа света	Содержание учебного материала:	2	
	Точечный источник света. <i>Скорость распространения света. Законы отражения и преломления света.</i> Солнечные и лунные затмения. <i>Полное отражение.</i> Линзы. Построение изображения в линзах. Формула тонкой линзы. Увеличение линзы. Глаз как оптическая система. <i>Оптические приборы.</i> Телескопы. <i>Сила света. Освещённость. Законы освещенности</i>		
	В том числе практических занятий	1	
Тема 5.2. Волновые свойства света	Содержание учебного материала:	2	
	Интерференция света. Когерентность световых лучей. Интерференция в тонких пленках. Кольца Ньютона. Использование интерференции в науке и технике. Дифракция света. Дифракция на щели параллельных лучах. Дифракционная решетка. Понятие о голографии. Виды излучений. Виды спектров. Спектры испускания. Спектры поглощения. Ультрафиолетовое излучение. <i>Инфракрасное излучение.</i> Рентгеновские лучи. Их природа и свойства. Шкала электромагнитных волн		
	В том числе практических занятий	1	
Раздел 6. Квантовая физика		4	
Тема 6.1.	Содержание учебного материала:	2	ОК 01, ОК 02,

Квантовая оптика	Квантовая гипотеза Планка. Тепловое излучение. Корпускулярно-волновой дуализм. Фотоны. Гипотеза де Бройля о волновых свойствах частиц. Давление света. Химическое действие света. Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Внешний фотоэлектрический эффект. Внутренний фотоэффект. Типы фотоэлементов. Применение фотоэффекта		ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
	В том числе практических занятий	1	
Тема 6.2. Физика атома и атомного ядра	Содержание учебного материала:	2	
	Развитие взглядов на строение вещества. Модели строения атомного ядра. Закономерности в атомных спектрах водорода. Ядерная модель атома. Опыты Э. Резерфорда. Лазеры. Радиоактивность. Закон радиоактивного распада. Радиоактивные превращения. Строение атомного ядра. Искусственная радиоактивность. Биологическое действие радиоактивных излучений.		
	В том числе практических занятий	1	
Раздел 7. Строение Вселенной		2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07
Тема 7.1. Строение Солнечной системы	Содержание учебного материала:	1	
	Солнечная система. Планеты, их видимое движение. Малые тела солнечной системы. Система Земля—Луна. Солнце. Солнечная активность. Источник энергии Солнца и звёзд		
Тема 7.2 Эволюция Вселенной	Содержание учебного материала:	1	
	Звёзды, их основные характеристики. Современные представления о происхождении и эволюции Солнца и звёзд. Этапы жизни звёзд. Млечный Путь — наша Галактика. Типы галактик. Радиогалактики и квазары. Вселенная. Расширение Вселенной. Закон Хаббла. Теория Большого взрыва. Масштабная структура Вселенной. Метагалактика		
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего часов:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Химии. Физики», оснащен оборудованием:

Доска учебная – 1 шт.

Рабочее место преподавателя – 1 шт.

Стол – 15 шт.

Стулья – 30 шт.

Шкафа 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.

Оборудование для проведения лабораторных работ: 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 рабочей программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

Для обучающихся

1. 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.
2. Мякишев, Г.Я.. Физика. 11 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев — Москва: Просвещение, 2022. — ISBN 978-5-09-099513-9. — URL: <https://book.ru/book/949063>. — Текст: электронный.

3.2.1. Дополнительные электронные и печатные издания

Для преподавателей

1. 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.
2. Мякишев, Г.Я.. Физика. 11 класс. Базовый и углублённый уровни. ЭФУ / Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев — Москва: Просвещение, 2022. — ISBN 978-5-09-099513-9. — URL: <https://book.ru/book/949063>. — Текст: электронный.
3. Фещенко Т. С. Физика: Социально-экономический, гуманитарный профили: учебное издание / Фещенко Т. С., Алексеева Е. В., Шестакова Л. А. - Москва: Академия, 2024. - 384 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: <https://academia-moscow.ru> - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - 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. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	- устный опрос; - фронтальный опрос; - оценка контрольных работ; - наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения лабораторных работ; - оценка практических работ (решения качественных, расчетных, профессионально ориентированных задач); - оценка тестовых заданий; - наблюдение за ходом выполнения индивидуальных проектов и оценка выполненных проектов; - выполнение заданий дифференцированного зачета
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 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	
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. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Раздел 1. Темы 1.1., 1.2, 1.3 Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Темы 3.1., 3.2., 3.3., 3.4., 3.5. Раздел 4. Темы 4.1., 4.2. Раздел 5. Темы 5.1., 5.2. Раздел 6. Темы 6.1., 6.2. Раздел 7. Темы 7.1., 7.2.	
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье,	Раздел 2. Темы 2.1., 2.2., 2.3. Раздел 3. Тема 3.1.	

исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. 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.		

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

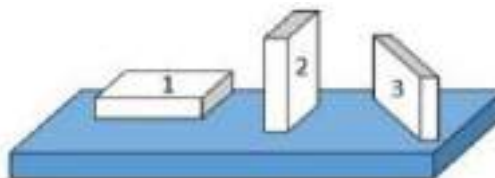
1. На рисунке показана мензурка с жидкостью. Выберите правильное утверждение.

- 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

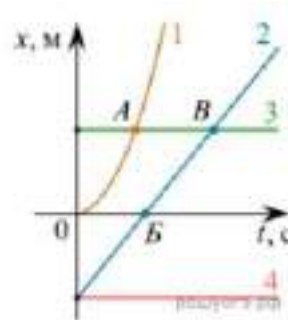
Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам

А	Б	В

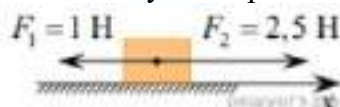
4. На рисунке представлены графики зависимости координаты x от времени t для четырёх тел, движущихся вдоль оси Ox .

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.



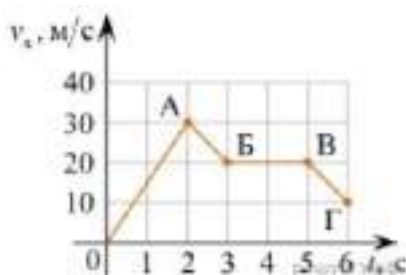
Для каждой величины определите соответствующий характер изменения:

- 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?

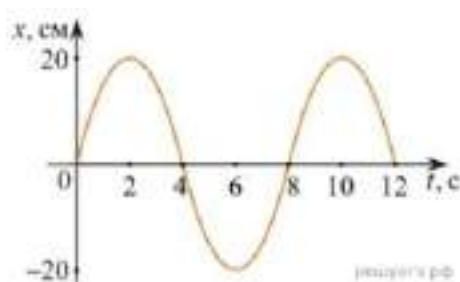


1. ОА
2. АВ
3. БВ
4. ВГ

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?

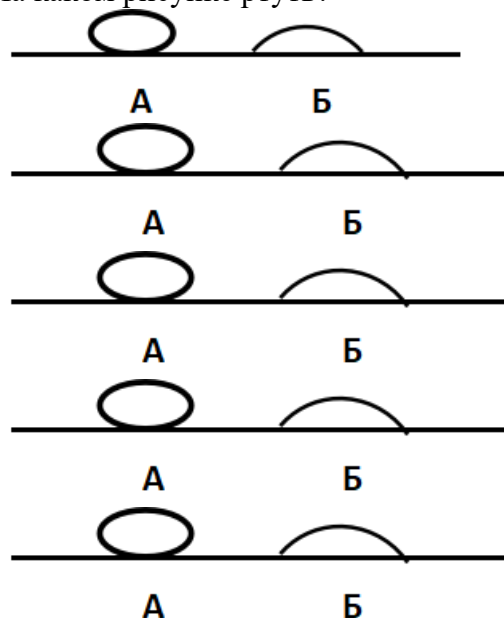
- 1) Для воды.
- 2) Для ртути.
- 3) Для керосина.
- 4) Показания будут одинаковые.

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?

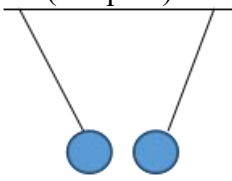
- 1) Изотропность.
- 2) Отсутствие определенной температуры плавления.
- 3) Существование определенной температуры плавления.
- 4) Текучесть.

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.

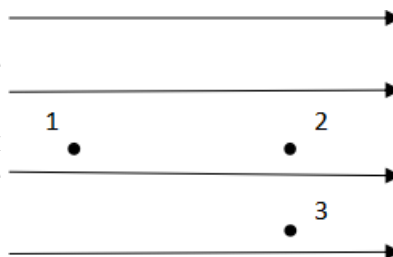
5. Электрон перемещается в поле, силовые линии которого показаны на рисунке. Выберите правильное утверждение.

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

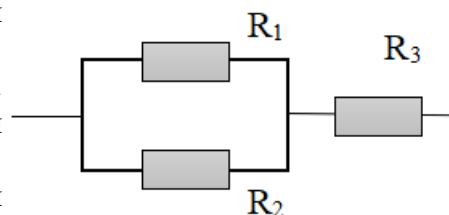
Тест по теме «Постоянный ток»

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.

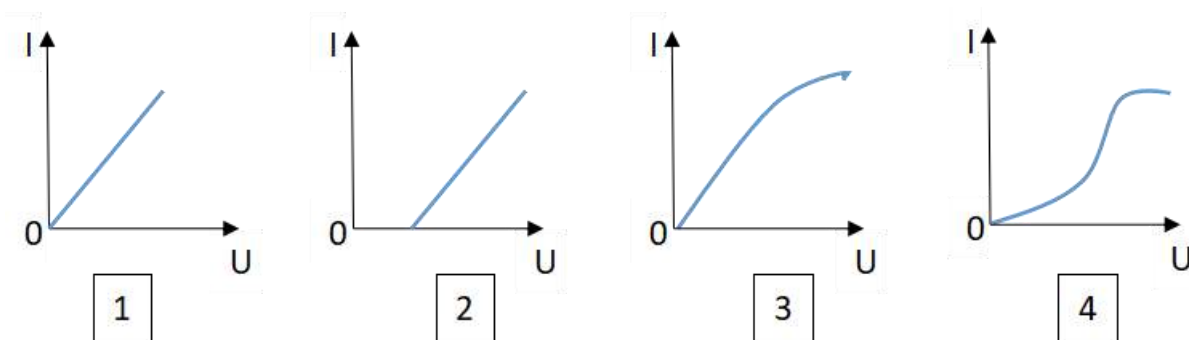
- 3) Полупроводниковый диод.
- 4) Катушка.

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.

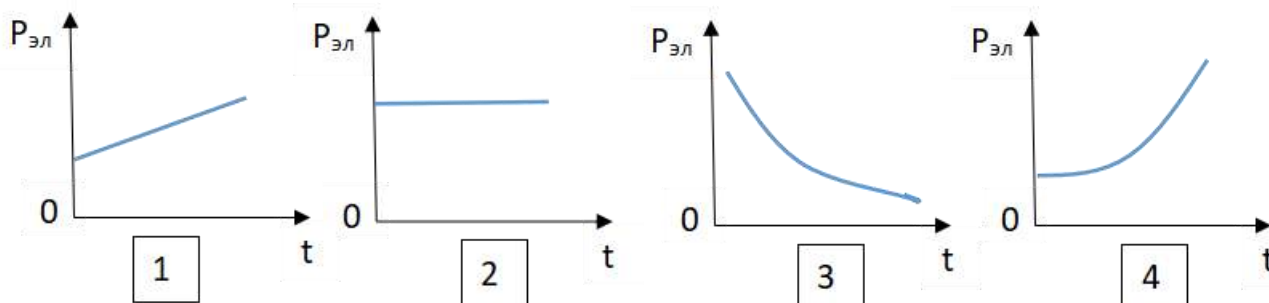


5. Какой из графиков соответствует вольтамперной характеристике электролитов?

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?



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?

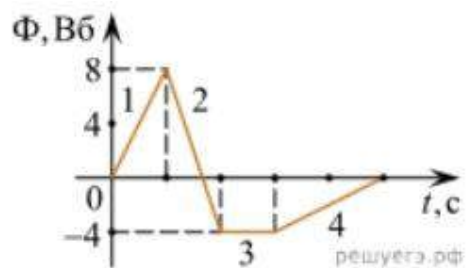
ОТВЕТЫ

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.

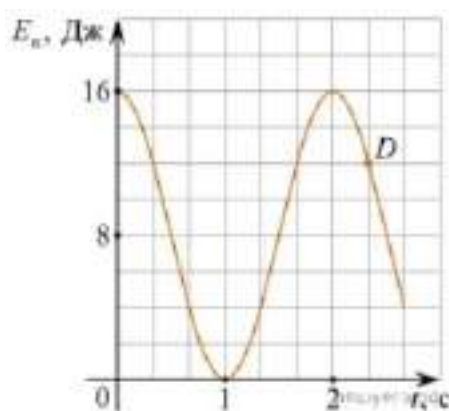
- 2) Колебания груза на нити, один раз отведенного от положения равновесия и отпущенного.
- 3) Колебания диффузора громкоговорителя во время работы приемника.
- 4) Колебания чашек рычажных весов.

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.



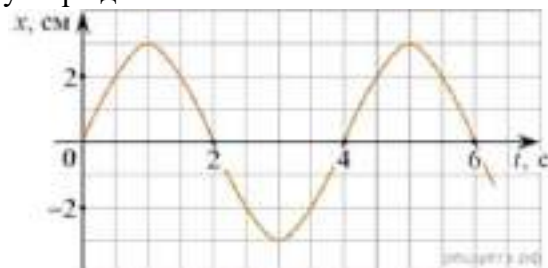
4. Какое из приведенных ниже выражений определяет период колебаний груза массой m , подвешенного на пружине жесткостью k ?

- 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.

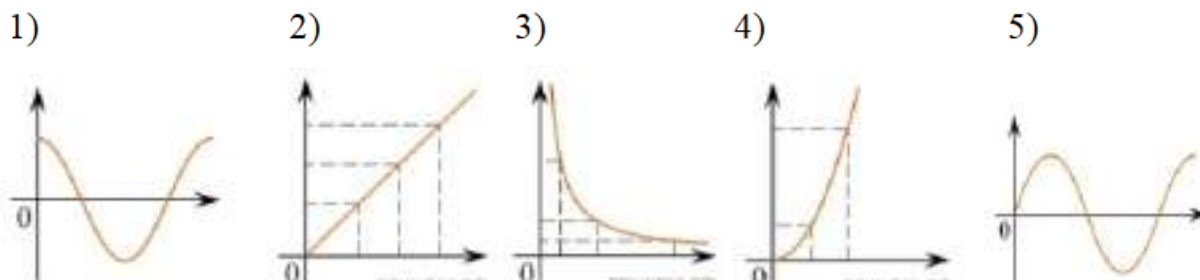
3. Даны следующие зависимости величин:

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»

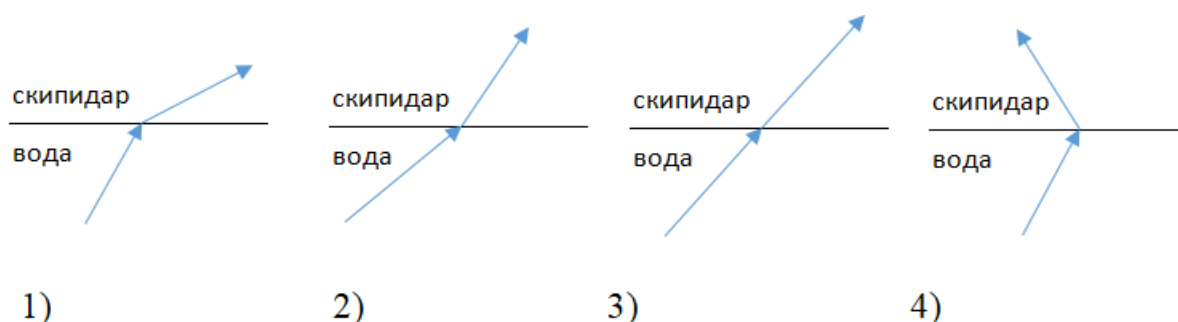
1. При переходе света из вакуума в прозрачную среду с абсолютным показателем преломления $n = 2$ скорость распространения...

- 1) ... увеличивается в 2 раза.
- 2) ... остается неизменной.
- 3) ... уменьшается в 2 раза.

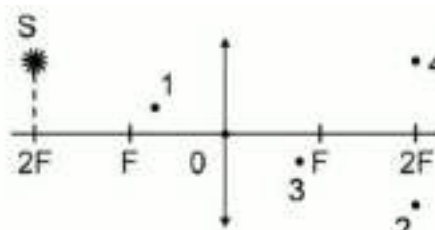
2. Для нахождения предельного угла при падении луча на границу «стекло-вода» нужно использовать формулу. Выберите все правильные ответы.

- 1) $\sin \alpha_0 = n_c / n_v$.
- 2) $\sin \alpha_0 = n_c \cdot n_v$.
- 3) $\sin \alpha_0 = n_v / n_c$.

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.

- 1) А.
2) А и Б.
3) А, В, Д.
4) Б и Д.

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	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	1	2	4	1	4	3	3	4	1	2

Тест по теме «Физика атома и атомного ядра»

1. Какие из приведенных ниже утверждений соответствуют смыслу постулатов Бора? Укажите все правильные ответы.

- 1) В атоме электроны движутся по круговым орбитам и излучают при этом электромагнитные волны.
2) Атом может находиться только в одном из стационарных состояний, в стационарных состояниях атом энергию не излучает.
3) Атом состоит из ядра и электронов. Заряд и почти вся масса атома сосредоточены в ядре.
4) При переходе из одного стационарного состояния в другое атом поглощает или излучает квант электромагнитного излучения.

2. Какое явление используется в оптических квантовых генераторах?

- А. Спонтанное излучение.
Б. Индуцированное излучение.

- 1) А. 2) Б. 3) А и Б. 4) Ни А, ни Б.

3. Сравните силы ядерного притяжения между двумя протонами F_{pp} , двумя нейтронами F_{nn} , а также между протоном и нейтроном F_{pn} .

- 1) $F_{nn} > F_{pn} > F_{pp}$. 3) $F_{nn} \approx F_{pn} \approx F_{pp}$.
2) $F_{nn} \approx F_{pn} > F_{pp}$. 4) $F_{nn} < F_{pn} < F_{pp}$.

4. Что означают цифры у ядра атома азота $^{14}_7\text{N}$?

- 1) 7 – число электронов, 14 – число протонов.
2) 7 – число нейтронов, 14 – число протонов.
3) 7 – число протонов, 14 – число протонов и нейтронов.
4) 7 – число электронов, 14 – число нейтронов.

5. Что представляет собой β -излучение?

- 1) Поток быстрых электронов.
2) Поток нейтронов.
3) Поток квантов электромагнитного излучения.
4) Поток ядер гелия.

6. Элемент ^A_ZX испытал α -распад. Какой заряд и массовое число будет у нового элемента Y?

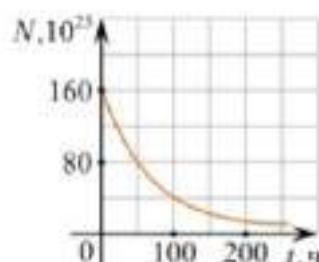
- 1) $^{A+4}_{Z+2}\text{Y}$. 2) $^{A-4}_{Z-2}\text{Y}$. 3) $^{A-2}_{Z-4}\text{Y}$. 4) $^{A-1}_{Z-1}\text{Y}$.

7. Каково соотношение между массой радиоактивного ядра $M_{\text{я}}$ и суммой масс свободных протонов $Z \cdot m_p$ и свободных нейтронов $N \cdot m_n$, из которых составлено это ядро. Укажите правильный ответ.

- 1) $M_{\text{я}} = (Z \cdot m_p + N \cdot m_n)$.
2) $M_{\text{я}} < (Z \cdot m_p + N \cdot m_n)$.
3) $M_{\text{я}} > (Z \cdot m_p + N \cdot m_n)$.

8. Дан график зависимости числа не распавшихся ядер эрбия от времени. Каков период полураспада этого изотопа эрбия?

- 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) $x = x_0 + V_0 t - \frac{aV^2}{2}$ 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)

$F = G \frac{m_1 m_2}{R^2}$

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 ускорения, 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»

1. Каковы показания термометра по шкале Кельвина при температуре 20°C ? (1б)

А) 273 К Б) 293 К В) 373 К Г) 20 К

2. Как изменится давление идеального газа при увеличении температуры и объема газа в 4 раза? (1б)

А) увеличится в 4 раза Б) уменьшится в 4 раза В) не изменится

3. Единица измерения коэффициента поверхностного натяжения (1б)

А) Па Б) Н В) Н/м Г) Н/м²

4. Максимальное напряжение, возникающее в теле до его разрушения – это (1б)

А) предел прочности Б) предел упругости В) деформация

5. Явление подъема или опускания жидкости в узких сосудах – это ... (1б)

А) капиллярность Б) смачивание В) поверхностное натяжение

6. Что называется аморфным телом? (1 б)

А) твердое тело, состоящее из беспорядочно сросшихся кристаллов;

Б) твердое тело, для которого характерно неупорядоченное расположение частиц в пространстве;

В) тело, не имеющее постоянной формы и объема, но имеющее упорядоченное расположение атомов.

7. Какая деформация называется упругой? (1 б)

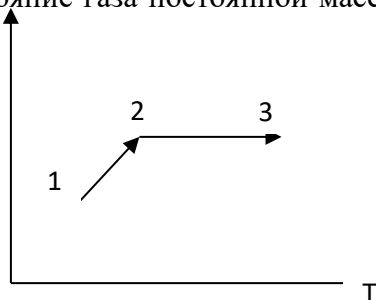
А) которая не исчезает после прекращения действия внешних сил;

Б) которая исчезает после прекращения действия внешних сил;

В) которая возникает в процессе действия внешних сил.

8. Состояние газа постоянной массы изменилось в соответствии с графиком. (Рисунок 1)

(2 б)



Какой процесс соответствует участку 2-3 на рисунке 1?

а) Изотермический.

б) Изохорный.

в) Изобарный.

г) Адиабатный.

Рисунок 1 – Зависимость объема

газа от термодинамической температуры

9. Определите, при какой температуре средняя квадратичная скорость молекул кислорода равна 500 м/с. (2 б)

10. Чему равна концентрация молекул кислорода, если давление его равно 0,2 Мпа, а средняя квадратичная скорость молекул составляет 700 м/с? (2 б)

11. Чему равно изменение внутренней энергии газа, если ему передано количество теплоты 500 Дж, а газ, расширяясь, совершил работу 300 Дж? (2 б)

12. КПД идеального теплового двигателя 35%. Газ получил от нагревателя 70 кДж теплоты. Какое количество теплоты отдано холодильнику? (2 б)

13. Найдите коэффициент поверхностного натяжения воды, если в капилляре диаметром 1 мм она поднимается на высоту 32,6 мм. Плотность воды равна 1000 кг/м^3 . (2 б)

14. Влажный термометр показывает 10°C , а разность показаний сухого и влажного термометров равна 6°C . Чему равна относительная влажность воздуха? (2 б)

15. Температуру нагревателя и холодильника теплового двигателя понизили на одинаковое число градусов. Как изменился при этом КПД двигателя? (2б)

19 – 23 балла – «5»

16 – 18 баллов – «4»

13 - 15 баллов – «3»

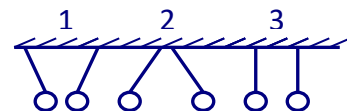
Контрольная работа №3 «Электродинамика»

1. Какая физическая величина является силовой характеристикой электрического поля? Выберите правильный ответ.

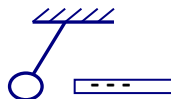
А. Емкость Б. Разность потенциалов В. Напряженность

2. Два металлических шарика с зарядами $1 \cdot 10^{-6} \text{ Кл}$ и $3 \cdot 10^{-6} \text{ Кл}$, 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

11. 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. $I U \Delta t$ 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) $Q=I^2Rt$

15. По какой формуле вычисляется электрическое сопротивление?

А) $Q=I^2Rt$ 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

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.

Перевод в пятибалльную систему:

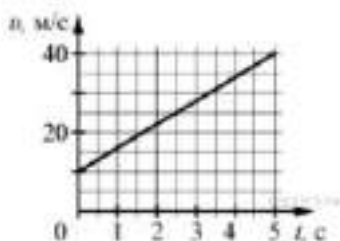
«5»	«4»	«3»	«2»
15-18 баллов	11-14 баллов	7-10 баллов	6 баллов и меньше

Пример задания для дифференцированного зачета

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?

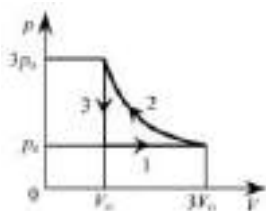
А) увеличится в 6 раз

Б) увеличится в 2 раза

В) уменьшится в 6 раз

Г) останется без изменений

7.



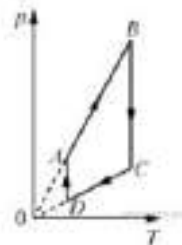
На pT -диаграмме отображена последовательность трёх процессов ($1 \rightarrow 2 \rightarrow 3$) изменения состояния 2 моль идеального газа. Какова эта последовательность процессов в газе?

- А) расширение $\rightarrow$ нагревание $\rightarrow$ охлаждение
- Б) расширение $\rightarrow$ охлаждение $\rightarrow$ сжатие при постоянной температуре
- В) нагревание $\rightarrow$ сжатие при постоянной температуре $\rightarrow$ охлаждение
- Г) нагревание $\rightarrow$ расширение $\rightarrow$ 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:



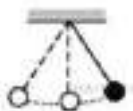
- А) $\vec{B}_1$ — вниз, $\vec{B}_2$ — вверх
- Б) $\vec{B}_1$ — вверх, $\vec{B}_2$ — вверх
- В) $\vec{B}_1$ — вниз, $\vec{B}_2$ — вниз
- Г) $\vec{B}_1$ — вверх, $\vec{B}_2$ — вниз

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

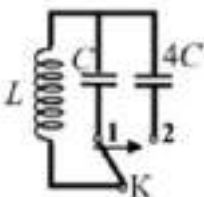
14.



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

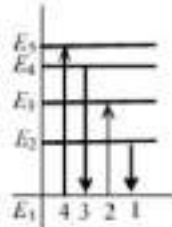
15.



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.

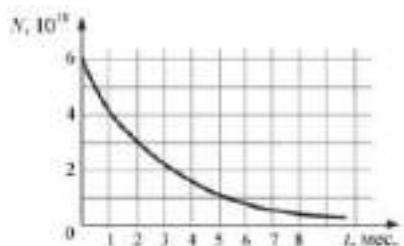
2	II	Li литий 7 ₆₃ 6 _{31,4}	3	Be бериллий 9 ₁₀₀	4	5	B бор 11 ₈₀ 10 _{19,1}
3	III	Na натрий 23 ₁₀₀	11	Mg магний 24 _{78,9} 26 _{11,25} 25 _{10,3}	12	13	Al алюминий 27 ₁₀₀
	IV	K калий 39 _{93,26} 41 _{6,74}	19	Ca кальций 40 _{96,9} 44 _{2,6}	20	Sc скандий 45 ₁₀₀	21
4	V	29	Cu медь 63 ₆₉ 65 ₃₁	30	Zn цинк 64 ₄₉ 66 ₂₈ 68 ₂₇ 70 ₁₄	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

ОТВЕТЫ

Номер задания	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Ответ	А	Г	А	Г	Б	А	А	Б	В	Б	А	В	Г	В	Г	А	А	Б

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Поурочное тематическое планирование базовый уровень
2. Опорные конспекты
3. Технологические карты занятий

1. Поурочный тематический план базовый уровень (72)

Учебный год _____

Дисциплина ОДБ.09 Физика

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Преподаватель _____

№	Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятия	Междисциплинарные связи	Дополнительная Литература	Оснащение	Тип оценочных мероприятий
1.	Входное тестирование	1	практическое				Тестирование
2.	Введение. Физика методы научного познания	1	лекция				
	Раздел 1. Механика	7			Фещенко Т. С. Физика: Социально-экономический, гуманитарный профили: учебное издание / Фещенко Т. С., Алексеева Е. В., Шестакова Л. А. - Москва: Академия, 2024. - 384 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный		
	Тема 1.1 Основы кинематики	2					
3.	Основы кинематики	1	лекция				
4.	Основы кинематики	1	практическое	ОДП.02			Устный индивидуальный опрос
	Тема 1.2. Основы динамики	42					
5.	Основы динамики	2	лекция				
	Тема 1.3 Законы сохранения в механике	2					
6.	Законы сохранения в механике	1	лекция				
7.	Законы сохранения в механике	1	практическое				Оценка решения расчетных задач
8.	Контрольная работа №1 «Механика»	1	практическое				Оценка контрольной работы
	Раздел 2. Молекулярная физика и термодинамика	28			Фещенко Т. С. Физика: Социально-экономический, гуманитарный профили: учебное издание / Фещенко Т.		
	Тема 2.1 Основы молекулярно-кинетической теории	5					

9.	Основы молекулярно-кинетической теории	2	лекция	ОДП.03 ОПЦ.01	С., Алексеева Е. В., Шестакова Л. А. - Москва: Академия, 2024. - 384 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный		Тестирование
10.	Диффузия. Температура и ее измерение. Термодинамическая шкала температуры. Абсолютный нуль температуры.	2	лекция	ОДП.03 ОПЦ.01 ПМ.01 ПМ.02			
11.	Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов	1	практическое				
	Тема 2.2 Основы термодинамики	6					
12.	Основы термодинамики	2	лекция				
13.	Основы термодинамики	2	практическое				Тестирование
14.	Охрана окружающей среды	2	лекция	ОПЦ.10			
	Тема 2.3 Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	16					
15.	Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	3	лекция	ОДП.03			Тестирование

16.	Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы	2	практическое			Устный фронтальный опрос Тестирование
17.	Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления	2	лекция	ПМ.01 ПМ.02		опрос Тестирование
18.	Фазовые переходы: плавление-кристаллизация, парообразование-конденсация	2	лекция	ПМ.01 ПМ.02		опрос Тестирование
19.	Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел	2	лекция	ПМ.01 ПМ.02		опрос Тестирование
20.	Практическое занятие: Решение задач с профессиональной направленностью	2	практическое			Оценка правильности решения количественных и качественных задач
21.	Лабораторная работа №2. Определение влажности воздуха	1	практическое			Оценка правильности выполнения лабораторной работы
22.	Контрольная работа №2 «Молекулярная физика и термодинамика»	1	практическое			Оценка контрольной работы
	Раздел 3. Электродинамика	17			Фещенко Т. С. Физика:	
	Тема 3.1 Электрическое поле	3			Социально-экономический, гуманитарный	

23.	Электрическое поле	1	лекция		профили: учебное издание / Фещенко Т. С., Алексеева Е. В., Шестакова Л. А. - Москва: Академия, 2024. - 384 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный		Фронтальный письменный опрос
24.	Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле.	2	лекция	ПМ.01 ПМ.02			Тестирование
	Тема 3.2 Законы постоянного тока	5					
25.	Законы постоянного тока	3	лекция				Оценка решения качественных и расчетных задач
26.	Законы постоянного тока	2	практическое				Оценка решения качественных и расчетных задач
	Тема 3.3 Электрический ток в различных средах	3					
27.	Электрический ток в различных средах	2	лекция				Устный опрос
28.	Электрический ток в различных средах	1	практическое				Оценка решения качественных и расчетных задач
	Тема 3.4 Магнитное поле	3					
29.	Магнитное поле	2	лекция				Оценка решения качественных и расчетных задач. Тестирование
30.	Магнитное поле	1	практическое				Оценка решения качественных задач.
	Тема 3.5 Электромагнитная индукция	2					
31.	Электромагнитная индукция	1	лекция				Тестирование Оценка решения
32.	Электромагнитная индукция	1	практическое				качественных и расчетных задач

33.	Контрольная работа №3 «Электродинамика»	1	практическое				Оценка контрольной работы
	Раздел 4. Колебания и волны	6			Фещенко Т. С. Физика: Социально-экономический, гуманитарный профили: учебное издание / Фещенко Т. С., Алексеева Е. В., Шестакова Л. А. - Москва: Академия, 2024. - 384 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный		
	Тема 4.1 Механические колебания и волны	4					
34.	Механические колебания и волны	2	лекция				Устный фронтальный опрос
35.	Механические колебания и волны	1	практическое				Оценка решения расчетных задач
	Тема 4.2 Электромагнитные колебания и волны	3					
36.	Электромагнитные колебания и волны	1	лекция				Тестирование. Фронтальный устный опрос
37.	Электромагнитные колебания и волны	2	практическое				Оценка решения качественных и расчетных задач.
	Раздел 5. Оптика	4					
	Тема 5.1 Природа света	2					
38.	Природа света	1	лекция				Фронтальный письменный опрос
39.	Природа света	1	практическое				Оценка решения качественных и расчетных задач.
	Тема 5.2 Волновые свойства света	2			Фещенко Т. С. Физика: Социально-экономический, гуманитарный профили: учебное издание / Фещенко Т. С., Алексеева Е. В., Шестакова Л. А. -		
40.	Волновые свойства света	1	лекция				Устный индивидуальный опрос

41.	Волновые свойства света	1	практическое		Москва: Академия, 2024. - 384 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный		тестирование
	Раздел 6. Квантовая физика	4			Фещенко Т. С. Физика: Социально-экономический, гуманитарный профили: учебное издание / Фещенко Т. С., Алексеева Е. В., Шестакова Л. А. - Москва: Академия, 2024. - 384 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia-moscow». - Текст: электронный		
	Тема 6.1 Квантовая оптика	2					
42.	Квантовая оптика	1	лекция				Устный индивидуальный опрос
43.	Квантовая оптика	1	практическое				Оценка решения расчетных задач. тестирование
	Тема 6.2 Физика атома и атомного ядра	2					
44.	Физика атома и атомного ядра	1	лекция				Тестирование. Фронтальный устный опрос
45.	Физика атома и атомного ядра	1	практическое				
	Раздел 7. Строение Вселенной	2					
	Тема 7.1 Строение Солнечной системы	1					
46.	Строение Солнечной системы	1	лекция				Устный фронтальный опрос

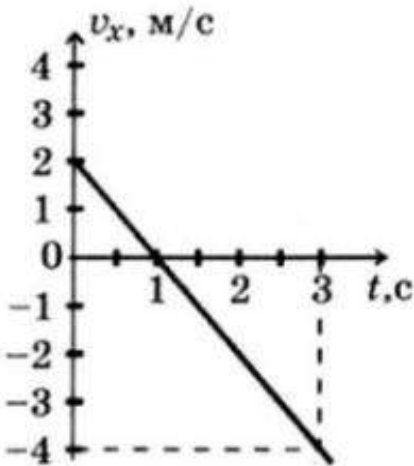
	Тема 7.2 Эволюция Вселенной	1			Фещенко Т. С. Физика: Социально-экономический, гуманитарный профили: учебное издание / Фещенко Т. С., Алексеева Е. В., Шестакова Л. А. - Москва: Академия, 2024. - 384 с. (Общеобразовательная подготовка в учреждениях СПО). - URL: https://academia-moscow.ru - Режим доступа: Электронная библиотека «Academia- moscow». - Текст: электронный		
47.	Эволюция Вселенной	1	лекция				Тестирование
48.	Дифференцированный зачет	2	практическое				
	Всего	72					

2. Опорные конспекты

Раздел 1. Механика ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 1.1

1.	Тема занятия	Основы кинематики
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 № 1.2

1	Тема занятия	Основы динамики
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;

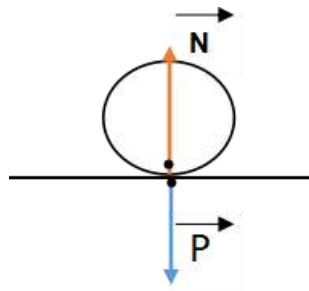
		• проводить прямые и косвенные измерения физических величин (массы, силы, плотности, объема, ускорения, силы всемирного тяготения, силы упругости, веса тела, силы трения), выбирая измерительные приборы с учетом необходимой точности измерений; планировать ход измерений; получать значение измеряемой величины 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.

$P = N$;

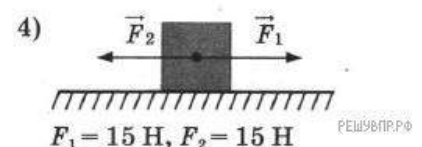
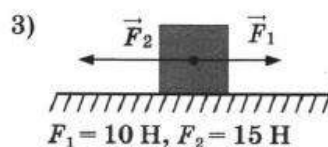
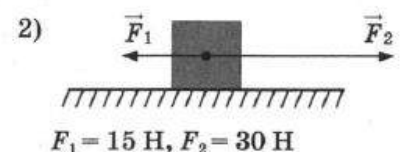
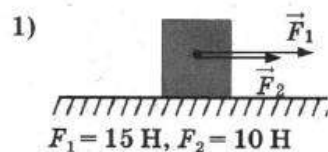
4. Как изменится сила тяготения между двумя телами, если массу одного из тел увеличить вдвое, а расстояние между телами сохранить прежним?

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

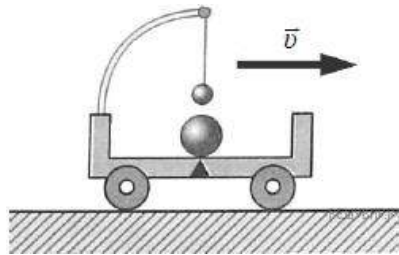


Возможное решение:

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?

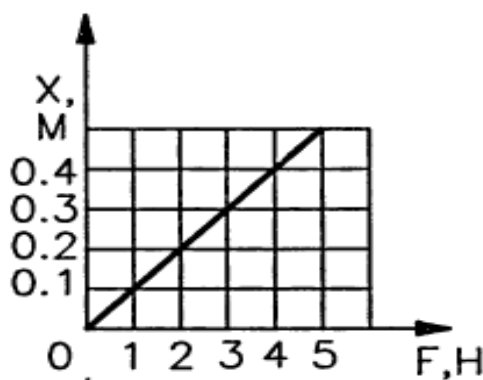
Ответ: 10 Н.

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:

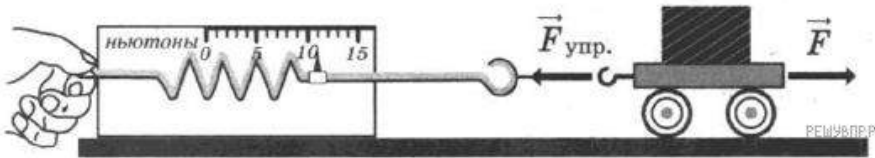
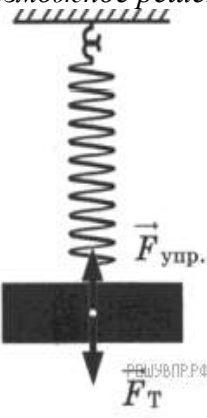
1. На рисунке приведен график зависимости удлинения резинового жгута от модуля приложенной к нему силы. Найти жесткость жгута.



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 № 1.3

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.

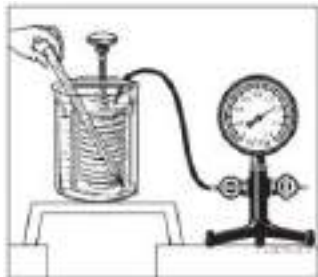
		Так как $p = mv$, а кинетическая энергия $E_k = \frac{mv^2}{2} = \frac{p^2}{2m}$, то если импульс равен нулю, то и кинетическая энергия тела равна нулю. Потенциальная энергия тела не связана с его скоростью. Поэтому, обладая нулевым импульсом, тело может обладать ненулевой потенциальной энергией. Например, 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 2. Молекулярная физика и термодинамика

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 2.1

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><tr><th>Концентрация молекул воздуха в цилиндре</th><th>Давление воздуха в цилиндре</th></tr><tr><td></td><td></td></tr></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: $p/T = \text{const}$. 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? <u>Ответ:</u> в твердом, жидком, газообразном.	Концентрация молекул воздуха в цилиндре	Давление воздуха в цилиндре		
Концентрация молекул воздуха в цилиндре	Давление воздуха в цилиндре					

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.

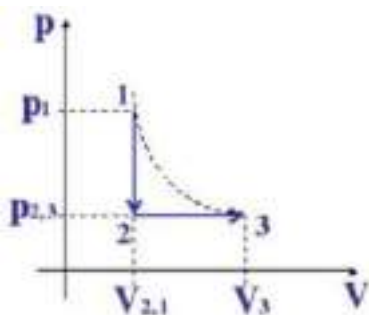
Ответ: 1,28 кг.

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 $V(T)$.

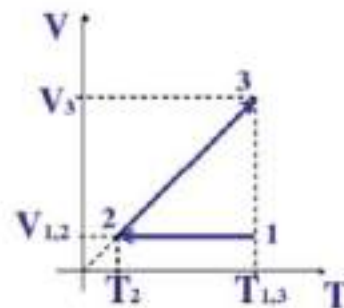
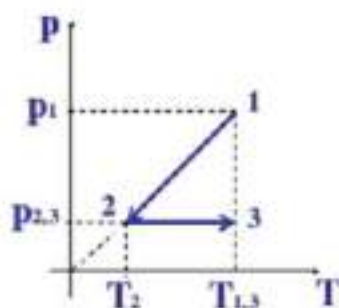


Возможное решение:

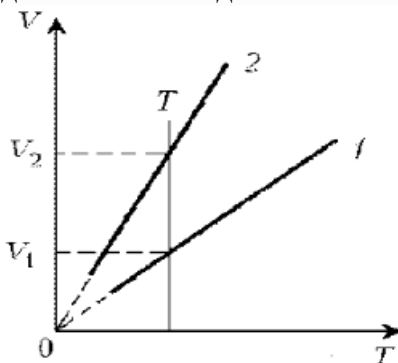
1-2: $V = \text{const}$, по закону Шарля $p_1/T_1 = p_2/T_2$, значит, если давление уменьшается, то уменьшается и температура, т.е. происходит *изохорное охлаждение*.

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?



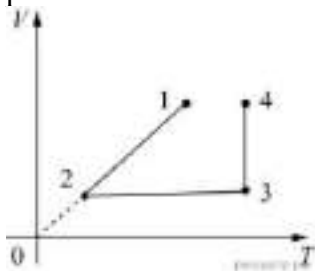
Возможное решение:

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 № 2.2

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.

Ответ: 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?

Ответ: 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?

Ответ: 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?

Ответ: 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?

Ответ: 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 три цикла?

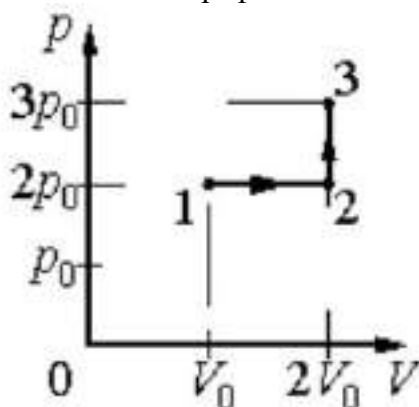
Ответ: 900 Дж

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?

Ответ: 81%

Графические задачи:

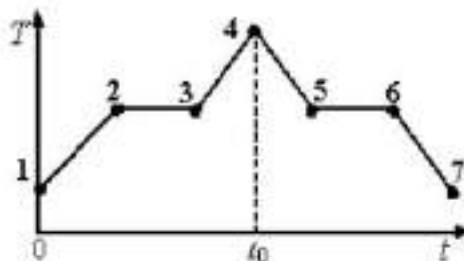
1. Идеальный газ переводят из состояния 1 в состояние 3 так, как показано на графике зависимости давления газа от объёма.



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 № 2.3

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

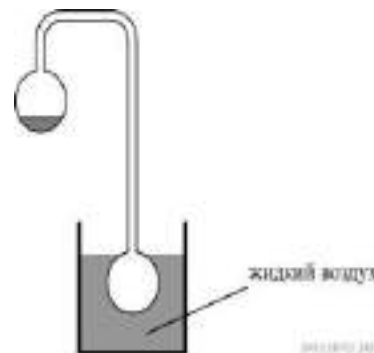
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 05, ОК 07 • демонстрировать на примерах роль и место физики в формировании современной научной картины мира, в развитии современной техники и технологий, в практической деятельности людей; • демонстрировать на примерах взаимосвязь между 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 натяжение; 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 натяжение; коэффициента линейного расширения; коэффициента объёмного 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 отчёт 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? <i>Возможное решение:</i> «Запотевание» стёкол изнутри происходит благодаря конденсации насыщенного пара при охлаждении или, что здесь то же самое, при конденсации пара. <u>Ответ:</u> 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? <u>Ответ:</u> 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 сообщающимся 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 $T_1 = 278 \text{ К}$ равно

$$p_1 = \frac{\varphi_1}{100 \% } p_{\text{н. п}1},$$

где $p_{\text{н. п}1}$ – давление насыщенного пара при температуре T_1 .

При температуре $T_2 = 295 \text{ К}$ давление $p_2 = \frac{\varphi_2}{100 \% } p_{\text{н. п}2}.$

Так как объем постоянен, то по закону Шарля $\frac{p_1}{p_2} = \frac{T_1}{T_2}.$

$$\frac{p_{\text{н. п}2}}{p_{\text{н. п}1}} = \frac{\varphi_1}{\varphi_2} \frac{T_2}{T_1} \approx 3.$$

Отсюда

Ответ: 3.

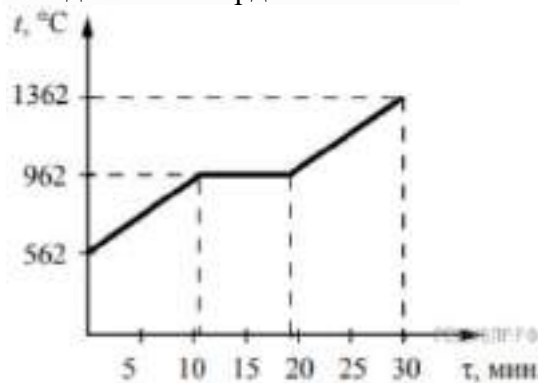
4 (ВПр). В кубическом метре воздуха в помещении при температуре 18°С находится 7,7 г водяных паров. Пользуясь таблицей плотности насыщенных паров воды, определите относительную влажность воздуха.

$t, ^\circ\text{С}$	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.

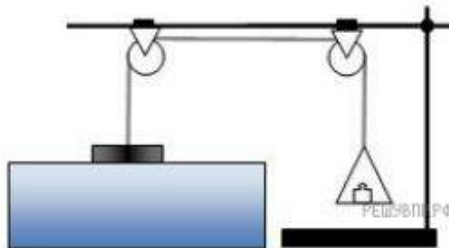
Опишите порядок проведения исследования.

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 3. Электродинамика ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 3.1

1.	Тема занятия	Электрическое поле
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 напряжённости; напряжённость 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, электроемкости, 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 межпредметного характера): используя модели, физические величины и законы, выстраивать логически верную цепочку объяснения (доказательства) предложенного в задаче процесса (явления);

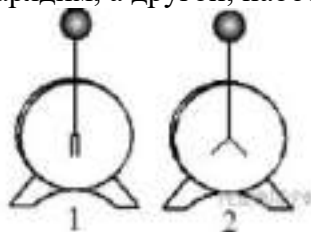
		• решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью: на закон сохранения заряда, закон Кулона, расчет напряженности, работы сил электростатического поля, потенциала, разности потенциалов, емкости, энергии заряженного конденсатора, энергии электрического поля, принцип суперпозиции полей; • учитывать 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 отчет 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.

Ответ: 267.

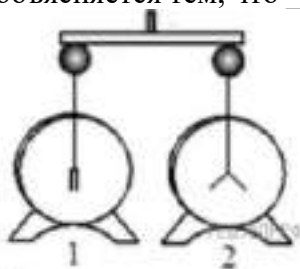
2 (ВПР). Прочитайте текст и вставьте на место пропусков слова (словосочетания) из приведённого списка.

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.

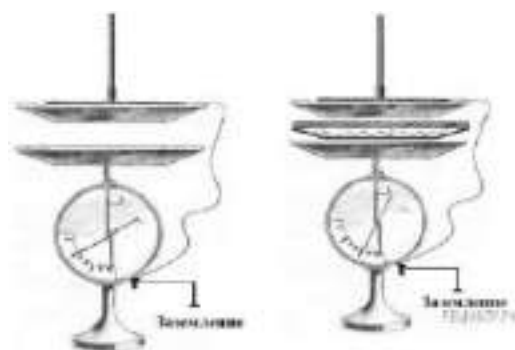
Ответ: вектор напряжённости поля в точке В лежит на отрезке ВС и направлен из точки В к точке С.

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.

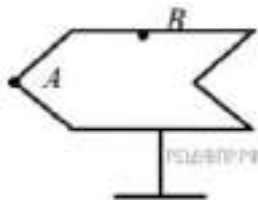
Список слов
(словосочетаний)

- 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 A , 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 мкКл.

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 мкКл. Определите энергию электрического поля конденсатора.

Ответ: 25 мкДж.

Задачи на методы научного познания:

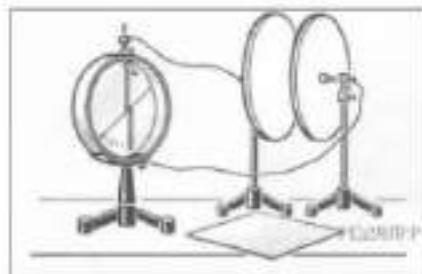
1 (ВПР). Для проведения опыта учитель взял стеклянную палочку, лист бумаги и бумажный султан, закреплённый на железном стержне. Трением о лист бумаги он зарядил стеклянную палочку, а затем дотронулся ею до бумажного султана. Далее он обратил внимание на поведение полосок султана при поднесении одноимённо 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 электromетру, корпус которого заземлён. Наэлектризованной палочкой касаются пластины конденсатора. При этом конденсатор приобретёт некоторый заряд, а электromетр 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:

- электromетр;
- 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 электromетру 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 № 3.2

1 .	Тема занятия	Законы постоянного тока
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 отчет 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 наибольшее.

Список слов (словосочетаний)

- 1) последовательно
- 2) параллельно
- 3) сопротивлению
- 4) напряжению
- 5) удельное сопротивление
- 6) значение плотности

Ответ: 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:

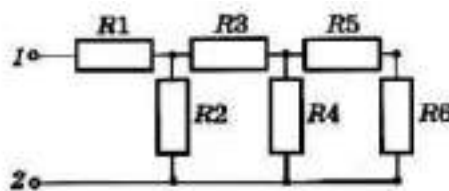
1 (ВПР). В паспорте электрического фена написано, что мощность его двигателя составляет 1,6 кВт при напряжении в сети 220 В. Определите силу тока, протекающего по электрической цепи фена при включении его в розетку.

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) $8U/13R$.

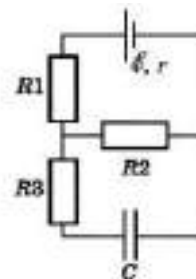
3. Резистор сопротивлением 20 Ом подключён к источнику с ЭДС 12 В. Внутреннее сопротивление источника равно 4 Ом. Определите силу тока в цепи.

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).

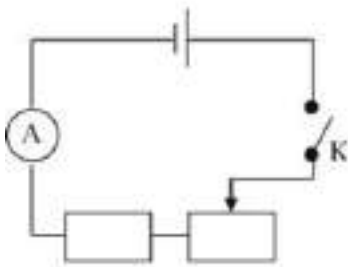


Рис. 1

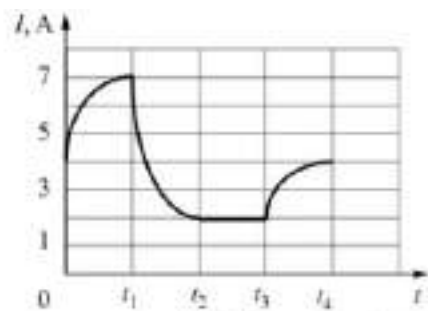


Рис. 2

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.



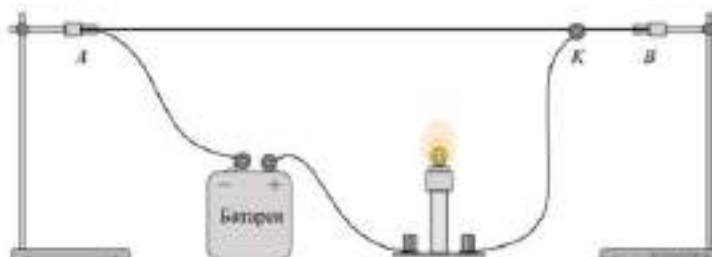
Запишите в ответ показания вольтметра с учётом погрешности измерений. В ответе укажите значение и погрешность измерения слитно без пробела.

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?

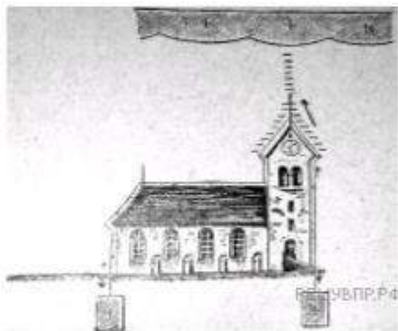
Возможное решение:

Опыт был проведён с целью показать, что электрическое сопротивление проводника (металлической проволоки) зависит от длины проводника

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 3.3

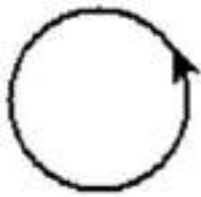
1.	Тема занятия	Электрический ток в различных средах
2.	Содержание темы	Понятия: электрохимический эквивалент; виды газовых разрядов; плазма; электрический ток в полупроводниках; собственная и примесная проводимости; p-n переход. Физические явления: электрический ток в металлах, в электролитах, газах, 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;

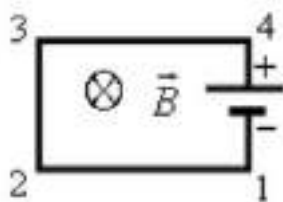
		полупроводниковый диод; полупроводниковые приборы) для решения практических, учебно-исследовательских и проектных задач; • соблюдать правила безопасного труда при проведении исследований в рамках учебного эксперимента и учебно-исследовательской деятельности (с использованием цифровых измерительных устройств 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 отчёт 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 _____ явления _____ 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, $q = 0,01$ Кл? Молярная масса меди $M = 0,0635$ кг/моль. Площадь поверхности сферы $S = 4\pi R^2$. <u>Ответ:</u> $\approx 2 \cdot 10^{-3}$ кг

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 3.4

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);

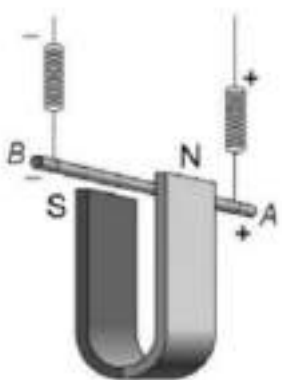
		• решать расчетные задачи с явно заданной физической моделью на закон Ампера, расчет силы Лоренца; • использовать информацию и применять знания о принципах работы и основных характеристиках изученных машин, приборов и других технических устройств (электродвигателя постоянного тока, ускорителя заряженных 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? <u>Ответ:</u> 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? <u>Ответ:</u> 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? <u>Ответ:</u> 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.

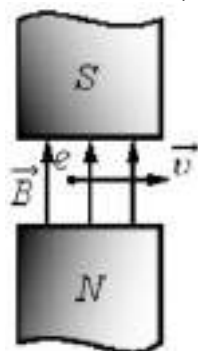
5. (ВПР) Медный проводник подвесили на упругих пружинках и поместили между полюсами магнита (см. рисунок).



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: $2,9\text{ км/с}$.

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.

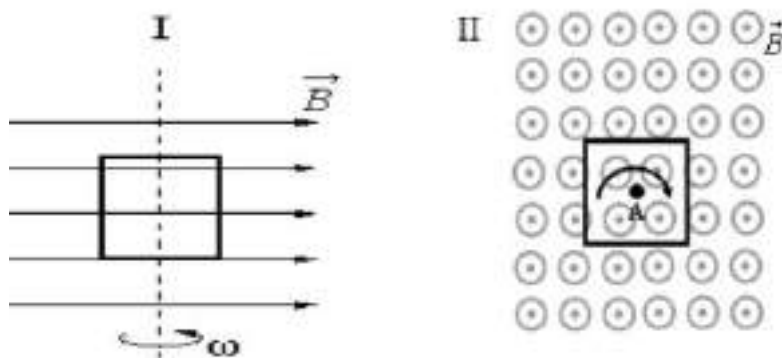
Возможное решение.

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 № 3.5

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 отчёт 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.

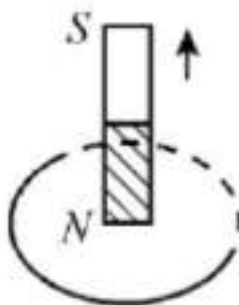


Будет ли возникать индукционный ток в рамке на рисунке 1?

Будет ли возникать индукционный ток в рамке на рисунке 2?

Ответ: ЭМИ возникает только в рамке на рисунке 1.

2. Постоянный магнит перемещают относительно замкнутого проводящего кольца так, как показано на рисунке.



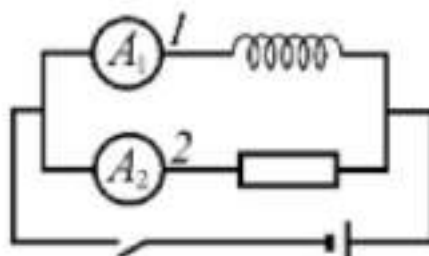
Определите направление индукционного тока в кольце.

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

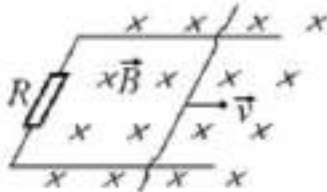
3. Проволочная рамка сопротивлением 0,1 Ом расположена в однородном магнитном поле, модуль вектора магнитной индукции которого уменьшается со скоростью 0,2 Тл/с. Площадь рамки равна 0,05 м². Линии магнитной индукции перпендикулярны плоскости рамки. Определите ЭДМ индукции, возникающей в рамке и силу 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: 2·10⁻³ 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?

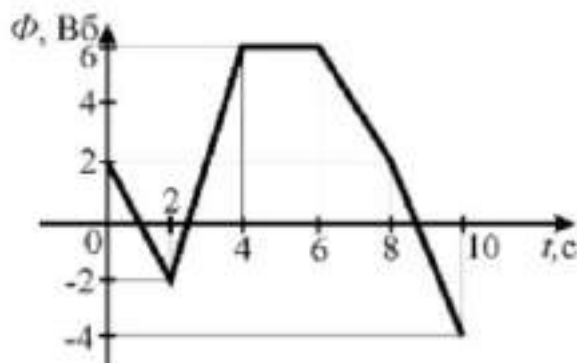
Ответ: 2,5 мВ.

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:

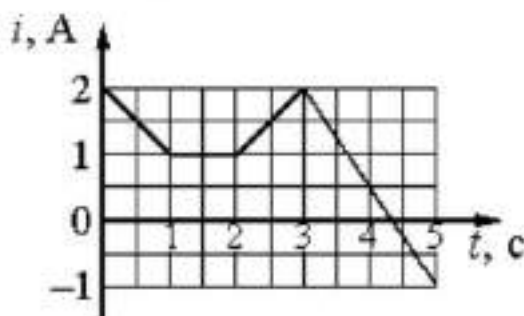
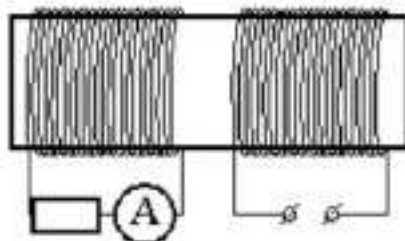
1) (0; 2) с

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

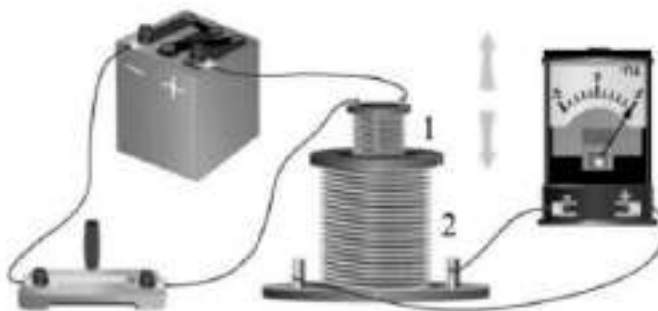
3) В цепи катушки, изображённой на рисунке слева, существует индукционный ток в течение всего времени наблюдения

- 4) В катушке, изображённой на рисунке слева, максимальный ток наблюдается в промежутке от 3 до 5с
- 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.

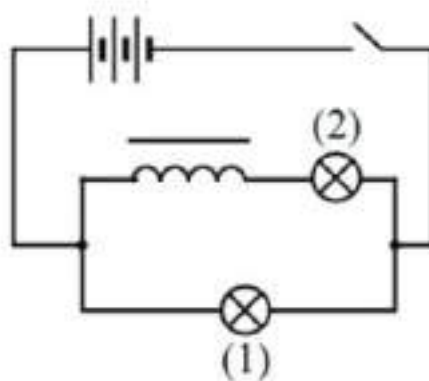
В ответе: 1. Опишите экспериментальную установку. 2. Опишите порядок действий при проведении исследования.

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

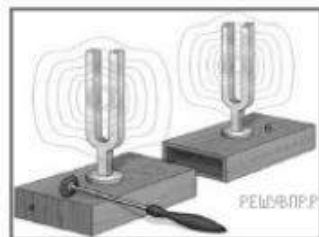
Раздел 4. Колебания и волны

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 4.1

1.	Тема занятия	Механические колебания и волны
2.	Содержание темы	Понятия: колебательное движение; гармонические колебания; свободные механические колебания; свободные затухающие механические колебания; математический маятник; пружинный маятник; вынужденные механические колебания; резонанс; поперечные и продольные волны; звуковые волны; ультразвук. Закономерности: превращение энергии при колебательном движении; характеристики волны. Практическое применение ультразвука; учет резонанса в технике
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 и 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: 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 и волнового движений; • 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; взаимоопрос 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?



Ответ: резонанс.

Расчётные задачи:

1. Сколько колебаний совершает математический маятник длиной $l = 4,9$ м за время $t = 5$ мин?

Ответ: 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.

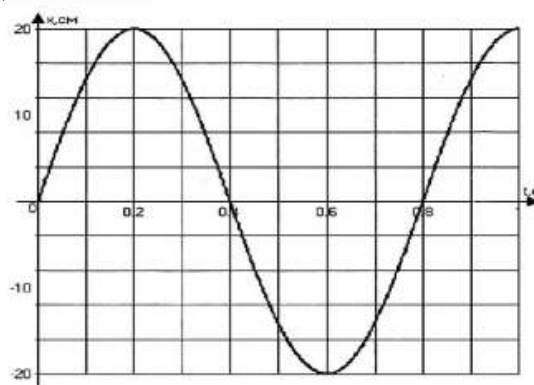
Ответ: 3.

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) $A = 20 \text{ см} = 0,2 \text{ м};$

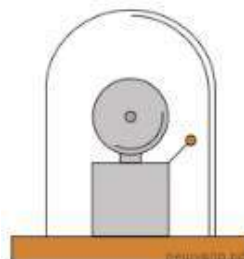
2) $T = 0,8 \text{ с};$

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?

Ответ: опыт был проведён с целью показать, что звук не распространяется в вакууме (для распространения звуковой волны необходима упругая среда).

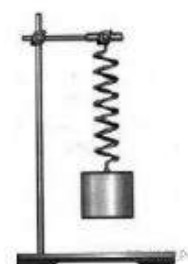
2 (ВПр). Вам необходимо исследовать, как зависит период колебаний пружинного маятника от массы груза. Имеется следующее оборудование:

- 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.



Возможное решение:

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 № 4.2

1.	Тема занятия	Электромагнитные колебания и волны
2.	Содержание темы	Понятия: период свободных электрических колебаний; емкостное 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 отчет 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.

Частота колебаний заряда	Период колебаний заряда

Ответ: 12

Расчётные задачи:

1. Колебательный контур состоит из катушки индуктивностью $0,02 \text{ мГн}$ и конденсатора ёмкостью 32 мкФ . Определите период собственных электромагнитных колебаний, возникающих в контуре.

Ответ: 5 мкс .

2. Максимальный заряд на обкладках конденсатора колебательного контура $q_m = 10^{-6} \text{ Кл}$. Амплитудное значение силы тока в контуре $I_m = 10^{-3} \text{ А}$. Определите период колебаний. (Потерями на нагревание проводников можно пренебречь.)

Ответ: $6,3 \cdot 10^{-3} \text{ с}$.

3. Рамка площадью $S = 3000 \text{ см}^2$ имеет $N = 200$ витков и вращается в однородном магнитном поле с индукцией $B = 1,5 \cdot 10^{-2} \text{ Тл}$. Максимальная ЭДС в рамке $\mathcal{E}_m = 1,5 \text{ В}$. Определите время одного оборота.

Ответ: $3,8 \text{ с}$.

4. В цепь переменного тока с частотой $\nu = 500 \text{ Гц}$ включена катушка индуктивностью $L = 10 \text{ мГн}$. 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.

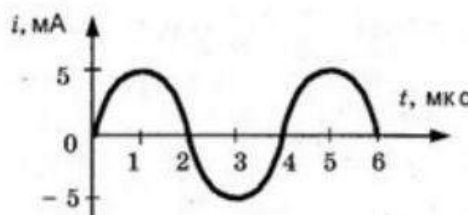
Ответ: 2 м .

4. Определить длину электромагнитных волн в воздухе, излучаемых колебательным контуром с ёмкостью 3 нФ и индуктивностью $0,012 \text{ Гн}$. 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:

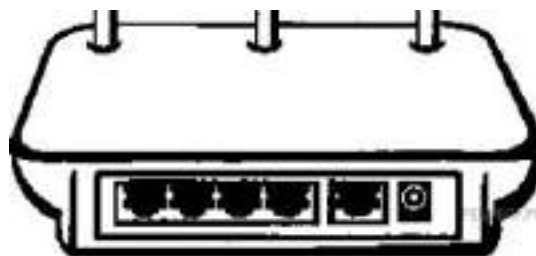
1 (ВПР). В 1896 г. А. С. Поповым была передана первая телеграмма с использованием электромагнитных волн. Им был изобретён первый _____. В декабре 1901 г. Маркони передал сигнал через Атлантический океан. По сути, он поставил в повестку дня задачу исследовать распространение радиоволн вокруг Земли. В 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 <u>два</u> 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. <u>Ответ:</u> 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

Раздел 5. Оптика

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 5.1

1.	Тема занятия	Природа света
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 освещённости; 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.)?



Ответ:

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.

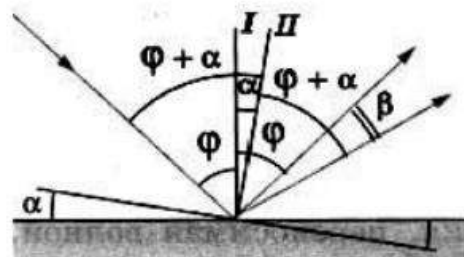
А	Б

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 $\varphi + \alpha$.

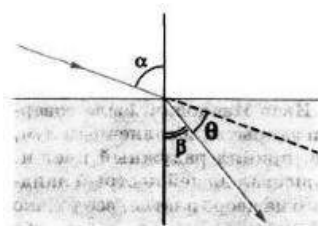
Таким же будет и новый угол отражения.

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.

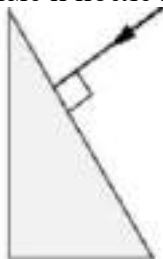
7. Стол освещен лампой, расположенной на высоте 1,2 м прямо над столом. Определите освещенность стола непосредственно

под лампой, если полный световой поток лампы составляет 750 лм. Лампу считайте точечным источником света.

Ответ: $E = 41,5$ лк.

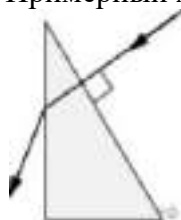
Графические задачи:

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.

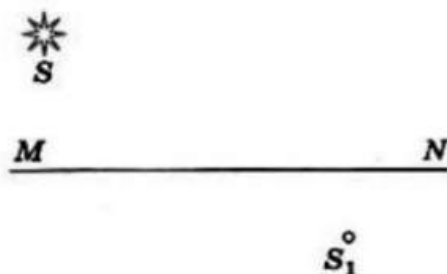


Возможное решение:

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.

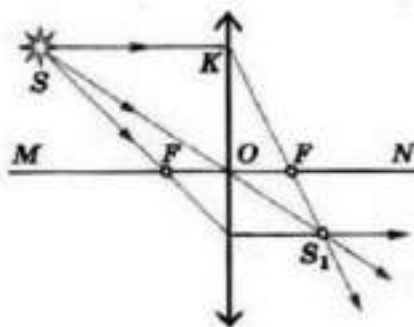


Возможное решение:

Луч, проходящий через оптический центр линзы, не отклоняется от своего направления. Поэтому оптический центр O совпадает с точкой пересечения прямых SS_1 и MN .

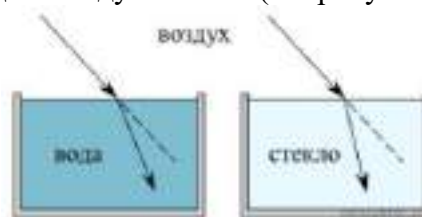
Проведем луч SK , параллельный главной оптической оси. Преломленный луч KS_1 пройдет через фокус.

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).

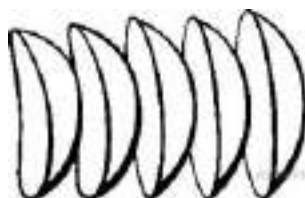


Какой вывод можно сделать на основании проведённых опытов?

Возможное решение:

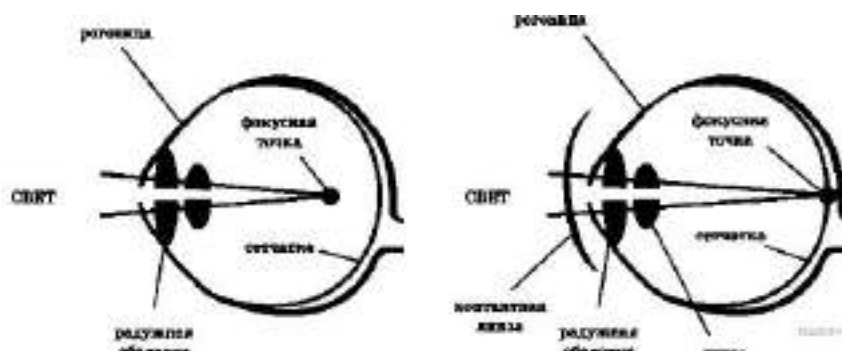
Опыт был проведён с целью показать, что абсолютный показатель преломления у стекла больше, чем у воды (преломление зависит от оптических свойств среды).

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 слезную 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:

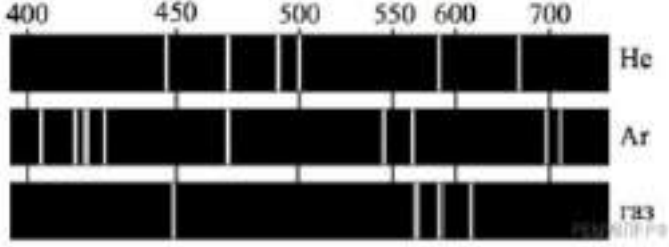
1. Контактные линзы необходимы для коррекции возможных проблем со зрением. В основе их работы лежит изменение фокусного расстояния оптической системы глаза.
2. Верные утверждения, характеризующие контактные линзы, указаны под номерами 1 и 3.

Ответ: 13

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 5.2

1.	Тема занятия	Волновые свойства света
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, поляроид, спектроскоп, 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 отчёт 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». <u>Ответ:</u> 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. <table><tr><th>УСТРОЙСТВА</th><th>ВИДЫ ЭЛЕКТРОМАГНИТНЫХ ВОЛН</th></tr><tr><td rowspan="2">А) лампы в соляриях, способствующие образованию в коже человека витамина D</td><td>1) световые</td></tr><tr><td>2) инфракрасные</td></tr><tr><td rowspan="2">Б) приборы для исследования атомной кристаллической решётки монокристаллов</td><td>3) рентгеновские</td></tr><tr><td>4) ультрафиолетовые</td></tr></table> <u>Ответ:</u> А – 4; Б – 3.	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
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									

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.

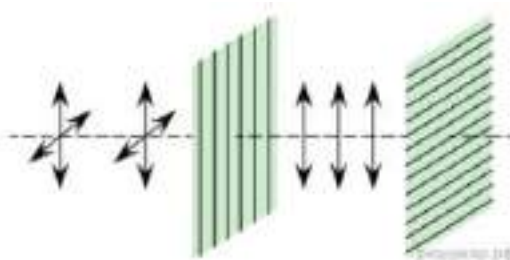
Ответ: 5.

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.

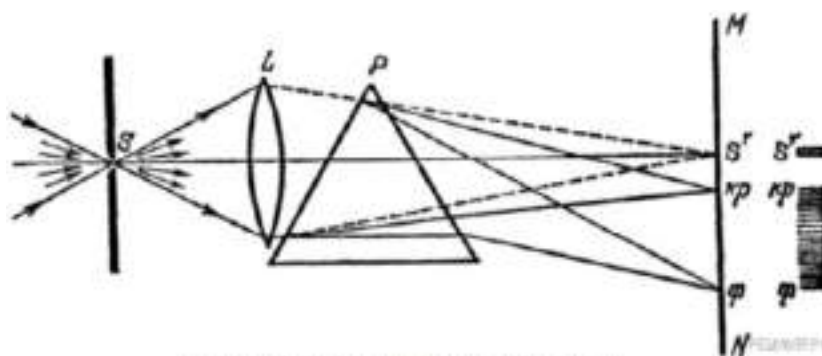


Рисунок. Наблюдение дисперсии света

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. <i>Возможное решение:</i> На месте первого пропуска должно быть слово «призмы» или словосочетание «стеклянной призмы», на месте второго — словосочетание «фиолетовые лучи». <u>Ответ:</u> стеклянной призмы, фиолетовые лучи

Раздел 6. Квантовая физика

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 6.1

1.	Тема занятия	Квантовая оптика
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.
Ответ: $4,8 \cdot 10^{14}$ 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?

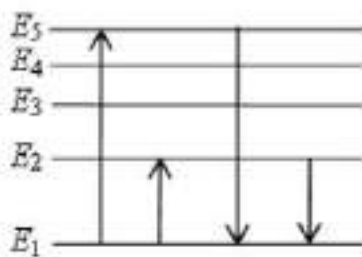
Ответ:

- 1) Внутренний фотоэффект – увеличение концентрации электронов и дырок при освещении.
- 2) Нет, т.к. их сопротивление существенно зависит от температуры

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 6.2

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?

Ответ: 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

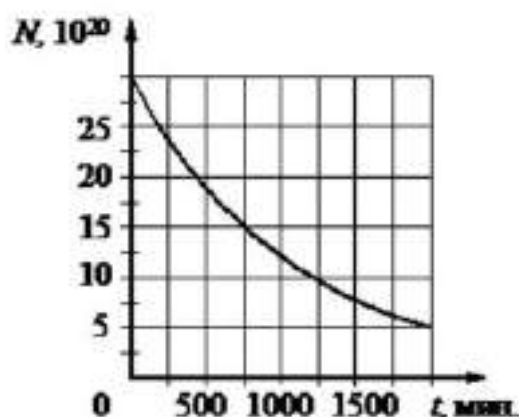
Ответ: 1) 11,779 МэВ; 2) 1370 МэВ

7. Ядро изотопа бериллия ${}^8\text{Be}$ 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 ${}^8\text{Be}$ 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 7

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 7.1

1.	Тема занятия	Строение Солнечной системы
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></table>	Название спутника	Радиус спутника, км	Радиус орбиты, тыс. км	Средняя плотность, г/см³	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
Название спутника	Радиус спутника, км	Радиус орбиты, тыс. км	Средняя плотность, г/см³	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																																													

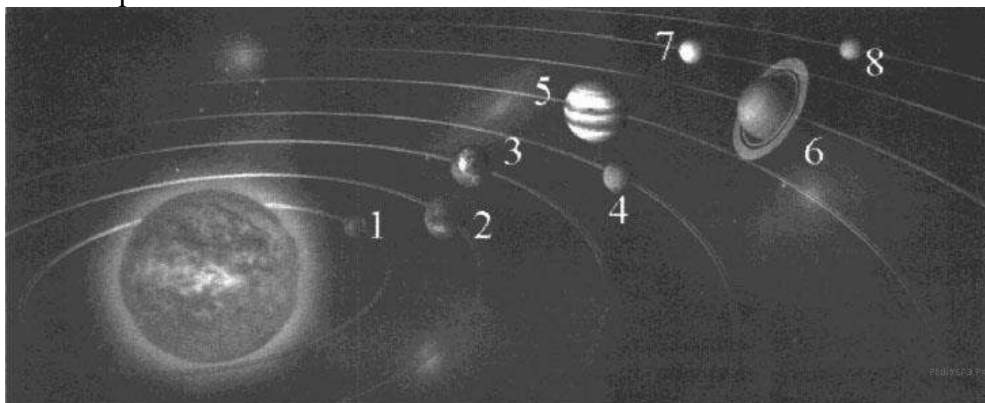
Тритон	1350	355,0	2,08	1450	Нептун

Выберите два утверждения, которые соответствуют характеристикам планет.

- 1) Масса Луны больше массы Ио.
- 2) Ускорение свободного падения на Тритоне примерно равно $0,79 \text{ м/с}^2$.
- 3) Сила притяжения Ио к Юпитеру больше, чем сила притяжения Европы.
- 4) Первая космическая скорость для Фобоса составляет примерно $0,08 \text{ км/с}$.
- 5) Период обращения Каллисто меньше периода обращения Европы вокруг Юпитера.

Ответ: 23

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

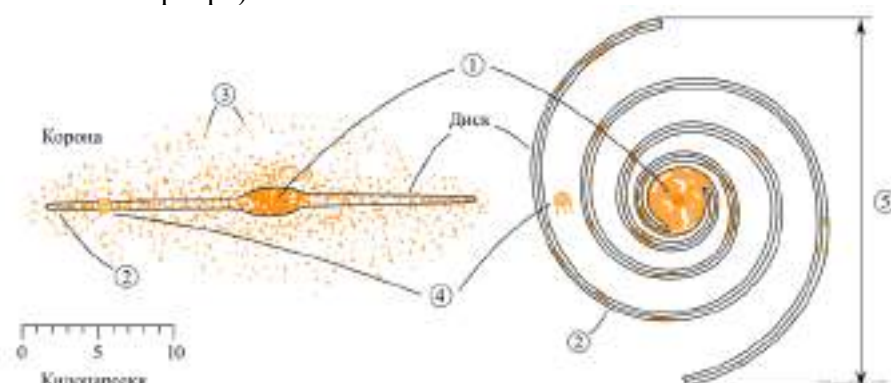
3. Даны элементы орбит некоторых астероидов.

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? <u>Ответ:</u> вес будет наименьший на Марсе — в 2,6 раза меньше, чем на Земле

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ № 7.2

1.	Тема занятия	Эволюция Вселенной
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 межпредметного 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
М31	0,77	$3,3 \cdot 1,2^\circ$	+3,4
М32	0,76	$8 \cdot 6,0'$	+8,1

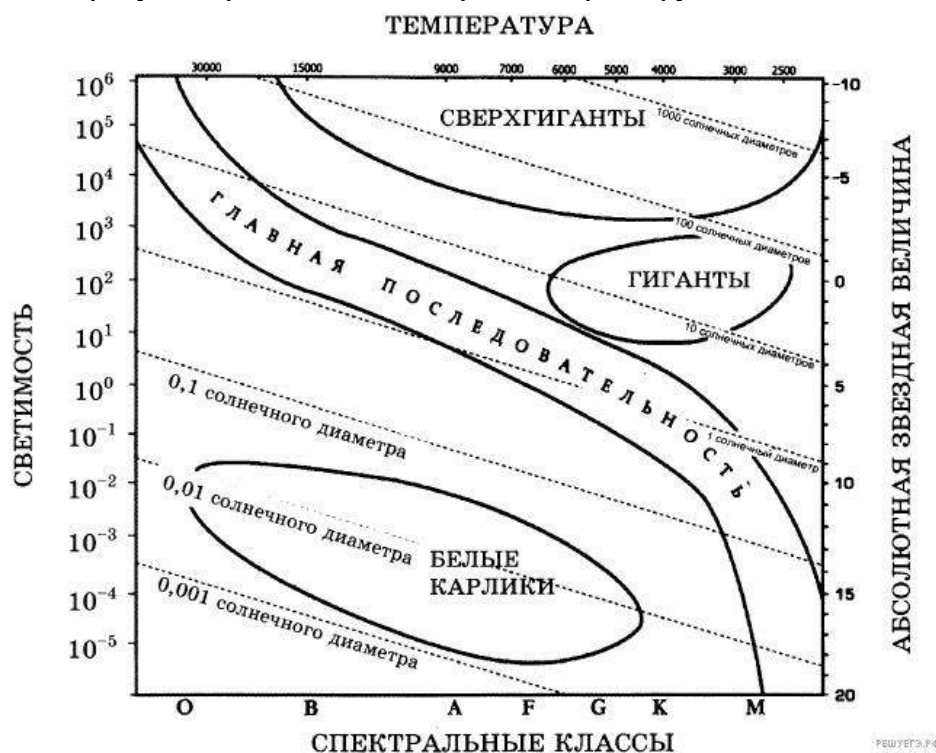
M33	0,89	60 · 35,0'	+5,7
Печь	0,14	27 · 27,0'	+7,4
WLM	0,93	11,5 · 4,0'	+11,1

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 Эрида 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
Спика	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 Спика.
- 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. <u>Ответ:</u> 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? <u>Ответ:</u> $1,6 \cdot 10^{-3}$ 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. <i>Указание:</i> абсолютная звездная величина цефеиды с указанным периодом равна $M = -4,6^m$. <u>Ответ:</u> примерно 2 250 000 св. л. 6. Квазар имеет красное смещение $z = 0,1$. Определите расстояние до квазара. <i>Указание</i> Считать, что постоянная Хаббла $H = 70$ км/(с·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 ($\lambda_0 = 656,3$нм) смещена к красному концу спектра на $\Delta\lambda = 21,9$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			Планируемы е образователь ные 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.	Взаимоконтрол ь Устный контроль
		Название	Единица измерени я СИ	Формул ы		
		Сила тяжести	Н	Гтяж=...		
		Сила упругости		... = - k x		
		Сила трения		Fтр = ...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.	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) <i>Организует проверку и обсуждение решения задач</i>	2) <i>Выполняют задание. Во время выступления других групп задают вопросы, дискутируют</i>		
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1) <i>Подводит итог урока</i> 2) <i>Организует рефлекссию полученных результатов</i> 3) <i>Выставляет и аргументирует оценки</i>	1) <i>Отвечают на вопросы</i> 2) <i>Рефлексируют</i>	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.	<i>Записывают домашнее задание</i>	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
Тип занятия	Комбинированное занятие
Формы организации учебной деятельности	Фронтальная; групповая, индивидуальная

Этапы занятий	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты ¹	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	1). <i>Формулирует проблему:</i>	1). <i>Принимают участие в обсуждении проблемного вопроса.</i>	Элементы ОК 01	

¹ Планируемые предметные результаты представлены в опорных конспектах по соответствующим разделам.

учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	найти общую зависимость (формулу), связывающую между собой три макроскопические величины. 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?	Выдвигают различные гипотезы 2). Обсуждают, совместно с преподавателем формулируют тему урока и цели, записывают в рабочую тетрадь	ОК 02 ОК 04 ОК 05	
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) Задаёт вопрос: - Как же между собой связаны давление, объём 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	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	Элементы ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 07	Устный контроль

Менделеева-Клапейрона», «Практическое применение уравнения Менделеева-Клапейрона».

8) Организует работу в группах с учебником

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:

8) Заполняют таблицу в тетради по карточке

Взаимоконтроль

	1. Используя параграф учебника, записать уравнение Клапейрона для изопроцесса, соответствующего состоянию термодинамической системы <u>постоянном объёме</u>. Заполнить таблицу <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					9) <i>Выступление трех представителей групп.</i> <i>Остальные обучающиеся записывают в тетрадь информацию о газовых законах</i>		
Постоянный параметр	Название изопроцесса (закона)	Связь между другими параметрами (математическое выражение)	График и									
Закрепление изученного материала	1). <i>Организует решение графических и расчетных задач.</i> 2). <i>Проверяет решение расчетных задач</i>	1). <i>Решают задачи</i>	Элементы ОК 01 ОК 04 ОК 05 ОК 07	Самопроверка по ключу. Оценка решения расчетных задач								
3. Заключительный этап занятия												
Подведение итогов работы	1) <i>Подводит итог урока. Выставляет оценки за работу на уроке</i> 2) <i>Организует рефлексию.</i> 3) <i>Задает вопросы. Организует обсуждение:</i> - Какие знания данной темы будут востребованы в вашей профессиональной деятельности?	1) <i>Слушают</i> 2) <i>Рефлексируют</i> 3) <i>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>Тепловые двигатели. КПД теплового двигателя.</i>
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 способствуют формированию общих и профессиональных компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 07, ПК 1.1, ПК 2.1.
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 «Внутренняя энергия идеального газа. Уравнение теплового баланса. Первое начало термодинамики. Второе начало термодинамики». Фронтальный опрос.	1. Мобилизуют свои волевые качества для работы. 2. Активно отвечают на вопросы преподавателя.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.	Устный 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): - Среди вас есть те, кто добирался 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?	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 03. ОК 04. ОК 05.	Устный фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				

Формирование новых знаний и способов деятельности	1. <i>Предлагает обучающимся разделиться на группы. Организует работу групп</i> (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. Группа 3 – Использование тепловых двигателей. Группа 4 – Тепловые двигатели и охрана окружающей среды. 2. <i>Организует защиту результатов работы каждой группы.</i> <i>Контролирует формирование новых знаний.</i> 3. <i>Организует просмотр видеоролика «Тепловой двигатель. КПД теплового двигателя»</i> https://yandex.ru/video/preview/3389877481518184341	1. <i>Делятся на группы. Читают учебник. Выполняют задания.</i> <i>Готовят отчет и защиту результатов работы.</i> 2. <i>Записывают в тетрадях отчеты других групп.</i> 3. <i>Смотрят видеоролик, записывают в тетрадях новые примеры использования тепловых двигателей, КПД тепловых двигателей</i>	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07. ПК 1.1 ПК 2.1	Взаимоконтроль
Закрепление изученного материала	1) <i>Предлагает закрепить изученный материал при решении задач. Организует групповую работу.</i> Группа 1 и 3.	1) <i>Решают задачи письменно, обсуждают решения, анализируют и оценивают решения друг у друга.</i>	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03.	

	1. Паровая машина работает в интервале температур $T_2 = 120\text{ }^{\circ}\text{C}$, $T_1 = 320^{\circ}\text{C}$, 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 $^{\circ}\text{C}$? Группа 2 и 4. 1. Двигатель автомобиля расходует за час работы 5 кг бензина. При этом температура газа в цилиндре двигателя $T_1 = 1200\text{ К}$, а отработанного газа $T_2 = 370\text{ К}$. Удельная теплота сгорания бензина $q = 46\text{ МДж/кг}$. 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 Ленуар 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?		ОК 04. ОК 05. ПК 1.1 ПК 2.1	Оценка решения расчетных задач

	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.	
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§82. Решить задачи: А1- А5 стр.273. 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. Решите качественную задачу: Возможно ли понизить температуру воздуха в помещении, если открыть дверцу включенного в электросеть бытового холодильника?	Записывают домашнее задание.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05.	

Технологическая карта №4

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.
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	<i>1. Сегодня начнём урок с неожиданного вопроса:</i> - Что общего между грозой и кошкой? <i>Организует мозговой штурм для постановки темы и определения целей урока</i>	<i>1. Высказывают свои предположения, возможные ответы: электричество, электризация, электрический заряд</i>	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	<i>1. Формулируют тему урока.</i> <i>2. Предлагают формулировки целей урока.</i> <i>3. Формулируют и принимают критерии достижения целей урока</i>	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05.	Устный фронтальный опрос
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов	<i>1. Предлагает обучающимся разделиться на группы по 4 человека. Организует работу групп.</i>	<i>1. Делятся на группы. Смотрят видеоролик. Выполняют задания.</i>	Элементы ОК 01. ОК 03.	

деятельности	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 _____. 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>	2. Обсуждают новую информацию. Записывают в тетрадях: - определение заряда, - его обозначение;	ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Взаимоконтроль

	<i>Просит студентов зафиксировать в тетрадях. Контролирует формирование новых знаний.</i> <i>3. Предлагает обсудить, является ли электризация вредным или полезным явлением.</i> <i>Обращает внимание на способы снятия статического электричества, применяемые на производстве, в быту, на транспорте.</i> <i>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.</i> <i>5. Предлагает вспомнить, как взаимодействуют заряды.</i> <i>6. Обращает внимание студентов на то, что силы взаимодействия между зарядами лежат на прямой, соединяющей заряды. Модули сил равны. Но как определить их?</i> <i>Просит студентов вспомнить, что необходимо знать о физическом законе. Предлагает зафиксировать новый материал при просмотре видеоролика. Демонстрирует видеоролик «Опыт Кулона. Закон Кулона».</i>	<i>- единицы заряда (основную и дольные с переводом);</i> <i>- определение элементарного заряда и его значение;</i> <i>- определение электризации и её виды;</i> <i>- объяснение механизма электризации при соприкосновении;</i> <i>- объяснение механизма электростатической индукции.</i> <i>3. Высказывают предположения. В тетрадях строят 2-х частную таблицу «Вред и польза электризации». Обсуждают содержание таблицы, оставляют её заполнение на дом.</i> <i>4. Выдвигают гипотезы. Делают вывод о сохранении заряда. Формулируют закон сохранения заряда.</i> <i>5. Отвечают, делают рисунки, указывают направления сил.</i> <i>6. Записывают в тетрадях математическую формулировку закона Кулона. Отвечают на вопросы по опыту Кулона.</i> <i>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</i>		Устный фронтальный опрос

		<i>применяются такие установки и с какой целью</i>		
Закрепление изученного материала	<i>Предлагает закрепить изученный материал при решении задач.</i> <i>Рекомендации: первичное закрепление провести в виде фронтального решения задач, а далее – организовать решение задач в форме парной работы.</i> Примерный перечень задач: Два одинаковых шарика, имеющих заряды +5 нКл и -7нКл, 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 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	<i>Решают задачи письменно, обсуждают решения, анализируют и оценивают решения друг у друга</i>	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Взаимоконтроль

	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 находится 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.	
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:	Записывают домашнее задание	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 05.	

	<i>Исследуйте в домашних условиях синтетические и натуральные материалы. Какие из них электризуются сильнее?</i>			

Технологическая карта №5

Тема занятия	Закон Джоуля-Ленца. Работа и мощность постоянного тока
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». Предлагает заполнить таблицу.												
	<table border="1"> <tr> <th>Физическая</th><th>Обозначение</th><th>Формула</th><th>Единица</th><th>Прибор</th></tr> <tr> <td></td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </table>	Физическая	Обозначение	Формула	Единица	Прибор						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.
Физическая	Обозначение	Формула	Единица	Прибор									

	<table><tr><td>величина / закон</td><td></td><td></td><td>измерения в СИ</td><td></td></tr><tr><td>Сила тока</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Напряжение</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Сопротивление</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Закон Ома для участка цепи</td><td>—</td><td></td><td></td><td>—</td></tr><tr><td>Электродвижущая сила</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr><tr><td>Закон Ома для полной цепи</td><td>—</td><td></td><td></td><td>—</td></tr></table>	величина / закон			измерения в СИ		Сила тока					Напряжение					Сопротивление					Закон Ома для участка цепи	—			—	Электродвижущая сила					Закон Ома для полной цепи	—			—			
величина / закон			измерения в СИ																																				
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 разделиться 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. 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»	1. Делятся на группы. Читают учебник. Выполняют задания. Готовят отчет и защиту результатов работы. 2. Записывают в тетрадях отчеты других групп. 3. Смотрят видеоролик, записывают в тетрадях новые примеры применения теплового действия тока	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07.	Взаимоконтроль
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	Решают задачи письменно, обсуждают решения, анализируют и оценивают решения друг у друга.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.	Взаимоконтроль

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 _____ наименьшее _____, а _____, а

у никелиновой наибольшее.

Список слов (словосочетаний)

- 1) последовательно
- 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 $U=220\text{В}$.
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?

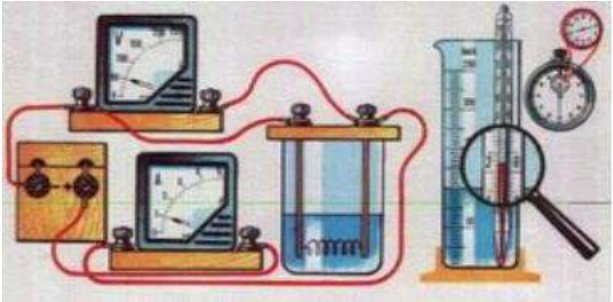
Экспериментальное задание

1. Предложите эксперимент, с помощью которого можно проверить закон Джоуля-Ленца.

Предлагают и обсуждают предложения.

Зарисовывают схему электрической цепи в тетрадях.

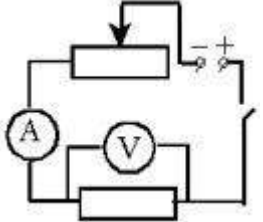
Один студент собирает цепь на демонстрационном столе.

		Проводят эксперимент. Оформляют решение задания в тетрадях		
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 №6

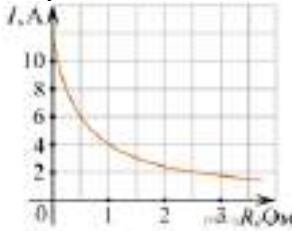
Тема занятия	<i>Закон Ома для полной цепи</i>
Цели	- сформировать представление о сторонних силах, ЭДС; - изучить законы Ома для полной цепи; - получить представление о практическом значении знаний закона Ома для повседневной жизни
Содержание темы	Сторонние силы. Электродвижущая сила. Закон Ома для полной цепи. способствуют формированию общих компетенций: ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04;
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. <u>Вопросы:</u> 1.Что такое электрический ток? Постоянный электрический ток? 2. Какие условия необходимы для существования тока в цепи?	1. Мобилизуют свои волевые качества для работы. 2. Активно отвечают на вопросы.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.	Устный фронтальный опрос

	Организует работу в парах. Организует отчеты работы в парах. - Из данного оборудования соберем электрическую цепь  - 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?	Помогают преподавателю. 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	1. Смотрят видео-урок. Записывают краткий конспект в тетрадь.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.	

	<i>(По ходу просмотра делает паузы, повторы для акцента внимания студентов и записи конспекта).</i> 1) Сторонние силы. 2) Электродвижущая сила. 3) Закон Ома для полной цепи. 4) Характеристики источника тока. 5) Короткое замыкание. 2. <i>Организует просмотр презентации «Токи короткого замыкания - источники настоящего стихийного бедствия» (опережающее задание).</i> 3. <i>Организует обсуждение презентации по следующим вопросам:</i> 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. <i>После вывода закона Ома для полной цепи организует работу по анализу этого закона. Для лучшего понимания студентами явлений, происходящих в электрической цепи, составляем таблицу</i>	2. <i>Внимательно слушают, анализируют, обсуждают, записывают.</i> 3. <i>Активно участвуют в обсуждении, делая необходимые записи в тетрадь.</i> 4. <i>Активно участвуют в заполнении таблицы.</i>		Самоконтроль

	<table><tr><td>R</td><td>r</td><td>$R+r$</td><td>$I = \frac{\mathcal{E}}{R+r}$</td><td>$U_{\text{внеш}} = I R$</td><td>$U_{\text{внутр}} = I r$</td><td>$\mathcal{E} = U_{\text{внеш}} + U_{\text{внутр}}$</td></tr><tr><td>уменьшается</td><td>постоянно</td><td>уменьшается</td><td>уменьшается</td><td>уменьшается</td><td>уменьшается</td><td>напряжение по-прежнему делится</td></tr><tr><td>увеличивается</td><td>постоянно</td><td>увеличивается</td><td>уменьшается</td><td>уменьшается</td><td>уменьшается</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>идеальный источник, метод извлечения ЗДЧ</td></tr></table>	R	r	$R+r$	$I = \frac{\mathcal{E}}{R+r}$	$U_{\text{внеш}} = I R$	$U_{\text{внутр}} = I r$	$\mathcal{E} = U_{\text{внеш}} + U_{\text{внутр}}$	уменьшается	постоянно	уменьшается	уменьшается	уменьшается	уменьшается	напряжение по-прежнему делится	увеличивается	постоянно	увеличивается	уменьшается	уменьшается	уменьшается		$R \rightarrow 0$	постоянно	$\rightarrow r$	$\rightarrow \frac{\mathcal{E}}{r}$	$\rightarrow \mathcal{E}$	$\rightarrow 0$	короткое замыкание	$R \rightarrow \infty$	постоянно	$\rightarrow \infty$	$\rightarrow 0$	$\rightarrow 0$	$\rightarrow \mathcal{E}$	идеальный источник, метод извлечения ЗДЧ			
R	r	$R+r$	$I = \frac{\mathcal{E}}{R+r}$	$U_{\text{внеш}} = I R$	$U_{\text{внутр}} = I r$	$\mathcal{E} = U_{\text{внеш}} + U_{\text{внутр}}$																																	
уменьшается	постоянно	уменьшается	уменьшается	уменьшается	уменьшается	напряжение по-прежнему делится																																	
увеличивается	постоянно	увеличивается	уменьшается	уменьшается	уменьшается																																		
$R \rightarrow 0$	постоянно	$\rightarrow r$	$\rightarrow \frac{\mathcal{E}}{r}$	$\rightarrow \mathcal{E}$	$\rightarrow 0$	короткое замыкание																																	
$R \rightarrow \infty$	постоянно	$\rightarrow \infty$	$\rightarrow 0$	$\rightarrow 0$	$\rightarrow \mathcal{E}$	идеальный источник, метод извлечения ЗДЧ																																	
Закрепление изученного материала	Предлагает закрепить изученный материал при решении задач. Качественные задачи: 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). Fig. 1 shows a series circuit with a battery, an ammeter (A), and a rheostat. Fig. 2 shows a graph of current I (A) versus time t. The current starts at 4 A, rises to a peak of 7 A at time t1, then drops to 2 A at time t2, remains constant at 2 A until time t3, and finally rises to 4 A at time t4. 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.	Решают задачи письменно, обсуждают решения, анализируют и оценивают решения друг у друга	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.	Оценка решения качественных и расчетных задач																																			

	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 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 пройдёт 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	<i>1. Подводит итоги, связывая результаты урока с его целями. Акцентирует внимание на конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке и каждой группы.</i> <i>2. Организует рефлексия.</i> <i>Задаёт вопрос</i> - Будут ли знания данной темы востребованы в вашей профессиональной деятельности? Организует обсуждение. <i>3. Выставляет оценки за работу на уроке, комментируя их на основе разработанных в начале урока критериев</i>	<i>1. Отвечают на вопросы</i> <i>2. Проводят самоанализ приобретенных знаний, умений и навыков.</i> <i>Активно участвуют в обсуждении</i>	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 04.	
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.	

Технологическая карта №7

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, 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) <i>Проводит актуализацию знаний.</i> - Что такое электрическая цепь? - Какие устройства и приборы обязательно должны быть включены в электрическую цепь? - На демонстрационном столе находятся приборы. <i>(Демонстрирует амперметр и вольтметр)</i> . Для чего они используются? Как данные приборы нужно включать в цепь?	1) <i>Отвечают на вопросы</i> 2) <i>Чертят схему цепи, выдвигают предположения, обосновывают, изображают схему цепи на доске.</i>	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Устный фронтальный опрос

	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? 3) Ставит проблему: как рассчитать данную цепь, чтобы все приборы работали? Предлагает студентам сформулировать тему и цели урока	3) Формулируют тему и цели урока. Записывают их в тетрадь		
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	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	Элементы ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05. ОК 07.	Наблюдение Взаимоконтроль Наблюдение за ходом эксперимента

	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. Концентрирует внимание на соблюдении правил техники безопасности и выполнении алгоритма сборки цепи	<i>В результате проведенных экспериментов по последовательному соединению обучающиеся заполняют таблицу, делают выводы.</i> 2 команда и 4 команда: <i>В результате проведенных экспериментов по параллельному соединению обучающиеся заполняют таблицу, делают выводы</i> Таблица для заполнения: <table> <tr> <td>... соединение (указать вид соединения)</td> </tr> <tr> <td>1.Сила тока</td> </tr> <tr> <td>2. Напряжение</td> </tr> <tr> <td>Сопротивление ...</td> </tr> </table>	... соединение (указать вид соединения)	1.Сила тока	2. Напряжение	Сопротивление ...		
... соединение (указать вид соединения)								
1.Сила тока								
2. Напряжение								
Сопротивление ...								
Закрепление изученного материала	1) <i>Осуществляет контроль за исследовательской деятельностью каждой группы.</i> <i>Побуждает к высказыванию своего мнения.</i> <i>Предлагает:</i> - 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 Задание1. 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.	1) <i>Представляют результаты своей работы, участвуют в дискуссии</i> <i>Совместно с другими командами создают кластер на доске к понятию «Соединения проводников».</i> <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 законов последовательного соединения проводников для решения расчетных задач.</i>	Элементы ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05;	Устный индивидуальный опрос				

	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. 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 актёрский	<i>2) Решение и обсуждение кейс-задания происходит одновременно во всех командах.</i>		

	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. 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				

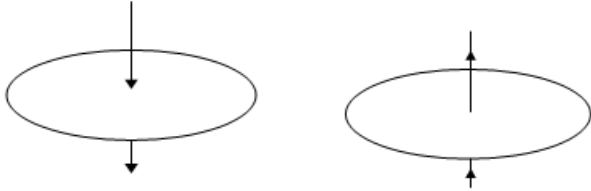
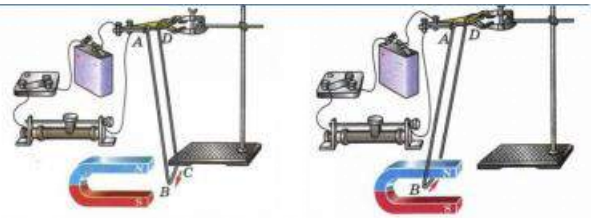
Подведение итогов работы	1) Подводит итог урока 2) Организует рефлексию полученных результатов 3) Выставляет и аргументирует оценки	1) Отвечают на вопросы 2) Рефлексируют	Элементы ОК 04 ОК 05	
4. Задания для самостоятельного выполнения				
	§102, 103. Решить задачи: А1, А2, А3 стр.340. Физика. 10 класс: учеб. для общеобразоват. организаций: базовый уровень/ Г.Я. Мякишев, Б.Б. Буховцев, Н.Н. Сотский; под ред. Н.А. Парфентьевой – 4-е изд., – М.: Просвещение, 2022. – 416с.	Записывают домашнее задание	Элементы ОК 02 ОК 05	

Технологическая карта №8

Тема занятия	Сила Ампера. Применение силы Ампера			
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 восприятие, осмысление	<i>1. Организует начало учебной деятельности. Создаёт эмоциональный настрой на совместную работу.</i> <i>2. Организует актуализацию знаний по теме «Вектор индукции магнитного поля. Напряженность магнитного поля. Действие магнитного поля на прямолинейный проводник с током. Взаимодействие токов». Предлагает выполнить тест. (Приложение 1). Предлагает выполнить самопроверку по ключу.</i> <i>3. Решение задач (мотивация):</i> 1) В каком направлении повернётся 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.	<i>1. Мобилизуют свои волевые качества для работы.</i> <i>2. Выполняют тест. Самопроверка по ключу. По критериям самооценки выставляют себе балл за тест.</i> <i>3. Решают задачи письменно, обсуждают решения, анализируют</i>	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07.	Тестирование Самоконтроль

	 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 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.	1. Наблюдают. Отвечают на вопросы. Делают вывод. Результаты записывают в тетрадь.	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 07.	Устный фронтальный опрос

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.

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>

2. Делятся на группы.

Выполняют задания.

Записывают результаты в тетрадь.

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 B					

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/predstavlyaem-multimedijnoe-cd923>

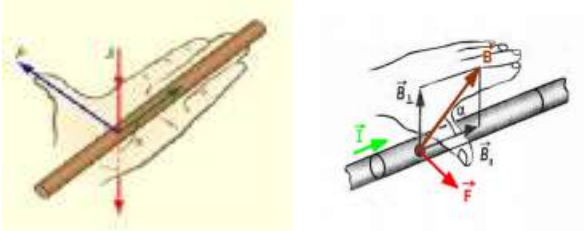
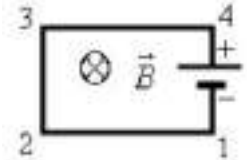
3. Организует отчеты групп.

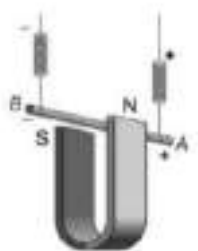
4. Совместно со студентами выводит:

- формулу для расчета модуля вектора магнитной индукции,
- закон Ампера (формулировка и математическая запись),
- направление силы Ампера (правило левой руки).

3. Каждая группа докладывает результаты своего эксперимента.

4. Активно работают совместно с педагогом, делая записи в тетради.

	 5. На демонстрационном столе находятся приборы: амперметр демонстрационный, модель электродвигателя, динамик. Вопрос: что объединяет все эти приборы? 6. Предлагает заранее подготовленным обучающимся (опережающее задание) выступить с сообщениями о применении силы Ампера: 1. Электроизмерительные приборы. 2. Электродвигатель. 3. Динамики	5. Высказывают предположения. 6. Слушают выступления товарищей, делая соответствующие записи в тетрадь «Применение силы Ампера»		
Закрепление изученного материала	Предлагает закрепить изученный материал при решении задач. 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).	Решают задачи письменно, обсуждают решения, анализируют и оценивают решения друг у друга	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 07.	Оценка решения качественных и расчетных задач



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.

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 рефлекссию.	1. Отвечают на вопросы 2. Проводят самоанализ приобретенных знаний, умений и навыков	Элементы ОК 01. ОК 04. ОК 05.	

	3. Выставляет оценки за работу на уроке, комментируя их на основе разработанных в начале урока критериев			
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 №9

Тема занятия	Освещенность. Законы освещенности
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 результаты	Типы оценочных мероприятий
1.Организационный этап занятия				

Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	1) Приветствие обучающихся 2) Организует работу с тестами	1) Приветствие преподавателя 2) Выполняют задание, осуществляют взаимопроверку. 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? Все мы ежедневно, не задумываясь, пользуемся электрическим освещением.	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> 4) <i>Обучающиеся записывают в тетради тему занятия</i> 5) <i>Формулируют цели урока:</i>	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05.	Устный контроль

	Вспомним, как в действительности происходило развитие приборов освещения	выяснить, что такое освещённость и от чего она зависит, выработать рекомендации по эффективному освещению помещений. 6) <i>Выступление докладчика: сообщение об истории развития электрического освещения.</i> Обучающиеся слушают выступление докладчика, задают вопросы докладчику		
2. Основной этап занятия				
Формирование новых знаний и способов деятельности	1) <i>Предлагает, используя текст документа, найти и записать в тетрадях информацию о физических величинах: световой поток, сила света, освещённость – по плану:</i> 1. Что характеризует данная величина? 2. Как обозначается? 3. В чём измеряется? 2) <i>Проверяет выполнение задания. Спрашивает, достаточно ли нам этих знаний для решения задач?</i> 3) <i>Организует усвоение формул расчёта величин.</i> 4) <i>Организует выступление обучающегося с сообщением: «История развития электрического освещения» (опережающее задание)</i> 5) <i>Организует выполнение практической работы в группах. Формулирует проблемный вопрос (выключает свет в кабинете, включает электрический фонарик, подносит его к раскрытой тетради):</i>	1) <i>Записывают в тетрадь определение освещённости, светового потока, силы света, формулы расчёта, единицы измерения, законы освещённости.</i> 2) <i>Отвечают, что необходимо изучить формулы расчёта данных величин.</i> 3) <i>Записывают формулы в тетрадь.</i> 4) <i>Выступление докладчика: сообщение об истории развития электрического освещения.</i> Обучающиеся слушают выступление докладчика, задают вопросы докладчику 5) <i>Обучающиеся высказывают гипотезы. Обучающиеся обсуждают проблему в группах, выполняют эксперименты, формулируют выводы.</i>	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Устный фронтальный опрос Устный контроль

	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>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>б) Записывают формулы в тетрадях. Делают вывод, от каких величин зависят освещённость и световой поток</i>		
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> Задача 1. Электрическая лампа мощностью 40Вт создает световой поток 380 лм. Лампа дневного света той же мощности создает световой поток 1700 лм. Какова светоотдача	<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

	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 40°? Наименьшая освещенность должна быть 100лк			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы	1) Подводит итоги урока 2) Организует рефлексию. 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. Н.А. Парфентьевой – 5-е изд., – М.: Просвещение, 2022. – 432 с.	Записывают домашнее задание	Элементы ОК 01. ОК 02. ОК 05.	

	Знать определения и расчётные формулы величин: сила света, освещённость, световой поток. Для мотивированных студентов: подготовить сообщения по теме: «Освещение производственных помещений»			

Технологическая карта №10

Тема занятия	<i>Фотоэффект. Уравнение Эйнштейна для фотоэффекта. Применение фотоэффекта</i>			
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, актуализация мотивов	1. Организует повторение в форме игры «Дебаты». Предлагает обучающимся поделиться на 3 команды. Каждая команда готовит спикера по предложенной теме, а по остальным – вопросы соперникам.	1. Делятся на команды. Выбирают спикера и помогают ему подготовиться к выступлению. Составляют вопросы для других команд. Отвечают на вопросы соперников.	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05.	Устный индивидуальный опрос

учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление	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	Оценивают результаты игры. 2. Записывают в тетрадях тему урока. Формулируют цели и критерии их достижения	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. 3. Организует изучение опыта Столетова с использованием приёма маркировки текста. Предлагает студентам самостоятельно	1. Предлагают определения фотоэффекта. Сверяются с учебником. Записывают описание явления фотоэффекта по плану изучения физического явления. 2. Наблюдают опыт. Затрудняются с объяснением результатов. 3. Читают, маркируют текст, выделяя главную информацию, а также то, что им непонятно.	Элементы ОК 01. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 07.	Устный фронтальный опрос Письменный индивидуальный опрос

	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 <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> 5. Организует проверку результатов. Предлагает студентам сформулировать выявленные в ходе опытов закономерности.	Изменяли:	Наблюдали, что сила тока насыщения:	Наблюдали, что E_k выбитых электронов:	Уменьшили интенсивность излучения			Увеличили интенсивность излучения			Увеличили частоту излучения			Уменьшили частоту излучения			Отвечают на вопросы. Поясняют. Описывают в тетрадях опыт Столетова. 4. Выполняют задание.		Устный фронтальный опрос
Изменяли:	Наблюдали, что сила тока насыщения:	Наблюдали, что E_k выбитых электронов:																	
Уменьшили интенсивность излучения																			
Увеличили интенсивность излучения																			
Увеличили частоту излучения																			
Уменьшили частоту излучения																			

	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: 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) В установке для электронно-лучевой сварки, ускоряющее напряжение в пучке 25 кВ. Определить скорость электронов вылетающих из пушки. 4) 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	1) Отвечают на вопросы	Элементы ОК 01.	

	<i>конечных результатах учебной деятельности обучающихся на уроке и каждой группы.</i> <i>2) Организует рефлексию.</i> <i>3) Выставляет оценки за работу на уроке, комментируя их на основе разработанных в начале урока критериев</i>	<i>2) Проводят самоанализ приобретенных знаний, умений и навыков</i>	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» <i>Для мотивированных студентов: составить тест из 5 заданий по теме «Фотоэффект»</i>	<i>Записывают домашнее задание</i>	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 _____ учебный год
 по ОДБ.09 Физика «43.01.09 Повар, кондитер» группа _____
 (общее количество часов: 72 часа аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной нагрузки)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Практическое занятие: Входное тестирование				1
2.	Введение. Физика методы научного познания				1
3.	Основы кинематики				1
4.	Практическое занятие: Основы кинематики				1
5.	Основы динамики				2
6.	Законы сохранения в механике				1
7.	Практическое занятие: Законы сохранения в механике				1
8.	Практическое занятие: Контрольная работа №1 «Механика»				1
9.	Основы молекулярно-кинетической теории				2
10.	Диффузия. Температура и ее измерение. Термодинамическая шкала температуры. Абсолютный нуль температуры				2
11.	Практическое занятие: Лабораторная работа №1. Изучение одного из изопроцессов				1
12.	Основы термодинамики				2
13.	Практическое занятие: Основы термодинамики				2
14.	Охрана окружающей среды				2
15.	Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы				3
16.	Практическое занятие: Агрегатные состояния вещества и фазовые переходы				2
17.	Поверхностное натяжение. Смачивание. Явления на границе жидкости с твердым телом. Капиллярные явления				2
18.	Фазовые переходы: плавление-кристаллизация, парообразование-конденсация				2
19.	Практическое применение в повседневной жизни физических знаний о свойствах газов, жидкостей и твердых тел				2
20.	Практическое занятие: Решение задач с профессиональной направленностью				2
21.	Практическое занятие: Лабораторная работа №2. Определение влажности воздуха				1
22.	Практическое занятие: Контрольная работа №2 «Молекулярная физика и термодинамика»				1
23.	Электрическое поле				1
24.	Проводники в электрическом поле. Диэлектрики в электрическом поле.				2
25.	Законы постоянного тока				3
26.	Практическое занятие: Законы постоянного тока				2
27.	Электрический ток в различных средах				2
28.	Практическое занятие: Электрический ток в различных средах				1
29.	Магнитное поле				2
30.	Практическое занятие: Магнитное поле				1
31.	Электромагнитная индукция				2
32.	Практическое занятие: Контрольная работа №3 «Электродинамика»				1
33.	Механические колебания и волны				2

34.	Практическое занятие: Механические колебания и волны				1
35.	Электромагнитные колебания и волны				1
36.	Практическое занятие: Электромагнитные колебания и волны				2
37.	Природа света				1
38.	Практическое занятие: Природа света				1
39.	Волновые свойства света				1
40.	Практическое занятие: Волновые свойства света				1
41.	Квантовая оптика				1
42.	Практическое занятие: Квантовая оптика				1
43.	Физика атома и атомного ядра				1
44.	Практическое занятие: Физика атома и атомного ядра				1
45.	Строение Солнечной системы				1
46.	Эволюция Вселенной				1
47.	Дифференцированный зачет				2
				Всего:	72

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДП.01 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДП.01 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», 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 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1569 от 09.12.2016 (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте России от 20.12.2016 года N 44898).

Организация-разработчик: Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа - 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	22
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	24
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	118
7.	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	192

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОДП.01 Иностранный язык является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цели: 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. 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 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: - 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 аутентичные тексты разного вида, жанра и стиля объемом 600-800

	- 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	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 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: участвовать в учебно-исследовательской, проектной деятельности предметного и межпредметного характера с использованием материалов на изучаемом иностранном языке и применением информационно-коммуникационных технологий; соблюдать правила информационной безопасности в ситуациях повседневной жизни и при работе в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть Интернет); использовать приобретенные умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе информационно-справочные системы в электронной форме
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);

	- 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	-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 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;	-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;

	- 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.	-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:	- 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

	- 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; -осуществлять целенаправленный поиск переноса средств и способов действия в профессиональную среду	умения и навыки в процессе онлайн-обучения иностранному языку; использовать иноязычные словари и справочники, в том числе 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.:	
1. Основное содержание	50
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	50
2. Профессионально ориентированное содержание	20
в т. ч.:	
теоретическое обучение	-
практические занятия	20
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	Объем часов	Формируемые 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	48	ОК 01, ОК 02, ОК 04
Тема 1.1 <i>Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи</i>	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	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		
	Практические занятия	6	

	1.Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.	2	
	2. Отношения поколений в семье.	2	
	3. Описание внешности и характера человека	2	
Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы	Содержание учебного материала	6	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.	2	
	2. Досуг. Хобби.	2	
	3. Активный и пассивный отдых	2	
Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности	Содержание учебного материала	4	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	4	
	1. Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.	2	
	2. Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка	2	
Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02, ОК 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.	2	
	2. Совершение покупок в продуктовом магазине	2	
	3. Совершение покупок в магазине одежды/обуви	2	
Контрольная работа Тема 1.1 – 1.4		2	
Тема 1.5	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Лексика:		

Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача.	– 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	4	
	1 Физическая культура и спорт. Здоровый образ жизни	2	
	2. Еда полезная и вредная.	2	
Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха.	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	4	
	1. Почему и как люди путешествуют	2	
	2. Путешествие на поезде, самолете	2	
Тема 1.7 Страны изучаемого языка	Содержание учебного материала	6	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	6	
	1. Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).	2	
	2. США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции.	2	
	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	8	
	1.Географическое положение, климат, население.	2	
	2. Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.	2	
	3. Москва – столица России. Достопримечательности Москвы	2	
4.Традиции народов России	2		
Контрольная работа Тема 1.6 – 1.8		2	
Прикладной модуль			
Раздел 2.	Иностранный язык для специальных целей	20	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 2.1.
Тема 2.1 Современный мир профессий. Проблемы выбора специальности. 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	4	
	1. Основные понятия вашей специальности. Особенности подготовки по специальности.	2	
	2. Специфика работы и основные принципы деятельности по специальности.	2	
Для профессий естественно-научной направленности:			
Тема 2.2	Содержание учебного материала	6	ОК 01, ОК 02,

Проблемы современной цивилизации	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		ОК 04, ОК 09 ПК 2.1.
	Практические занятия	6	
	1. Природные и физические явления.	2	
	2. Экономические и социальные проблемы.	2	
Тема 2.3 Технический прогресс: перспективы и последствия. Современные средства связи	3. Экологические проблемы	2	
	Содержание учебного материала	4	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	4	
Тема 2.4 Выдающиеся люди родной страны и стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру	1. Достижения науки.	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09 ПК 2.1.
	2. Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности.	2	
	Содержание учебного материала	4	
	Лексика: - профессионально ориентированная лексика; - лексика делового общения. Грамматика: - грамматические конструкции типичные для научно-популярного стиля		
	Практические занятия	4	

	1. Известные ученые и их открытия в России.	2	
	2. Известные ученые и их открытия за рубежом.	2	
Контрольная работа Темы 2.1 – 2.4		2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего часов:		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен учебный кабинет Иностранного языка, оснащенный оборудованием: доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), стола ученический (9), стулья (18), шкаф для хранения раздаточного дидактического материала (2); технические средства обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации-лингафонное оборудование (9), мультимедийным проектором (1)).

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

Для обучающихся

1. Английский язык. 10 класс. Базовый уровень: Учебник / О.В. Афанасьева, И.В. Михеева [и др.] — Москва: Просвещение, 2023. — 243 с. — ISBN 978-5-09-103568-1. — URL: <https://book.ru/book/951349> — Текст: электронный.

2. Английский язык. 11 класс. Базовый уровень: Учебник / О.В. Афанасьева, И.В. Михеева [и др.] — Москва: Просвещение, 2023. — 255 с. — ISBN 978-5-09-071982-7. — URL: <https://book.ru/book/951350> — Текст: электронный.

3. Свешникова, Н. А., Английский язык в профессиональной деятельности. Практикум: учебное пособие / Н. А. Свешникова. — Москва: КноРус, 2024. — 458 с. — ISBN 978-5-406-13518-1. — URL: <https://book.ru/book/954852> — Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные электронные и печатные издания

Для преподавателей

1. Голубев, А. П., Английский язык для всех специальностей + eПриложение: учебник / А. П. Голубев, Н. В. Балюк, И. Б. Смирнова. — Москва: КноРус, 2024. — 385 с. — ISBN 978-5-406-12482-6. — URL: <https://book.ru/book/952748> — Текст: электронный.

2. Брель, Н. М., Английский язык. Интенсивный курс. Рабочая тетрадь: учебное пособие / Н. М. Брель, Н. А. Пославская. — Москва: Русайнс, 2024. — 86 с. — ISBN 978-5-466-04323-5. — URL: <https://book.ru/book/951621> — Текст: электронный.

3. Безкоровайная Г.Т., Койранская Е.А., Соколова Н.И., Лаврик Г.В. Planet of English: электронный учебно-методический комплекс английского языка для учреждений СПО. — М., 2021. — 256с. — ISBN: 978-5-4468-9407-9. - Текст: непосредственный.

4. Английский язык для академических целей. English for Academic Purposes: учебное пособие для вузов / Т. А. Барановская, А. В. Захарова, Т. Б. Пospelова, Ю. А. Суворова; под редакцией Т. А. Барановской. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 220 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-13839-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489787>.

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, 2020. — 217 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12263-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/455142>.

6. Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва: КноРус, 2022. — 267 с. — ISBN 978-5-406-10151-3. — URL: <https://book.ru/book/944658> — Текст: электронный.

7. Маневич, Е.Г. Английский язык. Второй иностранный язык. 10 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Е.Г. Маневич, А.А. Полякова — Москва: Просвещение, 2022. — ISBN 978-5-09-099378-4. — URL: <https://book.ru/book/949132>. — Текст: электронный.

8. Маневич, Е.Г. Английский язык. Второй иностранный язык. 11 класс. Базовый уровень. ЭФУ / Е.Г. Маневич, А.А. Полякова — Москва: Просвещение, 2022. — ISBN 978-5-09-099379-1. — URL: <https://book.ru/book/949135>. — Текст: электронный.

3.2.3 Интернет- ресурсы

1. Видеоуроки в интернет: [сайт]. — ООО «Мультиурок», 2020 — 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. Macmillan Dictionary с возможностью прослушать произношение слов: [сайт]. – Macmillan Education Limited, 2009-2020 – URL: www.macmillandictionary.com
7. News in Levels. World news for students of English: [сайт]. – URL: <https://www.newsinlevels.com>

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	- 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	- 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 - 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	- - 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. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Раздел 2 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 - перевод текста по специальности

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1 ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

Тестирования

English Placement test (English Unlimited)

- Choose the best answer for each question.
- Stop when the questions become too difficult.
- Spend no more than 40 minutes on the test.

1. Where ____ from? - I'm from Russia.

A you are B you C are you

2. We have ____ house in Moscow.

A any B a C an

3. I have two ____: a boy and a girl.

A sons B daughters C children

4. I work in a _____. I'm a doctor.

A hospital B hotel C supermarket

5. This is my brother. ____name's Paul.

A Her B His C He's

6. ____five people in my family.

A They are B There is C There are

7. I get up ____7 o'clock in the morning.

A for B at C in

8. I like apples, but I ____ bananas.

A don't like B like C do like

9. Excuse me, ____speak French?

A do you B you do C you

10. How much are ____shoes?

A this B these C that

11. Where are my glasses? - They're ____the table.

A at B on C in

12. My sister ____ tennis very well.

A plays B play C playing

13. I usually go to work ____ train.

A on B with C by

14. I don't see my parents very often ____ they live in South Africa.

A so B but C because

15. Rosie stayed ____ home yesterday afternoon.

A in B at C to

16. Last night I ____ to the cinema.

A went B did go C was

17. The ____ is quite expensive but the food there is excellent.

A film B restaurant C book

18. Do you want to listen to music or ____ TV?

A see B look C watch

19. I was in Scotland. ____ were you at the weekend?

A When B Where C What

20. Yes, it was fun. ____ you have a good time at the party?

A Did B Were C Had

21. Are you ____ English teacher?

A Maria B Marias' C Maria's

22. Bob will meet ____ at the airport.

A us B we C our

23. I'm going to a concert tonight. ____ you like to come?

A Do B Are C Would

24. ____ use your dictionary? - Sure. Here you are.

A Could I B Could you C Do I

25. I like this apartment but the ____ is too expensive for me.

A money B rent C cost

26. Excuse me, how do I ____ to the bus station?

A come B get C arrive

27. Do you sell stamps? - Yes, we do. How ____ do you want?

A any B many C much

28. Sorry I'm so late. - That's ____.

A OK B great C right

29. I'd like ____ milk in my coffee, please.

A some B any C a

30. ____ a bus stop near my flat.

A It's B Here's C There's

31. Is this a good time to talk? - Sorry, no. I ____ dinner.

A cook B am cooking C cooking

32. I think cycling is more dangerous ____ driving.

A As B like C than

33. We ____ going to the theatre next Saturday.

A will B do C are

34. ____ meet for coffee some time soon.

A Let's B Do you C Shall they

35. Kamal has got a holiday home near ____ sea.

A a B the C some

36. If you've got a headache, you ____ go home.

A should B did C had

37. ____ ever been to New York?

A Have you B Are you C Did you

38. I only get about five hours' sleep a night. - That's not ____.

A enough B lot C too much

39. Did Amina finish the report? - No. She ____ it tomorrow.

A finishes B is going to finish C finished

40. Paula ____ loves working with children.

A very B really C much

41. Is Ottawa the capital of Canada? I think ____.

A is B yes C so D right

42. We never ____ a television when I was a child.

A have had B hadn't C had D didn't have

43. We paid the restaurant bill ____ credit card.

A to B with C on D by

44. The last time I ____ Joanna was in Paris.

A have seen B saw C see D was seeing

45. If you ____ money from a friend, you should always pay it back promptly.

A borrow B earn C spend D lend

46. Can I make myself a cup of coffee? - Of course. You ____ to ask.

A haven't B mustn't C needn't D don't have

47. I ____ a lot of sport in my free time.

A do B practise C make D exercise

48. ____ anywhere interesting recently?

A Do you go B Have you been C Are you going D Will you go

49. It's Walter's birthday on Friday. He ____ be 30, I think.
A should B can C will D shall

50. Learning the piano isn't as difficult ____ learning the violin.
A like B so C than D as

51. If the weather ____ bad tomorrow, we can go to a museum.
A will be B was C is D would be

52. About a billion cans of Coca-Cola ____ drunk around the world every day.
A is B are C was D were

53. My mum's not very well. – Oh, ____
A it doesn't matter B I do apologise C sorry to hear that D not bad, thanks.

54. Hans isn't here. He ____ to see his grandmother. He'll be back tomorrow.
A has gone B had been C has been D had gone

55. Would you mind changing my appointment? ____ time on Friday is fine.
A Next B All the C Every D Any

56. When I was a child, I ____ climb the wall and jump into our neighbours' garden.
A would B did C have D used

57. Have you finished ____ the wall yet?
A paint B to paint C painting D painted

58. Lena used to find work boring ____ she became a nurse.
A unless B until C if D since

59. Can you help me? I've tried ____ hotel in the city and can't find a room.
A many B any C every D all

60. If I ____ closer to my office, I could walk to work.
A lived B would live C had lived D live

61. I ____ outside the cinema when suddenly a police car arrived.
A stood B was standing C have stood D am standing

62. Shall we go to The Riceboat for dinner? - It ____ be fully booked. They're sometimes busy on Monday.
A will B may C can D must

63. We've ____ come back from a trip to India. It was amazing.
A already B yet C just D only

64. I've got to be at work in five minutes. - Don't worry, I ____ you a lift if you want.
A give B am giving C 'll give D 'm going to give

65. My doctor advised me ____ more exercise.
A take B taking C having taken D to take

66. I couldn't ____ up with the noise in the city, so we moved to the countryside.
A put B live C set D take

67. There's no name on this dictionary. - It ____ be mine then. Mine's got my name on the front.
A might not B mustn't C won't D can't

68. Julia ____ married since she was 20.
A is B was C has been D is being

69. Don't worry if I ____ late tonight. I'm going to the gym after work.
A am B will be C would be D was

70. I've got a terrible headache, and it won't go away. - Have you tried ____ some aspirin?
A to take B take C took D taking

71. Boxing is a sport ____ requires a lot of speed and fitness.
A it B that C what D where

72. Jon ____ working on this project for a couple of months so he hasn't made much progress yet.
A is only B has only been C was only D had only been

73. I was wondering ____ I could ask you some questions. - Sure, go ahead.
A what B if C that D how

74. What clothes should I pack for a trip to Boston? - Well, it depends ____ the time of year that you go.
A on B with C up D to
75. Do you ever ask your neighbours to do favours ____ you?
A for B to C with D about
76. Some married couples seem to get more ____ over time.
A alike B same C like D equal
77. I don't know how much this card costs. The price label's ____ off.
A gone B taken C done D come
78. I've finished this salad and I'm still hungry. I ____ ordered something more filling.
A must have B would have C should have ____ D may have
79. Ben got the job because he ____ a very good impression at his interview.
A made B did C put D took
80. Salsa music always ____ me of my trip to Cuba.
A remembers B realises C recognizes D reminds
81. I ____ to be picking Tom up at the station but I've lost my keys.
A am supposed B am requested C am intended D am obliged
82. How about going to Colours nightclub? - There's no ____ I'm going there. It's awful!
A hope B way C time D opportunity
83. By the age of 18, I ____ not to go to university.
A had decided B decided C have decided D was deciding
84. I'm afraid your car ____ repaired before next week.
A hasn't been B wasn't C wouldn't be D can't be
85. The amount of organically grown food on sale has ____ enormously in recent years.
A raised B lifted C increased D built
86. Can you believe it? A woman has been ____ for hacking into the computer of her online virtual husband.
A accused B suspended C arrested D suspected
87. You may borrow my laptop ____ you promise to look after it.
A unless B in case C as long as D Although
88. It's a huge painting. It ____ taken ages to complete.
A must have B can't have C should have D won't have
89. Pierre tends to put ____ dealing with problems, rather than dealing with them immediately.
A down B off C over D away
90. If the taxi hadn't stopped for us, we ____ standing in the rain.
A were still B would still be C are still D will still be
91. My mother's Italian, so ____ the language has been quite easy for me.
A to learn B learn C having learned D learning
92. ____ I had the talent, I still wouldn't want to be a movie star.
A In case B Even if C Provided that D However much
93. The factory workers threatened ____ on strike if they didn't get a pay rise.
A going B to go C that they go D to have gone
94. I was about to go to sleep when it ____ to me where the missing keys might be.
A remembered B happened C appeared D occurred
95. There's going to be a new department at work. They've asked me to ____ it up.
A take B set C put D bring
96. If the film is a ____ success, the director will get most of the credit.
A big B high C large D good
97. By the end of today's seminar I will ____ to each of you individually.
A speak B have spoken C be speaking D have been speaking
98. This is a photo of my little sister ____ ice cream on the beach.
A eat B eating C was eating D having eaten

99. Our students take their responsibilities very ____.
A considerably B thoroughly C seriously D strongly
100. Pia was ____ delighted with the birthday present.
A very B completely C fairly D absolutely

Ответы и интерпретация результатов

	Starter		Elementary		Pre-int.		Intermediate		Upper Int.
1	C	21	C	41	C	61	B	81	A
2	B	22	A	42	C	62	B	82	B
3	C	23	C	43	D	63	C	83	A
4	A	24	A	44	B	64	C	84	D
5	B	25	B	45	A	65	D	85	C
6	C	26	B	46	D	66	A	86	C
7	B	27	B	47	A	67	D	87	C
8	A	28	A	48	B	68	C	88	A
9	A	29	A	49	C	69	A	89	B
10	B	30	C	50	D	70	D	90	B
11	B	31	B	51	C	71	B	91	D
12	A	32	C	52	B	72	B	92	B
13	C	33	C	53	C	73	B	93	B
14	C	34	A	54	A	74	A	94	D
15	B	35	B	55	D	75	C	95	B
16	A	36	A	56	A	76	A	96	A
17	B	37	A	57	C	77	A	97	B
18	C	38	A	58	C	78	D	98	B
19	B	39	B	59	B	79	A	99	C

20	A	40	B	60	A	80	D	100	D

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?

5.2. ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

Тема 1.1 Повседневная жизнь семьи. Внешность и характер членов семьи.

Написание электронного письма “Встреча с работодателем”

A1

You have received an e-mail from the company. They want to meet with you in a cafe next Thursday.

Write an e-mail to Mr Jarris, the manager. In your e-mail write

how you look (tall/ short, hair, eyes, etc.)

what you will wear (clothes)

what personal qualities you have to work in their company (active, clever, etc.)

You need to write 45-60 words.

A2 и выше

You have received an e-mail from the company. They want to meet with you in a cafe next Thursday.

Write an e-mail to Mr Jarris, the manager. In your e-mail thank the company and write

how you look (tall/ short, hair, eyes, etc.)

what you will wear (clothes)

what personal qualities you have to work in their company (active, clever, etc.)

You need to write 80-110 words.

Sample answer

A1

Dear Mr Jarris,

Thank you for your e-mail.

I am short and slim. My hair is blond, my eyes are brown. I have glasses.

I will wear a red T-shirt and blue jeans.

I am active, clever and hard-working. I would like to work in your company.

Kind regards,

Jill Nichols

A2 и выше

Dear Mr Jarris,

Thank you for your e-mail. I would like to work in your company.

I am rather short and slim. I have got blonde shoulder-length hair and dark brown eyes. I usually wear glasses.

I will wear a red T-shirt with a butterfly print on it and light blue wide jeans. I will have a bright scarf on, so you will easily recognise me.

I am quite active, clever and hard-working, and I am sure your company will get higher results if I become a part of it.

I will look forward to meeting you on Thursday.

Kind regards,

Jill Nichols

Тема 1.2 Молодёжь в современном обществе. Досуг молодёжи: увлечения и интересы

Ролевая игра “Моя команда”

You need to make a team to work together. You can have only four people in your group. Who will you take?

Step 1. Write 8 questions to learn about people around you. You can write questions about hobbies, interests, and professional qualities and skills of people around you.

Step 2. Ask as many people around you as possible. You have got about 25 minutes. Write down short notes about your partners' answers.

Step 3. Choose three people you would take in your team. Tell your class who you will work with and why.

Sample answer.

Step 1. (for all levels)

Do you like music?

Can you cook?

Have you ever thought about becoming a(n)... (cook/ engineer/ photographer, etc.)?

Do you like working with computers?

Which countries did you visit?

How often do you do voluntary work?

Do you like working in a laboratory?

What transport can you drive?

Step 3.

A1

I take Misha, Pavel and Sonya in my team. Misha and Sonya are good with computers and people. It is helpful in our profession. Pavel and Misha like working in a laboratory and Sonya speaks German and Chinese. We all can work in one team because we can make different things in one project. We all love pop music and we can go to karaoke in our free time.

A2

Misha, Pavel and Sonya are great for my team. Misha and Sonya are helpful because they are interested in computers and people. The boys are fond of doing experiments in a laboratory. On the other hand, Sonya, like me, speaks foreign languages. We can share the tasks on the projects. In our free time, we might go out together because we all love pop music and singing in karaoke.

B1

The most suitable classmates for my team are Misha, Pavel and Sonya. Misha and Sonya can be responsible for technical tasks because they are keen on computers. The boys love laboratory work, while Sonya and I are good at languages. We all might do various tasks to work effectively. We could get on in our free time as well. Pop music is our favourite, and we might spend free time in a karaoke club, for instance.

Тема 1.3 Условия проживания в городской и сельской местности.

Проект “Мой колледж”

A1

You want to tell your friend about your college. Prepare a short presentation, use some photos.

In your presentation write:

the name of the college

where it is located (city, region)

how old it is

describe a building (old/modern, big/small etc) and classrooms

write your opinion about your college.

You need to write 60-80 words.

A2 и выше

You want to tell your friend about your college. Prepare a short presentation, use some photos.

In your presentation write:

the name of the college

where it is located (city, region)

when it was founded

describe the building, classrooms and equipment

write 1 interesting fact about your college

write your opinion about studying at your college

You need to write 100-120 words.

Sample answer:

A1

(I want to tell you about my college.) This is the Teacher-training college. It is in Kolomna, the Moscow region. My college is in the center of the city. It is more than 50 years old. The building is not new, but it is very beautiful. There are 3 floors in it. The classrooms are big and comfortable. We have computers, video projectors and interactive whiteboards in our classrooms. I like my college a lot and I think it is the best college in the world.

A2 и выше

(I would like to tell you about my college.) This is the Teacher-training college. It is located in a beautiful old city Kolomna, the Moscow region. My college is in the central part of the city. It was built more than 50 years ago. The building is not new but it is very beautiful. There are 3 floors in it. The classrooms are big, bright and comfortable. They are all equipped with computers, video and interactive whiteboards. There are a lot of outstanding people, who studied in our college. Their photos are in the lobby, on the board of honor. I can say that studying in my college is both hard work and pleasure.

Тема 1.4 Покупки: одежда, обувь и продукты питания.

Ролевая игра-диалог между покупателем и продавцом.

A1

You are a customer (Student A) and a shop assistant (Student B). You are in a clothes shop.

Card 1A -Customer

Step 1.

Read the plan and write what you can ask and say.

greet the shop assistant

ask for a pair of jeans.
you like black
if there aren't any black, ask for a pair of blue jeans.
you are size 40
agree to have a look at the blue jeans.
ask if you can try them on.
ask about the price
buy the jeans
thank the shop assistant for help
say good-bye

Card 2.

Student B- You are the shop assistant.

Step 1. Read the plan and write what you can ask and say.

start a talk,
greet the customer and ask if you can help him/her
ask what colour the customer wants
you have only blue and grey jeans in a shop
offer him/ her blue or grey ones
ask about his/her size
say if he/she can try them on
say how much they cost
thank a customer,
say goodbye.

Step 2. Play your roles.

A2 и выше

You are a customer (Student A) and a shop assistant (Student B). You are in a clothes shop.

Card 1.

Student A- You are the customer. You want to buy a pair of trainers.

Step 1. Read the plan and make some notes. You have 2-3 minutes to think.

greet the shop assistant
ask for a pair of trainers.
you are size 38 and you like bright colours
you don't like the colour the shop assistant has showed you, because it is light green, ask if they have anything else
ask what material it's made of
ask if you can try them on
ask about the price
buy the trainers
thank a shop assistant for help
say good-bye

Card 2.

Student B- You are the shop assistant.

Step 1. Read the plan and make some notes. You have 2 minutes to think.

start a talk
greet the customer and ask if you can help him/her
ask what colour and size the customer is interested in

offer him/her green trainers
if the customer doesn't like the colour, offer him other colours.
say if he/she can try them on
if the customer asks you, tell him/her that they are made of leather
if the customer asks you, tell him/her that he looks great in them
say how much they cost
thank a customer,
say goodbye

Step 2. Play your roles.

Sample answer.
(C-customer, SA-shop assistant)

A1

SA: Good morning/ hello, can I help you?

C: Yes, please. I want a pair of jeans. I like black.

SA: I'm sorry. We don't have black jeans. We have blue or grey jeans.

C: Blue please.

SA: What size do you wear?/What size?

C: 40, please

SA: Here you are.

C: Can I try them on?

SA: Yes, of course.

C: How much do they cost?/How much are they?

SA: 1500 roubles, please.

C: Here you are.

SA: Thank you.

C: Thank you very much for help. Good bye.

SA: Good bye.

A2 и выше

SA: Good morning/ hello, can I help you?

C: Yes, please. I'd like a pair of trainers.

SA: What colour would you like to look at?

C: Well, I like bright colours.

SA: We have very nice green trainers. Would you like to look at them?

C: Yes. Sure.

SA: What size do you wear?

C: 38, please

SA: Here you are. Would you like to try them on?

C: Oh, no, thanks. I don't like this light green colour. Can you show anything else, please? (Do you have any other colours?)

SA: I see. Have a look at these yellow ones, please.

C: Oh, they look great. What are they made of?

SA: They are made of leather/ Leather ones.

C: Can I try them on?

SA: Yes, of course.

C: How much do they cost?/How much are they?

SA: 2000 roubles, please.

C: I'd like to buy them./I'll take them.
SA: Good choice. (They look great on you)
C: Thank you very much for help. Good bye.
SA: Good bye. We'll be happy to see you again.

Отзыв на магазин продуктов/одежды/обуви

A1

You have received an sms from your friend, he/she asks you where he/she can do some shopping. Write a shop review.

In your message write:

what the name of the shop is

where the shop is

what things he/she can find in a shop (types of clothes, brands)

if you like/ dislike this shop; why/why not

Write 30-45 words

A2 и выше

You have received an sms from your friend, he/she asks you where he/she can do some shopping. Write a shop review.

In your message write:

what the name of the shop is

where the shop is located

how often you do the shopping there

what things he/she can find in a shop (types of clothes, brands)

if you like/ dislike this shop; why/why not

Write 40-60 words

Sample answer:

A1

Hi! Go to "Familiya". It's next to my house. There are a lot of jeans, trainers, T-shirts and jackets. I like it/I love it because I can buy cheap and modern clothes there.

A2 и выше

Hi! What about "Familiya"? It's next to my house. I don't often do the shopping there. You can find a lot of modern things there such as jeans, jackets, trainers and T-shirts. I love going there when I have some pocket money. I can always find something unusual there.

Тема 1.5 Здоровый образ жизни и забота о здоровье: сбалансированное питание. Спорт. Посещение врача

Письмо-инструкция «Профилактика несчастных случаев на работе и порядок их устранения»

A1

Write an instruction for your foreign co-worker "How not to have health problems at work and what to do if you have". Write about:

- where you will work;

- work conditions (wet, dry, cold, hot, rainy, etc);
- what you mustn't do at work because it's dangerous;
- what you can do if you have a temperature/a cut/a burn, etc

Use between 60-70 words.

A2 и выше

Write an instruction for a foreign co-worker "How to avoid emergency situations at work and what to do if you have these". Write about:

- your future job;
- working conditions;
- what emergency situations can occur;
- what to do in each extreme case.

Use between 100-120 words.

Sample answer (A1)

I work as a baker.

It's often very hot.

You mustn't run, jump, roller-skate, throw or hit something in the bakery.

If you have a burn, you can use a plaster.

If you have a cut, use a plaster, too.

If you have a headache, take a pill.

If you have a temperature, go home because you can fall at work.

Sample answer (для A2 и выше)

I work as a builder on a construction site. It can be hot in summer, rainy in autumn and freezing in winter.

Follow the rules:

Don't run!

Don't jump!

Don't throw heavy things!

Don't fall!

Don't use sharp tools and instruments without gloves!

You won't have a headache if you drink water and eat regularly!

If you have a cut or a burn, use a plaster.

If you have a backache, go to a doctor.

If you catch a cold or have a temperature, you can faint and hurt something. That's why stay at home or go to a doctor immediately.

If you have pain in your chest or break a leg, call an ambulance. That's dangerous!

Тема 1.6 Туризм. Виды отдыха

Тестирование

A1

Match the questions (1-12) with the answers (A-L)

1. What's the best way to get there?	A. No, you have to change in Singapore.
2. How much is that?	B. Two and a half hours.

3. Is it better to fly or go by train?	C. Probably by taxi.
4. Where does the bus leave from?	D. It depends - flying's much faster.
5. Is the flight direct?	E. Yes, sure.
6. What time do we get there?	F. No, it's direct.
7. Do I need to change?	G. £27.50.
8. Could you stop here, please?	H. About 50 miles.
9. How far is it?	I. The central bus station.
10. Is this the bus for London?	J. No, you want the blue one over there.
11. How long is the journey?	K. Just after 11.00.
12. How often do the buses go to the city centre?	L. Every ten minutes or so.

Now listen to these announcements. Can you complete the answers to the questions?

The train to London Paddington is leaving from platform 13) ____, not platform 14) ____.

The train from London King's Cross is 15) ____ minutes late, and is now arriving at 17.15.

Flight BA1462 to Newcastle is now boarding at gate 16) ____.

All British Airways flights leave from terminal 17) ____.

The flight takes 55 minutes, and arrives at 18) ____ local time.

Read the article and choose the correct option for questions below.

The famous Trans-Siberian railway line goes from Moscow to Vladivostok, but there's another railway line about 650 kilometres north of the Trans-Siberian. This is the Baikal-Amur Mainline (BAM). A special train, the *Matvei Mudrov* medical train, travels along its 4,000 kilometres. There are usually between twelve and fifteen doctors on the train. The train stops for a day at places along the BAM. The people who live in small towns and villages come to the train for medical attention. There are no doctors or hospitals in their towns or villages. For these patients, their health centre is on the train.

The *Matvei Mudrov* was named after a Russian doctor in the nineteenth century. Nowadays, the *Matvei Mudrov* visits each town or village on the BAM twice a year. In the village of Khani (population 742), the patients include a man with two broken ankles and a teenage girl. She had appendicitis a month ago and she was lucky to travel to a town three hours away for an operation. The *Matvei Mudrov* doesn't have any equipment to do operations. The doctors can diagnose their patients' medical problems and recommend treatment and medicines. The train has a laboratory for blood and urine tests and a number of medical testing machines. The patients like the doctors on the train. They say they are honest and good at their jobs.

Next stop is a town called Berkakit. About 4,000 people live here. There is a queue to see the doctors. Mikhail Zdanovich is waiting for his turn. He's 61 years old and he came to Berkakit in 1976. At the time, only about a hundred young people lived in Berkakit. It was a new town. Zdanovich met a woman who worked at the town bakery. They married and stayed in the town. When Zdanovich walks into the doctor's office she says 'Oh, Mikhail, I recognised your voice.' He has a problem in his shoulder. The doctor writes a letter to say that he can't work, he must have an operation. He leaves, happy, and then he returns a few minutes later. He brings freshly cooked pies and some goat's milk.

For the people who live in this remote part of Russia, the *Matvei Mudrov* is more than a medical

train. It's a social connection to the community of their country.

19 What is the BAM?

- a) a part of the Trans-Siberian railway
- b) a railway line that crosses part of Russia
- c) a train for doctors to travel on

20 What main service does the Matvei Mudrov train offer?

- a) diagnosing people's health problems
- b) doing operations in emergencies
- c) visiting the doctors in small towns

21 Where does the Matvei Mudrov train stop?

- a) in the towns that have health centres
- b) in the villages and towns along the BAM railway line
- c) in villages with under 1,000 people

22 According to the article ...

- a) the BAM is 650 kilometres long.
- b) the BAM is 4,000 kilometres long.
- c) the BAM only has one train service.

23 What happens when the Matvei Mudrov train stops in a village?

- a) People come to the train to see the doctors.
- b) The doctors visit people at home.
- c) The doctors visit the local health centre.

24 According to the article ...

- a) Matvei Mudrov was the name of a doctor.
- b) the BAM was built as a medical railway.
- c) the train was the idea of a Russian doctor.

25 In Khani ...

- a) a girl needs an operation.
- b) one patient has broken bones.
- c) there are two patients.

26 What's the patients' opinion of the train's doctors?

- a) bad
- b) not good or bad
- c) good

27 In Berkakit ...

- a) the doctor sees a patient she knows.
- b) the doctor treats a man's shoulder.
- c) the doctor visits the town bakery.

28 Mikhail Zdanovich ...

- a) can go back to work after seeing the doctor.
- b) isn't satisfied with the doctor's opinion.
- c) offers food to the doctor after the visit.

A2

Read the text. Put the events below in order.

Heat, cold, mountains, deserts, illness, and animals. All of these were possible dangers when Nick Bourne decided to run from one end of Africa to the other - a journey that many people thought was impossible.

Bourne began his run in northern Egypt in October 1997. His adventure nearly ended 500 miles later while he was waiting to cross the Sudanese border - the Egyptian military stopped him and refused to let him leave the country.

Eventually, he flew to Cape Town and started again on 21 January 1998. Every day he got up at 3.30 a.m., ate a breakfast of cereal, and started running. After 20 miles he stopped for a rest and had a pasta lunch, before running another 20 miles. He drank up to 15 litres of liquid a day.

He had some incredible experiences. He was crossing the Kalahari Desert in temperatures of 62°C when he came face to face with a giant cobra. In Zambia his heartbeat went up from 135 a minute to over 190, and his doctor found that he had malaria. He saw lions and ran through a herd of elephants, and a swarm of bees attacked him while he was running through Tanzania. He celebrated his 28th birthday with a chocolate cake in the shadow of Kilimanjaro.

After eleven months and 6,021 miles he arrived at the Pyramids and finished perhaps the most amazing run ever.

20 miles = 32 kilometres

- A. He saw a snake.
- B. He decided to start from South Africa.
- C. He started for the first time.
- D. He arrived at the Pyramids.
- E. He started for the second time.
- F. A swarm of bees attacked him.
- G. He became ill.
- H. He crossed the border into Egypt.
- I. He celebrated his birthday.
- J. He flew to Cape Town.

Complete the questions in this dialogue.

A I got back from my holiday last week.

B Where 11) ____ ?

A Peru.

B Really? What 12) ____?

A It was fantastic, really great.

B How long 13) ____?

A Three weeks altogether - I wanted to stay longer!

B 14) ____ expensive?

A Well, the flight was, but it was cheap when we got there.

B 15) ____

A My sister and her boyfriend.

B 16) ____ any problems?

A Nothing serious. I lost my watch.

B How 17) ____ happen?

A We were staying in a cheap hotel and I left it in the bathroom.

B 18) ____ go back?

A Yes, I'd love to. Maybe next year...

You are going to listen to a podcast recorded by a travel journalist about Manga cafes in Japan. Decide what you can do in Manga Cafes. Write Y for yes, N for No

- 19. stay overnight
- 20. read comic books
- 21. buy comic books
- 22. meet Manga artists
- 23. watch videos
- 24. eat

25. wear your shoes in the room
26. drink
27. have a shower
28. stand in your room

B1

Complete sentences 1 to 10. Use these words.

down of off on onto to

- 1 We checked ____ the flight in good time.
- 2 But we were delayed due ____ engine trouble.
- 3 We got ____ the plane two hours late.
- 4 And we eventually took ____ at 2.00 p.m.: five hours late.
- 5 But then we were diverted ____ Delhi.
- 6 There was a severe lack ____ information.
- 7 When we landed, we all got ____ the plane.
- 8 They made sure that no one was ____ board because 9 ____ the danger of fire.
- 10 We eventually touched ____ in London seven hours late.

Read the text. Are the sentences true (T) or false (F)?

The Hub

Sometimes, you fly not to your destination, but to a 'hub'. In other words, you fly to an airport to catch a plane to fly to another airport. You are in transit. You sit in a big room where all the seats are facing in the same direction, like the seats in a theatre. But there is no show. There is nothing.

You begin to feel ill. You do not know what time it is. In many airports, each terminal is the same as every other terminal. The corridors are the same as each other. But gate 36 may be hundreds of metres from gate 35, in any direction; it's easy to make a mistake.

I was once at Zurich airport. The weather was bad and the plane was delayed. I was drinking coffee at a bar and reading a book. Outside, the weather had got worse. Time passed. When the flight was called, I picked up my bags and moved towards the gate. I went down a corridor, down some steps, along a bit, down a bit. Then, just as I got to the gate, I realized I had left my book in the bar.

I tried to remember the route I had taken so I could do it in reverse. I was successful. The book was still there.

Then I started running back. I ran down staircases, along corridors. I ran past a shop selling magazines. At some point, I knew that I had taken the wrong turn. At another point, I panicked.

11. You land at a 'hub' to catch another plane.
12. It is easy to go to the wrong gate.
13. The man realized he had forgotten his book when he got on the plane.
14. When he went back, he couldn't find the book.
15. He got lost in the airport.

Listen to the track. Choose the correct answers for the following questions.

- 16 The writer's point of view seems to indicate that he or she ____
 a works for the Indian government
 b doesn't believe the tourist trade can grow in the rainy season
 c thinks that the rainy season in India is a great travel opportunity
- 17 Who does *a billion people* refer to at the beginning?
 a) the population of India

- b) the farm workers in India
- c) people in countries affected by the monsoon

18 Sajjan Garh Palace is now a ____

- a) summer home for royalty
- b) luxury hotel for monsoon visitors
- c) wildlife sanctuary

19 Which is NOT true about Alexander Frater's book?

- a) He writes about living in Mumbai for the whole monsoon.
- b) He discusses how people visit India to be "healed" by monsoons.
- c) He speaks to people in India about their views on the monsoon.

20 The phrase *washed streets and fresh leaves* refers to the monsoon as a ____

- a) cleansing and renewing force
- b) blessing for farmland and farm workers
- c) time for honor and tradition

Read the following sentences. Listen to the track again and check whether they are true (T) or false (F).

- 21 The number of tourists to India drops significantly during the monsoon.
- 22 The government is trying to increase tourist numbers during the monsoon.
- 23 Visiting India during the rainy season is more expensive than other times of the year.
- 24 Most festivals are held before the monsoon begins.
- 25 The Rath Yatra festival is famous for its boat races.
- 26 Many hotels have open areas for guests to enjoy the rain.

Answer Key

A1	A2	B1
1) C	1. C	1. onto
2) G	2. B	2. to
3) D	3. J	3. on
4) I	4. E	4. off
5) A	5. A	5. to
6) K	6. G	6. of
7) F	7. F	7. off
8) E	8. I	8. on
9) H	9. H	9. of
10) J	10. D	10. down
11) B	11. did you go	11. T
12) L	12. was it like	12. T
13) 5/five	13. was it/was the trip	13. F
14) 7/seven	14. was it	14. F
15) 35/ thirty-five	15. who did you go with/who	15. T
16) A34	did you travel with	16. c
17) 4/four	16. did it	17. b
18) 2.30	17. did you have	18. c
19) b	18. would you like to	19. a
20) a	19. Y	20. a
21) b	20. Y	21. T
22) b	21. Y	22. T
23) a	22. Y	23. F

24) a	23. Y	24. F
25) b	24. Y	25. F
26) c	25. N	26. T
27) a	26. Y	
28) c	27. N	
	28. N	

Тема 1.7 Страна/страны изучаемого языка

A1

Task 1. Choose the correct answer.

- How many independent states are there on the British Isles?
A. 2
B. 3
C. 5
D. 1
- What is the symbol of England?
A. a thistle
B. a rose
C. a shamrock and a red hand
D. a daffodil
- What is the symbol of Scotland?
A. a thistle
B. a rose
C. a daffodil
D. a shamrock
- What is the symbol of Wales?
A. a thistle
B. a rose
C. a daffodil
D. a shamrock
- What is the symbol of Northern Ireland?
A. a thistle
B. a rose
C. a shamrock and a red hand
D. a daffodil
- Where is Shakespeare's birthplace?
A. in London
B. in Stratford-on-Avon
C. in Glasgow
D. in Cardiff
- Which is the most popular sport in Britain?

- A. Football
 - B. Rugby
 - C. Tennis
 - D. Baseball
8. When is St. Valentine's Day celebrated?
- A. January 1
 - B. October 31
 - C. February 14
 - D. July 4
9. The British Isles are separated from the European Continent by ...
- A. the North Sea and the Irish Sea
 - B. the North Sea and the English Channel
 - C. the English Channel and the Atlantic Ocean
 - D. the Irish Sea
10. When did London become the capital of England?
- A. in the 11th century
 - B. in the 13th century
 - C. in the 15th century
 - D. in the 14th century

Task 2. Read the texts and guess what place of interest it is.

- 1) This building was built in the 18th century. It is open to visitors several days a week. The changing of the Guard is a very interesting ceremony to watch. Now it is the home of the Queen.
- 2) This building is a very interesting place in the capital of the UK. It was a fortress, a royal palace and later a prison. Now it is a museum. There are a lot of interesting collections in it.
- 3) This building stands on the river Thames. The official name of it is the Palace of Westminster. It is the place of the British Parliament. Its members make laws there. The famous clock Big Ben stands near them.
- 4) This is the symbol of the capital. It is a famous clock. It was renamed the Elizabeth Tower in 2012 in honour of the Queen's Diamond Jubilee.
- 5) This building is the greatest work of the architect Sir Christopher Wren. It is a famous church. It is very beautiful. It was built in 1708.
- 6). It is the main square of London. There is a column to Admiral Nelson in the centre of it. A lot of tourists come here every day.

ANSWER KEY

Task 1: 1 C; 2 B; 3 A; 4 C; 5 C; 6 B; 7 A; 8 C; 9 B; 10 A.

Task 2: 1. Buckingham Palace; 2. The Tower; 3. The Houses of Parliament; 4. Big Ben; 5. St. Paul's Cathedral; 6. Trafalgar Square

A2

Task 1. Put the article *the* in front of the geographical names on the map where it is necessary.

The United Kingdom of Great Britain and Northern Ireland



Task 2. Read the text below and fill the spaces in the table with the information from the text.

The Yeoman Warders were formed by King Henry VIII. In 1509 the King decided to leave twelve of his old and sick Yeomen of the Guard in the Tower of London to protect it. Their main duty was to look after the Tower prisoners, and safeguard the British crown jewels.

Nowadays there are still twelve Yeomen Warders at work every day. (All in all, there are 35 of them). They are still nicknamed “Beefeaters” but their duties have certainly changed. They act as tour guides and raven-keepers. They carefully look after the famous ravens, feed them and cut their wings. There is a legend that the Tower will fall if the ravens fly away. The Beefeater’s most famous duty is to take part in the night ceremony of passing the Tower Keys. For everyday duties Yeomen Warders wear a red and dark blue uniform with a round hat, while on holidays

they wear a state dress uniform which is red and gold, the same as the Yeomen of the Guard, but without a cross belt. In these uniforms the Beefeaters can be called one of the most interesting sights of London.

Formed in/by	
How many?	
Nickname	
Previous service	
Duties of the past	
Present-day duties	
The most famous duty	
Everyday uniform	
State dress uniform	

ANSWER KEY

Task 1.

The United Kingdom of Great Britain and Nithern Ireland



Countries	Cities	Mountains	Oceans, seas, rivers, lakes
England Scotland Wales	Edinburgh Cardiff Belfast	The Pennines The Grampians the Cambrians Ben Nevis	The Atlantic Ocean The North Sea The Severn The Thames; Loch Ness

Task 2.

Formed in/by	In 1509. King Henry VIII
How many?	Thirty-five
Nickname	Beefeaters
Previous service	To protect the Tower
Duties of the past	To look after the Tower prisoners and safeguard the British crown jewels.
Present-day duties	Tour guides and raven-keepers
The most famous duty	To take part in the night ceremony of passing the Tower Keys
Everyday uniform	A red and dark blue uniform with a round hat
State dress uniform	A red and gold uniform without a cross belt

B1

Task 1. Choose the right answer.

1. The Union Flag is known as

A. The Union Tom	B. The Famous Albert	C. The Union Jack	D. The United Mike

2. The Union Jack is made up of the flags of three united Kingdom's countries – England, Northern Ireland and

A. Wales	B. Belfast	C. Edinburgh	D. Scotland

3. The current Union Flag was created in

A. 1606	B. 1701	C. 1801	D. 1506

4. The coat of arms of the UK was adopted in

A. 1801	B. 1837	C. 1637

5. What does the coat of arms consist of?

A. shield, crest, mythological animals	B. double-headed lion, shield	C. black eagle with red feet, beak and tongue

6. How many parts does the shield have?

A. four	B. two	C. three

7. What mythological animals are there on the coat of arms?

A. the lion and the bear	B. the silver lion and the golden horse	C. the golden lion and silver unicorn

Task 2. Read questions 1 – 6 and find answers to them in texts A – G. One text is odd. Where can a visitor to London

1. see beautiful English lawns and enjoy flowers?

2. open a bank's account or withdraw money from it?
3. see a masterpiece of the famous English architect of the 17th century?
4. buy souvenirs or visit the largest London department stores?
5. see graves of outstanding people of Great Britain?
6. go to see the place where bills are introduced and debates are held?

A.

The historical center of London is now a relatively small area still known as the City, which covers only about 1 sq mile. Most of the financial activities are crowded along Threadneedle Street, near the intersection known as the Bank, which includes the huge Bank of England complex, the Royal Exchange, and the Stock Exchange. The permanent residential population of the City is now less than 6000, but about 350,000 commute here daily to work.

B.

Located just west of Soho and Covent Garden in the West End is a more residential area. The relatively dense development of this area is broken up by a series of Royal Parks, areas once owned by the Crown, including Hyde Park, Kensington Gardens, and Regent's Park.

C.

The most prominent landmark of the City is Saint Paul's Cathedral, designed by the English architect Christopher Wren to replace the original church, which was destroyed during the Great Fire of London in 1666.

D.

Some of the City's traditional functions have disappeared. The newspaper industry was concentrated in the Fleet Street area for centuries, but during the 1980s the Times and other papers moved to highly automated quarters at the Docklands in the East End. The old wholesale fish market, Billingsgate, located for centuries on the river between the Tower and London Bridge, also moved to the Docklands.

E.

The City of Westminster, about two miles upstream from the city of London, emerged as England's political and religious centre of power after the 11th century. At the heart of Westminster is Westminster Abbey, begun by Edward the Confessor in the 11th century and rebuilt in the 13th century. It has always been closely associated with the monarchy and is used for such state occasions as coronations and royal funerals. It is also a giant mausoleum, and more than 3000 notable people are buried there. Statues and monuments line the magnificent nave.

F.

Virtually across the street are the Houses of Parliament, officially called the New Palace of Westminster. Farther west is the monarch's permanent residence in London, Buckingham Palace.

G.

To the west and north of Trafalgar Square is the West End, which is usually regarded as the centre of town because it is London's shopping and entertainment hub. The busiest shopping area is Oxford Street, where such large department stores as Selfridges, John Lewis, and Marks and Spencer are located. Other well-known shopping areas include Knightsbridge, the location of Harrods department store; and Piccadilly, where Fortnum and Mason specializes in fine food.

Answer Key

Task 1. 1.C; 2.D; 3.C; 4.B; 5.A; 6.A; 7.C.

Task 2. 1 B; 2 A; 3 C; 4 G; 5 E; 6 F.

Тема 1.8 Россия

A1

Устный опрос

Answer the following questions about the geographical position of Russia, its nature and climate.

Where is Russia situated?

How large is Russia compared to other countries?

What countries does it border on?

What are Russia's main regions?

What seas and oceans is Russia washed by?

What are the most important rivers in Russia?

What is the deepest lake in Russia?

What types of climates are there on the territory of Russia? Which is the prevailing one?

Is Russia rich in natural resources?

ANSWER KEY

Russia is situated in the eastern part of Europe and the northern part of Asia.

It covers almost twice the territory of either the United States or China.

Russia borders on 12 countries on land. In the south Russia borders on China, Mongolia, Korea, Kazakhstan, Georgia and Azerbaijan. In the west it borders on Norway, Finland, the Baltic States, Belorussia, and the Ukraine. It also has a sea border with the USA.

The main areas of Russia are the European part, Siberia and the Far East. The Ural Mountains separate Europe from Asia.

Russia is washed by 12 seas and 2 oceans. Russia is connected with the Atlantic Ocean through the Baltic Sea in the west and the Black Sea in the south. The Arctic Ocean and its seas including the White, Barents, Kara, Laptev, and East-Siberian Seas wash Russia in the north. The Pacific Ocean and its seas the Bering, Okhotsk and Japanese Seas wash Russia in the east.

Russia's greatest rivers are the Don and the Volga in its European part, and the Ob and the Yenisey in West Siberia. The largest river in Asian part of Russia is the Lena. The Volga flows into the Caspian Sea. The main Siberian rivers, the Ob, the Yenisei and the Lena, flow from south to north. The Ob is the longest river in Russia, but the Volga is the most important one. Many Russian towns are located on the Volga River: Vladimir, Tver, Yaroslavl, Kazan, and Nizhny Novgorod. Altogether there are over two million rivers in our country.

Lake Baikal is the largest freshwater lake in the world, one of the Seven Natural Wonders of the World, the pearl of Siberia. It's 636 kilometers long and 80 kilometers wide and is surrounded by forests and mountain peaks; the waters of the lake are transparent to a depth of 40 metres in summer. The lake has more than 2000 rare plants and animals – bears, elk, lynx, sables, freshwater seal, trout, salmon and sturgeon.

The climate of Russia differs from one part to another, from arctic in the north to subtropical in the south. But the prevailing one is temperate. Winters are cold and windy with a lot of snow. Summers are hot and dry.

Russia is rich in mineral resources such as coal, oil, natural gas, iron ore, copper, zinc and others. Natural resources determine the development of the Russian economy.

A2

Task 1. Read the texts and say what place it is.

1. A museum of art and culture situated in Saint Petersburg. It is one of the largest and oldest museums of the world. There are 3 million works of art in this museum and the largest collection of paintings in the world.
2. A television and radio tower in Moscow. This construction has 45 levels. Standing 540 meters tall, it is the highest building in Europe.
3. The deepest and one of the clearest lakes in the world, which is 25 million years old. It contains 20 per cent of the world's fresh water.
4. The highest mountain in the Caucasus and the highest mountain in Europe. Its height is

5642 metres.

5. A summer residence of the Russian monarchs located not far from St. Petersburg. It is a brilliant palace and park ensemble with 150 fountains. It is sometimes called the Russian Versailles.

6. The heart of Russia and the central square of Moscow, one of the most beautiful and famous places in the world. It used to be Moscow's main market place, now it is used for festivals and public ceremonies.

7. A historic theatre in Moscow, with one of the oldest and greatest opera and ballet companies in the world. It was opened in 1825.

8. The official residence of the President of Russia, the symbol of our capital.

Task 2. Fill in the gaps A – F with the correct words 1 – 8. There are two odd words.

1) clear, 2) colour, 3) dark, 4) enjoy, 5) exist, 6) popular, 7) see, 8) snow

Lake Baikal is the world's oldest and deepest freshwater lake. It is surrounded by rocky mountains, the tops of which are covered with A _____. Its water is so B _____ that any object can be seen well at the depth of 40 meters. It contains more water than the Great lakes in North America. The C _____ of Baikal's water is close to that of the sea. It is similar to dark blue or blue green. In winter this lake is almost completely covered in ice. By the end of winter, the ice is 1 metre thick. Two-thirds of its 1,700 species of plants and animals don't D _____ anywhere else in the world.

The Baikal is one of the most beautiful lakes of the planet and one of the few that is still growing. Lake Baikal is a E _____ tourist attraction. Millions of people come to F _____ their vacations there.

ANSWER KEY

Task 1. The State Hermitage; 2. Ostankino Tower; 3. Lake Baikal; 4. Mount Elbrus; 5. Peterhof; 6. Red Square; 7. The Bolshoi Theatre; 8 The Kremlin.

Task 2. A8, B1, C2, D5, E6, F4

B1

Match the titles 1 — 8 with the texts A — G. There is one odd title.

1. Local legends

2. Special in many ways

3. Tourist attraction

4. Diverse wildlife

5. Protection of the ecosystem

6. Extinct species

7. Scientific expeditions

8. Harsh climate

A. The world's deepest lake, the Baikal, is in Siberia. It is also the largest freshwater lake in Eurasia and the oldest lake on the Earth. At least 1,500 unique species live there - they cannot be found anywhere else on the planet! The water in the lake is so clear that if you drop a coin, it can be clearly seen a hundred feet below the water.

B. People who live in the Baikal region believe that it's a unique and mysterious place. According to them, the water from Lake Baikal can cure different illnesses, gives you strength and clears your mind. They also say that the lake was formed millions of years ago when a huge, hot rock fell to earth. It melted the ice around and that was how Lake Baikal appeared. The story about the meteorite has, however, never been proved by scientists.

C. The lake has also become famous for its unique fish and birds that are not found in other waters. The lake is home to more than 1000 animal species. Among them there are the world's only freshwater seals. There's no evidence of how the seals got to the lake, but they obviously enjoy their life there. Huge brown bears often come to the lake out of the forest to hunt and fish.

D. Though Lake Baikal is located in a very remote place, and is difficult to reach in autumn and winter, it attracts thousands of visitors every year. A chance to see this unique place is worth the long journey! On the banks of Lake Baikal, you can stay in a modern, comfortable hotel, take part in hiking tours and enjoy the untouched natural beauty. People who have visited Lake Baikal once want to return to the place again and again.

E. However, the growing popularity of the lake and the industrial development of the region have caused ecological problems. The safety of this unique natural ecosystem has been discussed at an international level. Now Lake Baikal is on the list of heritage sites protected by UNESCO. A federal state law about the conservation of the lake was also supported in Russia.

F. The lake attracts not only tourists but also many wildlife researchers, biologists and even archaeologists. The world-famous explorer and scientist, Jacques Cousteau, and his team spent lots of time studying the deep waters of Lake Baikal. They also shot a film about their research that was broadcast by major TV channels all over the world.

G. Everyone considers the Siberian climate very severe, which is perfectly true for the Baikal region. The winters there are really freezing - the average temperature is as low as -25 degrees Celsius. Due to its location in the middle of the continent, the place is characterized by a sharp contrast between winter and summer temperatures. The summers are generally cool, with a few hot days. The sun shines brightly above the lake till late autumn.

ANSWER KEY

1B, 2A, 3D, 4C, 5E, 7F, 8G

Тема 2.1 Современный мир профессий

Тест

Раздел 1. Чтение.

A1

Задание 1

Прочитайте текст. Определите, какие из приведённых утверждений **A7–A14** соответствуют содержанию текста (1–**True**), какие не соответствуют (2–**False**) и о чём в тексте не сказано, то есть на основании текста нельзя дать ни положительного, ни отрицательного ответа (3–**Not stated**).

Second Career

Jeff Statham: This is my car that I've had for years now, made in Canada. I worked in the automotive industry for about the last 12 or 13 years, a plant in Whitby. We produced the seats for the cars built here in Oshawa. Continuous layoffs - and eventually I got hit by them - and now I'm here. I'm currently in the Second Careers program here at Durham College. I'm in the law and security administration program and my ultimate goal is to become a police officer. It's been great. I love the program.

Ted Dionne (Instructor, Durham College): It gives someone like Jeff an opportunity to do something that he may have wanted to do. He probably had it in the back of his mind that he wanted to do something different visualizing what you want to do in the future ...

Jeff Statham: I've wanted to go back to school for years but with shifts it's hard to do. Money is not always there to do it so this Second Careers covers my schooling and it's a perfect opportunity for me.

Jeanette Barrett (Second Career rep): The Second Career provides financial support to go back to school to do up to a 2-year program. Our Second Career advisor keeps in touch with them.

Jeff Statham: I've never really had report cards at work worthy of putting on the fridge, but at the end of my first semester I ended up on the dean's list, so now my mother finally has a report card on her fridge.

John Milloy (*Minister of Training, Colleges & Universities*): For workers like Jeff, Second Career is ideal. We have a network of service providers throughout the province called Employment Ontario and they serve as an entry point for anyone who is looking for a job in the province. We work with them to find the best course of action.

Jeff Statham: We have two kids at home that we have to make sure get their homework done, so I'll make sure I'll get my homework done as well. Just being in school now I feel a hundred times better, so I'm really looking forward to whatever the future holds.

A 7 Jeff Statham has lost his job in the car industry.

- 1) True 2) False 3) Not stated

A 8 Jeff Statham has been studying to get a new profession.

- 1) True 2) False 3) Not stated

A 9 Jeff Statham finds the Second Career program difficult to cope with.

- 1) True 2) False 3) Not stated

A 10 The Second Career program gives a chance to take up a profession of a dream.

- 1) True 2) False 3) Not stated

A 11 Jeff Statham wanted to work at school.

- 1) True 2) False 3) Not stated

A 12 Jeff Statham can only cover the schooling program in the Second Career.

- 1) True 2) False 3) Not stated

A 13 One should have a financial support from his company to do in the Second Career.

- 1) True 2) False 3) Not stated

A 14 Jeff Statham has turned out to be an A student.

- 1) True 2) False 3) Not stated

KEYS: A7 – 1; A8 – 1; A9 – 3; A10 – 1; A11 – 2; A12 – 2; A13 – 2; A14 – 3.

Раздел 2. Лексико-грамматический раздел.

B1

Задание 3.

Прочитайте приведённый ниже текст. Преобразуйте слова, напечатанные заглавными буквами, обозначенные номерами **B4–B12** так, чтобы они грамматически соответствовали содержанию текста. Заполните пропуски полученными словами. Каждый пропуск соответствует отдельному заданию B4–B18.

Requirements for Animal Trainers

Although in most cases animal trainers need **B4**. _____ (**HAVE**) a high school diploma or general equivalency diploma (GED) equivalent, some animal trainers must have a **B5** _____ (**BACHELOR**) degree and additional skills. Marine mammal trainers, for example, generally **B6** _____ (**NEED**) a bachelor's degree in biology, marine biology, animal science, psychology, or a **B7** _____ (**RELATE**) field. Animal trainers must be patient and sensitive. Experience with problem-solving and animal obedience **B8** _____ (**REQUIRE**). Several organizations offer **B9** _____ (**TRAIN**) programs and voluntary certification for those who **B10** _____ (**WANT**) to enter this field. Demand for animal trainers will grow much **B11** _____ (**FAST**) than average for all occupations through 2018 as pet owners utilize **B12** _____ (**THEY**) services. Demand for marine mammal trainers, however, should grow slowly.

One New York graduate who wished to work in a top **B13** _____ (**ADVERTISE**) agency Googled the names of the creative directors of these agencies and then spent just six dollars on a set of Google ads that were triggered when the **B14** _____ (**DIRECT**) searched for their own names. The **B15** _____ (**ADVERTISE**) said "Hey, (directors name), Googling yourself is **B16** _____ (**REAL**) a lot of fun. Hiring me is fun, too" Of the five **B17** _____ (**CREATE**) directors he targeted, four gave him an interview and two offered him a **B18** _____ (**POSE**) in their office.

Keys: B4 – to have; B5 – bachelor's; B6 – need; B7 – related; B8 – is required; B9 – training;

B10 – want; **B11** – faster; **B12** – there. **B13** – advertising; **B14** – directors; **B15** – advertisement; **B16** – really; **B17** – creative; **B18** – position.

Раздел 3. Перевод.

B2

Задание 1.

Переведите данные предложения на русский язык.

1. Alfred was very ambitious and wanted to become a successful and rich businessman.
2. Her career plan was to start in a small company and then work for a larger company as she had more experience.
3. The job needs having an interest in sales and marketing.
4. The finance department of the company has come up with a budget for the new project.
5. In banking as in every other business good management is very important.
6. The administration and personnel department of the company is very well organized.
7. Toshiba is increasing production of its popular line of laptop computers.
8. The Research and Development department of our company has brought out a new project.
9. Jerry shows respect to his superiors at work.
10. Only twelve people attended the meeting.
11. The company organizes many social functions, such as parties every year.
12. The company has a small team of experienced sales people.
13. The more qualifications you have, the easier it is to find a job.

Возможные варианты:

1. Альфред был очень целеустремленным и хотел стать успешным и богатым бизнесменом.
2. Ее карьерный план состоял в том, чтобы начать в небольшой компании, а затем работать в более крупной компании, поскольку у нее было больше опыта.
3. Работа требует наличия интереса к продажам и маркетингу.
4. Финансовый отдел компании составил бюджет для нового проекта.
5. В банковском деле, как и в любом другом бизнесе, очень важно хорошее управление.
6. Администрация и отдел кадров компании очень хорошо организованы.
7. Toshiba наращивает производство своей популярной линейки портативных компьютеров.
8. Отдел исследований и разработок нашей компании представил новый проект.
9. Джерри проявляет уважение к своему начальству на работе.
10. На собрании присутствовало всего двенадцать человек.
11. Компания ежегодно организует множество общественных мероприятий, таких как вечеринки.
12. В компании работает небольшая команда опытных продавцов.
13. Чем больше у вас квалификаций, тем легче найти работу.

Задание 2.

B1

Заполните пропуски в телефонном разговоре данными выражениями: *can you send, can I call you, can you hear, can I help you, don't have, can't tell, could I speak to, could you hold, could you repeat, could you speak, could you tell me.*

Jon: Good morning, the Tech Store, this is Jon speaking.

Sara: (1) _____ someone in Customer Services, please?

Jon: Er. Yes, of course, I'll put you through.

Mark: Customer Services, Mark speaking, how (2) _____?

Sara: I'm calling about your new Samsung DVD players. (3) _____ if you have any in stock?

Mark: I'll just go and see. (4) _____ the line please?

Sara: Yes, no problem, I'll wait.

Mark: Hello? I (5) _____ any on the shelves. I'll need to check the order status on the computer. (6) _____ back?

Sara: Certainly. My name is Sara Hall and my telephone number is 0582 1067.

Mark: Sorry, (7) _____ up? It's a terrible line.

Sara: Is that better? (8) I _____ me now?

Mark: Yes, that's much better. (9) _____ the number please?

Sara: Of course, It's 0582 1067. I'll be on this number all morning.

Mark: Sorry, (10) I _____ you if we've got any DVDs in stock right now, but I'll get back to you as soon as I have information. Was there anything else?

Sara: Er, yes, (11) _____ send me a copy of your latest catalogue?

Mark: Of course, I'll put one in the post to you today. What's your address?

Sara: It's 25 Ridley Lane, Lower

Ответы:
 (1) *could I speak to*, (2) *can I help you?* (3) *Could you tell me.* (4) *Could you hold*
 (5) *don't have* (6) *can I call you* back? (7) *could you speak* (8) *can you hear* me now? (9) *could you repeat* the number please? (10) *can't tell* (11) *can you send* me

Тема 2.2 Проблемы современной цивилизации (для естественно-научного профиля)

Тест

A1

Complete the texts about the weather. Use the words in the box.

rain storm thunder freezing lightning winds

Many European counties are in chaos this morning because of heavy snowstorms, strong _____ (1) and _____ (2) temperatures. In Germany the temperature is -24 C.

Look! There is a great _____ (3) here. It means we can't go out. We can see _____ (4) over the sea and hear the _____ (5). It's very loud. It's cold too. I hope this _____ (6) doesn't break anything!

The keys:

winds 2. freezing 3. rain 4. lightning 5. thunder 6. storm

A2

Задание 1.

Прочитайте текст и выполните задания:

Pollution Solutions

Adapted from the "Pollution Solutions" article by L. Prescott, which appeared in Ranger Rick magazine

Air Care

Worldwide, the stinky problem of pollution has grown. More and more factories, cars, and trucks add their bad breath to the air. But the battle against air pollution is also growing. Many U.S. cities still have dirty air. So, most states are making tougher laws against air pollution. And scientists are looking for ways to make factories and cars run cleaner.

Cleaner Rain?

Chemicals called sulfates puff out of coal-bur-ning factories around the world. When the sulfates mix with clouds, acid rain falls and harms lakes, rivers and plants - and the crea-tures that need them. Also, the wind blows the air around. So, sulfates from one place can fall as acid rain many miles away. The good news is that many countries are working hard to end acid rain. Scientists are figuring out ways to make coal burn more cleanly. And in many parts of North America, the number of sulfates in the air has dropped. So less acid rain is falling!

Dirty Water?

Nearly half of the lakes in North America are pol-luted. Often, companies dump chemical wastes into water. But scientists are finding a solution to this problem, too. Some rivers have been made much cleaner. And there are big plans to clean up the Great Lakes, the Chesapeake Bay, the Mississippi River, and other bodies of water.

Good Energy News

When we burn coal and oil for energy, we cause pollution. But little by little we're getting more energy from the sun and the wind. This energy is clean and renewable (that means we'll never run out of it). Energy from the sun now helps heat and light more than 100,000 homes in the United States. More good news: many electric com-pa-nies have discovered that saving energy is better than making more energy. So, they can send experts to homes in the U.S. to look for energy "leaks"-places where energy is be-ing wasted. Everyone needs to have his/her home checked for leaks.

Poisons In Food

Farmers often spray chemicals on crops to pro-tect them against pests. These chemicals are called pesticides. Scientists have found that pesticides often end up in our food. Pesti-cides can cause health problems - especially for kids. But here's the good news: the U.S. government is helping farmers find ways to protect crops without us-ing many pesticides.

Cleaner Cars

Cars are the world's biggest air polluters. But scientists are trying to in-vent cars that pollute less. Farmers in Illinois are try-ing a fuel in their tractors made from soybeans. And there are electric minivans being used in at least six U.S. cities.

Trash

In 1993, each person in the United States threw away about four pounds (1.8 kg) of trash daily. Put it all together and you'd fill 45,000 trash trucks every day! About 1/3 of this waste comes from packaging. But here's a bit of good news. Some compa-nies have begun to use less packaging. And lot of U.S. cities have started recy-cling projects. In these ways we've begun making less trash. Everyone should look at what they throw away and try to throw away less. So, dear world, you may be covered with dirt and gasping for air. But many people are working hard to fix you, and many kids are rooting for you, too. By the time these kids have grown up, you may do your clean old self again!

1. True or False?

1. Many U.S. cities have dirty air. **T/F**
2. Most of the states in America don't have laws against air pollution. **T/F**
3. Scientists are looking for ways to make factories and cars run cleaner. **T/F**
4. Sulfates come out of coal-burning factories only in America. **T/F**
5. Nobody cares about acid rain. **T/F**
6. All of the lakes and rivers in America are polluted. **T/F**
7. Energy is renewable. **T/F**
8. Pesticides can often be found in food. **T/F**
9. Cars don't cause air pollution. **T/F**
10. In 1993, each person in The United States threw away 45 pounds of trash a day. **T/F**
11. Everyone should throw away less trash. **T/F**

B1

Задание 2.

Заполни пропуски данными словами. Одно слово лишнее: pollution, rubbish, cans, environment, packaging, protects, is thrown, in danger, prohibited, pollute, bins, clearing up.

People get a lot of food from the sea. Nevertheless, we have made the sea a very dirty place. If we are not careful 1) will kill many of the animals and plants in the sea. A lot of rubbish 2) into the sea. Sea animals, fish and birds are 3) Some animals try to eat the 4), they die. Oil from the ships, chemicals and waste 5) the sea and kill whales and dolphins, fish and sea birds.

Luckily, many people realize now that we must look after the sea and 6) it. They say polluting the sea should be strictly 7) Groups of people who care about the 8) spend their free time clearing up litter from the beaches. People collect 9), bottles and 10) and put them into different 11) for further recycling.

B2

Задание 3.

Заполни пропуски нужными предлогами.

Our planet Earth is our home. It's big and nice. There are a lot 1) ____ forest, mountains, rivers, lakes, seas and oceans. The forests are full 2) ____ animals.

The oceans are full of fishes. We live because we breathe air, drink water and eat food, growing 3) ____ our planet. 4) ____ hundreds of years nature has been serving people. They didn't think 5) ____ it. Industrial progress has caused certain ecological problem. Factories and plants put waste 6) ____ the atmosphere and water. Air in big cities is awful because of transport. Forests are burnt 7) ____ fires caused by careless people. A lot of animals and birds are killed or die 8) ____ them.

Chemical wastes kill fish 9) ____ the rivers, lakes, seas and oceans. Can we solve the problem 10) ____ pollution? Yes, if we plant trees.

They clean air 11) ____ our cities. We mustn't make fires in the forests. We must help animals and birds and not disturb wildlife.

Nature riches will not last forever. It's our duty to do our best to protect the environment.

B2

Задание 4.

Переведи текст с английского на русский язык.

Climatic Changes

Climate is a weather a certain place has over a long period of time. Climate has a very important influence on plants, animals and humans and is different in different parts of the world.

But recently the climate has changed a lot, especially in Europe. Scientists think that the reason is **greenhouse effect**. It is caused by **carbon dioxide** (углекислый газ). **Carbon dioxide** is produced when we burn things. Also, people and animals breathe in **oxygen** and breathe out **carbon dioxide**. As you know, trees take this gas from air and produce **oxygen**. But in the last few years people have cut down and burn big areas of rainforest. This means that there are fewer trees and more **carbon dioxide**.

This gas in the atmosphere works like glass in a greenhouse. It lets **heat get in**, but it doesn't let much **heat get out**. So, the atmosphere becomes warmer.

Greenhouse effect is sometimes called **global warming**.

Ответы

Задание 1.

1. T 2. F 3. T 4. F 5. F 6. F 7. F 8. T 9. F 10. F 11. T

Задание 2.

1) pollution 2) is thrown 3) in danger 4) rubbish 5) pollutes 6) protect 7) prohibited 8) environment 9) cans 10) bins 11) packaging,

Задание 3.

1) of 2) of 3) on 4) For 5) about 6) in 7) in 8) in 9) in 10) of 11) of

Задание 4.

Возможный вариант.

Климатические изменения

Климат - это погода, которая сохраняется в определенном месте в течение длительного периода времени. Климат оказывает очень важное влияние на растения, животных и людей и отличается в разных частях света.

Но в последнее время климат сильно изменился, особенно в Европе. Ученые считают, что причина кроется в парниковом эффекте. Это вызвано углекислым газом (углекислый газ). Углекислый газ образуется, когда мы сжигаем вещи. Также люди и животные вдыхают кислород и выдыхают углекислый газ. Как вы знаете, деревья забирают этот газ из воздуха и производят кислород. Но за последние несколько лет люди вырубали и сожгли большие площади тропических лесов. Это означает, что здесь меньше деревьев и больше углекислого газа.

Этот газ в атмосфере действует как стекло в теплице. Он пропускает тепло внутрь, но не позволяет большому количеству тепла выходить наружу. Так атмосфера становится теплее.

Парниковый эффект иногда называют глобальным потеплением.

Тема 2.2 Промышленные технологии (для технологического профиля)**Перевод профессионально ориентированного текста**

Выполните письменный перевод отрывка. В вашем распоряжении 45 минут. Можно пользоваться словарем

The fires can be divided into two categories. One category is fire incidents which involve only one vehicle without any involvement or influence from other vehicles at ignition. The list of tunnel incidents shows that these kinds of fires develop relatively slowly if there is no other special factor which may accelerate the progress, such as fuel leakage or explosion of cargo. They are initially small and show some sign of fire, such as smoke and flames, so neighbouring vehicles can see what is happening and prepare for the emergency within a reasonable time. The other category is fire incidents which involve more than one vehicle at the start of the fire and occur as a result of traffic incidents such as a collision between vehicles or between a vehicle and the wall of the tunnel. (для A1) These kinds of fires are expected to occur suddenly without any previous signs so they may cause panic in tunnel users and have the potential to develop into a catastrophic fire. In this study, the former category is named "Single fires" and the latter "Collision fires". Among the 69 fires in road tunnels that were analysed, 48 (69.6 %) were single fires and 21 (30.4 %) cases were collision fires. (для A2)

The two categories can be divided into sub-categories depending on whether the fire spreads or not. In this study, fire spread means that the fires propagated to another vehicle which is not engaged in the initial fire.

The reason for focusing on the fire spread is that it is one of the key factors determining the consequences of fires. The spread of fire increases the intensity and size of the fire and hampers the operations of the fire brigade. It also involves more vehicles and tunnel users so it can potentially claim many casualties and economic losses. (для B1)

Sample Answer

Пожары можно разделить на две категории. Одна категория – это пожары, в которых участвует только одно транспортное средство без какого-либо участия или влияния других транспортных средств при возгорании. Перечень происшествий в туннелях

показывает, что эти виды пожаров развиваются относительно медленно, если нет других особых факторов, которые могут ускорить развитие, таких как утечка топлива или взрыв груза. Первоначально они небольшие и имеют некоторые признаки пожара, такие как дым и пламя, поэтому соседние автомобили могут видеть, что происходит, и подготовиться к чрезвычайной ситуации в разумные сроки. Другая категория — это пожары, в которых задействовано более одного транспортного средства в начале пожара и которые происходят в результате дорожно-транспортных происшествий, таких как столкновение между транспортными средствами или между транспортным средством и стеной туннеля. (для A1) Ожидается, что такие пожары возникнут внезапно без каких-либо предшествующих признаков, поэтому они могут вызвать панику у пользователей туннеля и могут перерасти в катастрофический пожар. В данном исследовании первая категория называется «Одиночные пожары», а вторая — «Встречные пожары». Из 69 проанализированных пожаров в автодорожных тоннелях 48 (69,6 %) были одиночными, а 21 (30,4 %) — встречными. (для A2)

Две категории можно разделить на подкатегории в зависимости от того, распространяется ли огонь или нет. В этом исследовании распространение огня означает, что огонь распространился на другое транспортное средство, которое не участвовало в первоначальном возгорании.

Причина сосредоточения внимания на распространении огня заключается в том, что он является одним из ключевых факторов, определяющих последствия пожаров. Распространение огня увеличивает интенсивность и размер пожара и затрудняет работу пожарной команды. В нем также задействовано больше транспортных средств и пользователей туннелей, поэтому потенциально он может привести к многочисленным жертвам и экономическим потерям. (для B1)

Тема 2.2 Государственные учреждения, бизнес и услуги (для социально-экономического профиля)

Перевод профессионально ориентированного текста

Выполните письменный перевод отрывка. В вашем распоряжении 45 минут. Можно пользоваться словарем

The study of organizational behavior had its primary origins in industrial and social psychology. Researchers of organizational behavior typically concentrate on individual and group behaviors in organizations, analyzing motivation, work satisfaction, leadership, work-group dynamics, and the attitudes and behaviors of the members of organizations. Organization theory, on the other hand, is based more in sociology. It focuses on topics that concern the organization as a whole, such as organizational environments, goals and effectiveness, strategy and decision making, change and innovation, and structure and design. Some writers treat organizational behavior as a subfield of organization theory. The distinction is primarily a matter of specialization among researchers; it is reflected in the relative emphasis each topic receives in specific textbooks and in divisions of professional associations.

Organization theory and organizational behavior are covered in every reputable, accredited program of business administration, public administration, educational administration, or other form of administration, because they are considered relevant to management.

Sample Answer

Изучение организационного поведения берет свое начало в промышленной и социальной психологии. Исследователи организационного поведения обычно сосредотачиваются на индивидуальном и групповом поведении в организациях, анализируя мотивацию,

удовлетворенность работой, лидерство, динамику рабочей группы, а также отношения и поведение членов организаций. Теория организации, с другой стороны, основана больше на социологии. Основное внимание уделяется темам, которые касаются организации в целом, таким как организационная среда, цели и эффективность, стратегия и принятие решений, изменения и инновации, а также структура и дизайн. Некоторые авторы рассматривают организационное поведение как раздел организационной теории. (для A1) Различие в первую очередь связано со специализацией исследователей; это находит свое отражение в том относительном внимании, которое уделяется каждой теме в конкретных учебниках и в подразделениях профессиональных ассоциаций.

Теория организации и организационное поведение рассматриваются во всех авторитетных, аккредитованных программах делового администрирования, государственного управления, управления образованием или других формах управления, поскольку они считаются относящимися к менеджменту. (для A2) Термин «менеджмент» используется в самых разных смыслах, и изучение этой области включает использование источников, выходящих за рамки типичных академических исследований, таких как правительственные отчеты, книги по прикладному менеджменту и наблюдения практикующих менеджеров за их работой. В то время как многие элементы играют решающую роль в эффективном управлении — финансы, информационные системы, запасы, закупки, производственные процессы и другие, — эта книга сосредоточена на организационном поведении и теории. (для B1)

Тема 2.3. Технический прогресс: перспективы и последствия.

Круглый стол-дебаты “Преимущества и недостатки современных технологий”

A1

Step 1 Write a list of modern technologies and devices

Group 1. You need to make a list of 4-5 advantages in using modern technologies for your studying.

Group 2. You need to make a list of 4-5 disadvantages in using modern technologies for your studying.

A2 и выше

Group 1. You need to make a list of 6-8 advantages in using modern technologies for your work and studying.

Group 2. You need to make a list of 6-8 disadvantages in using modern technologies for you work and studying.

Step 2

Find a person from a group of opponents. Discuss advantages and disadvantages you have in your lists. Say if you agree or disagree.

Sample answer:

Step 1

A1

Group 1

I can find a lot of information in the Internet.

I can use online-dictionaries. They help me with my homework.

I can use my computer to make presentations.

We can use our group chat in Telegram/WhatsApp.

We can stay at home and we can have some online lessons.

Group 2

It is difficult to find important information in the Internet.

The internet is too slow and I spend a lot of time on my homework.

Computers are expensive and they often work slow.

We have a lot of messages in our Telegram/WhatsApp chat.

We cannot have online lessons; they are very long.

A2 и выше

Group 1

I spend very little time on my homework because I can find a lot of useful information in the Internet.

I can use online-dictionaries or some online-translators to help me with my homework.

I can use my computer/laptop to create presentations and files for my classes and homework.

I can use some apps to improve my English.

When I take notes in class, my writing is terrible. Now I have an app to take my notes quickly.

Group Chats are great! I always forget what my homework is and when to do it. Group chats help me to remember.

The brain must react quickly to the amount of new interesting information.

Group 2

When I want to find some information, I click on links to visit other sites, I find a lot of info but I need to doublecheck it.

Students think that they don't need to study foreign languages because they have online-dictionaries and online-translators.

Computers and modern applications are too expensive.

Students spend too much time on their laptops/mobiles, they are always too busy.

Students become more dependent on things such as calculators and mobiles.

Step 2

A1

S1- I can find a lot of information in the internet

S2- Yes, you can. But it is difficult to find it in the internet.

S1- I agree/I disagree

S1- I can use online-dictionaries. They help me with my homework.

S2- I agree. The internet is too slow and I spend a lot of time on my homework.

S1- I agree/I disagree

A2 и выше

S1 - I spend very little time on my homework because I can find a lot of useful information in the Internet.

S2- I don't agree. You need to doublecheck all the information you find or you look for.

S1- Yes, I do agree with you.

Тема 2.4. Выдающиеся люди родной страны и страны/стран изучаемого языка, их вклад в науку и мировую культуру

Доклад с презентацией “Знаменитые личности в моей профессии”

A1

A famous online magazine invited you to give your opinion by writing an article on the following subject:

The top of my profession

Write an article about a famous person.

In your article write:

what his/her name is/was

where he/she is/was from

what he/she is famous for

why you think he/she is an interesting person

You need to write 60-80 words

A2 и выше

A famous online magazine invited you to give your opinion by writing an article on the following subject:

The top of my profession

Write an article about a famous person.

In your article write:

what his/her name is/was

where he/she is/was from

what he/she is famous for

why you think he/she is an interesting person

You need to write 80-100 words

Sample answer

A1

Jamie Oliver is the most famous chef in the world. He is from Great Britain. He has a lot of restaurants. He writes books, takes part in TV programs and TV shows. He cooks simple food and teaches people how to cook simple dishes at home.

I think he is a very interesting person; I often use his recipes when I want to cook something tasty at home.

A2 и выше

Jamie Oliver is a genius. He is one of the most famous Britain's cooks. His TV programmes are shown all over the world. His books are translated into different foreign languages. He devotes his time not only to cooking. He is a family man, he works on a number of projects and helps poor people. I think he is very creative and imaginative, he has so many ideas. He encourages people to spend more time in the kitchen and enjoy it.

Тема 2.5. Деловое общение (для гуманитарного профиля)

Групповой проект «Продвижение своего колледжа»

Уважаемые студенты, вы изучили искусство публичного выступления, узнали принципы составления эффективных презентаций, узнали, как и где можно продвигать продукт, осознали значимость команды и распределение задач при решении проблемы. Вам предстоит создать групповой проект «Продвижение своего колледжа» и представить результат спонсорам.

Примите во внимание следующие моменты:

1. Кто и что будет публично сообщать
2. Презентация PowerPoint должна быть яркой, краткой и действенной
3. В каких СМИ/социальных сетях вы можете продвигать колледж. Можете заранее разместить посты
4. Отличный результат получается при слаженной командной работе

При проверке студенты получают чек-листы для оценивания результатов друг друга

Командная работа	Сколько человек выступали	Громко и четко?
Презентация	Яркая	Понятная
СМИ/социальные сети	Какие соцсети выбрали для продвижения?	Есть ли готовые посты?

5.3. ДЛЯ РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ

Семестр 1

A1

Task 1. Read the text and mark the sentences true (T), false (F) or doesn't say (DS).

British artists living abroad

Article by James Noble

Sally Campbell is a 32-year-old actress from London, but right now, she's living in Paris in a flat that overlooks the Seine. Sally's mother is French, which means Sally can speak the language perfectly. Sally is very talented. She likes acting in films, but she can also sing and dance brilliantly and she currently has a leading part in a French musical. She can also play the piano very well. In her spare time, Sally likes to relax at home by watching romantic films. She has no plans to return to Britain.

Tom Hammond is from Glasgow, but he lives in New York. He's 18 and he's a music student. Tom can play the piano and the guitar very well. He also writes songs with his friend John. Tom writes the music and John writes the lyrics. When they're happy with a new song, they usually perform it to students at the college. They love to have an audience and would really like to be in a band. When he isn't composing, Tom downloads his favourite music from the Internet.

Hannah Brown is a writer. She's from Manchester, but she lives in Italy. Hannah is 25 and likes writing romantic novels. Her ambition, of course, is to be a published writer, so she writes every day for at least four hours. Her favourite time to write is early in the morning, but she sometimes works late at night too. In the afternoons, Hannah works as a waitress in a café. She doesn't really enjoy this part of her life, but she needs the money to stay in Italy.

Example: Sally is English. T

- 1 Sally writes music for films.
- 2 She can't sing very well.
- 3 Her uncle teaches her to play a musical instrument.
- 4 Tom plays two musical instruments very well.
- 5 Tom's friend plays football.
- 6 Tom and John play their songs at university.
- 7 Hannah speaks Italian perfectly.
- 8 She doesn't like writing in the evening.
- 9 Hannah sometimes works late.
- 10 All three people live in Europe.

Task 2 Write Sally, Tom, or Hannah

Example: Tom lives in America.

- 1 _____ studies music.
- 2 _____ is not happy about her work.
- 3 _____ acts in films.
- 4 _____ has a friend who writes songs.
- 5 _____ wants to stay in another country.

Task 3. Choose the correct answer, A, B, or C.

Example

My cousin's mum is my

A) aunt B) uncle C) nephew

1. ... there three stereos in the living room?

No, there

A) Are / aren't B) Are / are C) Are / not D) Are / *

2. You watch films at the
A) theatre B) cinema C) church
3. Her grandmother is 85 but she runs every morning. She's really
A) lazy B) outgoing C) active
4. You can get to the museum ... tram.
A) by B) on C) in
5. There are a lot of books on the ... in my bedroom.
A) desk B) fridge C) mirror
6. your parents have a pet?
A) Are B) Do C) Does
7. John a bath every day.
A) don't get B) isn't find C) doesn't take
8. I never ... up early at the weekend.
A) make B) get C) stand
9. We meet ... Friday .. the museum.
A) on.. at B) at ...in C) in .. near
10. We ... snowboarding in the mountains every January.
A) take B) do C) go

Task 4.

You have got a letter from your English-speaking friend Max. He asks you to write about your family and plans for the future. Write a short e-mail. In your e-mail write

- who your parents are
- where they work
- how they get to work
- what profession you want to have
- why you would like to have this profession.

Write about 60-80 words.

Key

Task 1

1. F 2. T 3. DS 4. T 5. DS 6. F 7. DS 8. DS 9. T 10. F

Task 2

1. Tom 2. Hannah 3. Sally 4. Tom 5. Sally

Task 3

1A 2B 3C 4A 5A 6B 7C 8B 9A 10C

Task 4

Dear Max,

My mother's name is Lilia. She is very beautiful and clever. She works as an engineer. My father's name is Vitaly. He's tall and strong. He works in the shop.

We live in a flat in the city. My parents go to work by bus or trolley-bus.

I want to be a cook. I want to work in a good restaurant. I love cooking and my father cooks well.
What profession do you want to have?
Best wishes,
Tamara

A2

Task 1. Read the text and mark the sentences true (T), false (F) or doesn't say (DS).

Looking for love

Looking for Love is an agency that finds partners for single people of any age. Read about Lisa.

My name's Lisa. I'm 25 years old and I'm from Manchester. I'm single and I'm looking for love.

I'm a journalist on a local newspaper, which means I write stories about local issues and sometimes I interview politicians. I like my job, but I'd like to work on a national newspaper one day. That's because I want to have the opportunity to work abroad.

I have a small group of friends who I've known for years. I even went to school with some of them! I'm not really extrovert but I do like going out and having fun. We usually go out to parties, nightclubs, and restaurants. I also like cooking and I make great pasta! My ideal night in is a good meal, a glass of wine, and a DVD. I like thrillers much more than I like romantic comedies!

I'm not very sporty, but I like to keep fit. I stopped smoking last year and now I go running twice a week and I sometimes go to the gym at weekends. I eat lots of fruit and vegetables and I try not to have red meat or too much coffee. At work, I drink water or tea.

I prefer men who are interested in serious issues because I like talking about politics and what's happening in the world. However, I also like men with a good sense of humour. These characteristics are more important to me than physical appearance.

Please contact *Looking for Love* if you think you're the kind of person I'm looking for!

Example Lisa is married. F

- 1 Lisa often has to interview politicians in other countries.
- 2 Lisa met all her friends a long time ago.
- 3 Lisa is very funny.
- 4 Lisa doesn't like romantic books.
- 5 Lisa goes jogging every week.
- 6 Lisa often has tea with milk.
- 7 Lisa prefers attractive men.

Task 2. Read the article again. Choose the correct answers.

Example: *Looking for Love* is ____ for young people. **A**

A) an organization B) a website C) a magazine

1 Lisa wants to work ____

A) for a famous person B) for a different website C) in a different country

2 She knows some of her friends

A) from school B) from college C) from her first work

3 She doesn't usually go to ____ with her friends.

A) restaurants B) museums C) nightclubs

4 She enjoys watching ____

A) horrors B) thrillers C) cartoons

5 She ____ at the weekend.

A) goes to the gym B) goes running C) cooks

6 She used to ____

A) make pasta B) drink coffee C) smoke

7 She is interested in men who are ____

A) active B) outgoing C) serious

Task 3. Which notice (A-H) says this (1-5)? For questions 1-5, mark the correct letter A-H on the answer sheet.

EXAMPLE

ANSWER

0 You can buy photographs in this shop that were taken by someone who lives nearby.

E

1. You can learn how to paint here.	A	<i>Passport photographs are ready in 5 minutes</i>
2. If you go shopping here this week, you'll pay much less than usual.	B	Monika's art class will be in room 31 today
3. This place is not open every day.	C	<u>City Museum</u> Talk on 16 th century artists Wednesday, 6.30 pm £2
4. You won't have to wait long before you get your pictures.	D	The Art Centre library is Now closed on Fridays
5. Someone has just painted a door in this building.	E	Winton Stores Postcards by our village photographer on sale inside
	F	<i>Homestore</i> <i>all paint half-price – for one month only</i>
	G	Wet Paint! Please use other entrance
	H	Burley Art Club Sale of paintings starts Monday

Task 4. Listen to Susan describing a holiday. Tick (V) A, B, or C to complete the sentences.

1. Susan went on holiday in ____.

A) September B) October C) November

2. The hotel was ____.

A) cheap B) uncomfortable C) expensive

3. The bus was ____ than the train.

A) slower B) more expensive C) more comfortable

4. The weather was ____.

A) windy and dry B) rainy and windy C) sunny but wet

5. On the island, they didn't go to ____.

A) a restaurant B) a beach C) a shop

Task 5.

You have received a letter from your English-speaking friend Max. He asks you to write about your family and plans for the future. Write a short e-mail. In your e-mail write

- about your parents and their jobs
- their routine at work
- what profession are you going to take and why.

Write about 80- 100 words

Answer Key

Task 1.

1F 2T 3DS 4F 5 T 6 DS 7 F

Task 2.

1C 2A 3B 4B 5A 6C 7C 8A

Task 3.

1B 2H 3D 4A 5G

Task 4.

1A 2C 3A 4B 5B

Task 5

Sample answer

Dear Max,

Well, my family is rather small: my parents and me. My mother Lily works as an engineer at a factory. She's good at drawing. My father Vitaly works as a shop assistant.

I'm not going to choose any of their professions because I'm not good at mathematics. I'm interested in cooking and I'll go to cooking classes. I'd like to have my own restaurant. I sometimes create new things in the kitchen.

What about you?

Best wishes,

Tamara

Listening script for (task 4)

Last September my boyfriend and I went on holiday to Thailand. It was a disaster. The flight arrived in Bangkok nine hours late. There we were at eleven o'clock at night, and we didn't have anywhere to stay and we didn't know how to get into the city centre. So, we stayed at the airport hotel, which was very comfortable but really expensive.

The next day, we wanted to take a train south to the islands. But we couldn't because we couldn't book any seats. The trains were full. So, in the end, we went by bus and by boat. It was cheaper but it took a lot longer. And when we got to the island we wanted to get to, we couldn't believe it! Where was the sun? It was raining really heavily. And the weather was windy and wet for days. It was awful. We went to restaurants and we went shopping, but we didn't spend any time on the beach. We couldn't sunbathe or go swimming, so we just argued for a week...

B1

Read the article and tick (✓) A, B, or C.

We interviewed three people about how family and friends have affected their personalities.

Maria Stanovich

I've always had a strong relationship with my family. An important influence on my personality was my grandmother, Hannah. She was born in 1930 into a poor family with seven children – they had to take very good care of each other in order to survive. Growing up in such difficult conditions had a positive effect on her, teaching her to share everything, be honest, helpful, hard-working, and affectionate. My grandmother taught me all these things, making me realize that family is more important than material possessions.

Katie Dupont

The people around you have the greatest influence on your life – they affect the way you behave and think. As soon as Rob and I met, we connected. When Rob was young, his father died in a motorcycle accident. Being brought up as an only child by a single parent made him independent and ambitious. He left home at 16, and since then has lived in different places and had various jobs. He's taught me that it's important to find time for friends and family and to do what makes you happy. He always

has fun, trying new things, keeping his mind and body healthy, and he still works hard to achieve his goals. I greatly admire Rob and I hope that one day I can look at life in the way that he does.

Jed Mitchell

I spent many hours as a child listening to my uncle Wilson's stories. He was the youngest of 11 children whose family lived in a fishing town in Scotland. Life was hard and with so many mouths to feed, the children began working from an early age. At just 14, my uncle began his first job as a fisherman. That was the beginning of his adventures – he travelled and worked in Alaska, South-East Asia, India, and Africa. He educated himself, learnt to be a chef, an engineer, a farmer, and photographer. Uncle Wilson taught me that life is special and that you should take every opportunity that you can to fill it with adventure.

Example: Katie believes that your family and friends don't influence you.

A) True B) False ✓ C) Doesn't say

1 Maria has a close relationship with her family.

A) True B) False C) Doesn't say

2 Maria's grandmother had seven children.

A) True B) False C) Doesn't say

3 Maria's grandmother is still alive.

A) True B) False C) Doesn't say

4 Growing up in a big family made Maria's grandmother less selfish.

A) True B) False C) Doesn't say

5 Katie met Rob at work.

A) True B) False C) Doesn't say

6 Katie knew she and Rob would be good friends because they immediately got on well.

A) True B) False C) Doesn't say

7 Katie thinks Rob lives his life in a positive way.

A) True B) False C) Doesn't say

8 Jed's uncle's first job was as a chef.

A) True B) False C) Doesn't say

9 Jed thinks people shouldn't waste any chances in life.

A) True B) False C) Doesn't say

10 Jed would like to travel like his uncle did.

A) True B) False C) Doesn't say

Task 2.

Write the correct form of the adjectives.

Example: The people in Ireland are some of the friendliest (friendly) in the world.

1 I think this design is _____ (interesting) than that one.

2 When we all checked in, Sarah's luggage was _____ (heavy).

3 Is transport here _____ (expensive) as in your country?

4 The trains in Japan are _____ (modern) I've ever travelled on.

5 That was probably _____ (bad) meal we've ever had in a restaurant!

6 She looks much _____ (good) with long hair.

7 My new office is _____ (tiny) as my last one.

Task 3.

Complete the dialogues with the verbs. Use the present perfect simple or the past simple.

Example: I've been to Beijing, but I've never been (not / go) to Shanghai.

John How long 1 _____ (you / know) each other?

Keira Well, we 2 _____ (meet) in 1998 and we've been good friends since.

Doctor What seems to be the problem?

Mike I 3 _____ (fall) over playing basketball. I think I 4 _____ (break) my finger.

Sean Hello, could I speak to Mr Jackson, please?

Alison I'm sorry, he 5 _____ (just / go) into a meeting.

Jennie 6 _____ (you / take) out any money from the cash machine this morning?

Alex No, because I had £30 in my wallet.

Will 7 _____ (you / ever/ lend) anyone your car?

Tom Yes, I lent it to my brother and I would never do it again!

Task 4.

Read the article and tick (✓) A, B, or C.

How I got my dream job

Are you still looking for your dream job? Don't give up. Here's how three people achieved their goals.

Mario Mendes, 29 –

I'm doing something I really enjoy. I'm part of a team that develops new technologies. I work with intelligent, interesting people and occasionally get to travel abroad. I won't pretend it was easy getting my dream job, but it was worth the effort. My advice? Decide exactly what your dream job is and what it involves. Learn about the job. Make contact with companies that could offer your chosen career. Make sure they know your strengths. You may just get that dream job.

Andy Collins, 46 –

As a student, I earned \$295 a week in cash working in a beach café. At the time, it was my dream job! Later I became a chef. It was hard work, I was often in a hot kitchen for twelve hours a day, six days a week. But you have to know the meaning of hard work if you want to achieve your goals. I now own five restaurants around the U.S. My best advice is to find out what your skills and talents are. Talent is something you're born with. Skills are something you've learned to do. People like doing things that come naturally to them, so work and enjoy!

Sarah Cooper, 38 –

I'd been working as a secretary for three years when I decided to change my career. My work was often boring and always busy. I started studying to become a teacher. It certainly wasn't easy; I continued working full-time to pay for my training at night school. I was exhausted most of the time, but after two years, I finally got my qualifications and resigned. I'm now a primary school teacher and it's as good as I imagined. So don't wait! Write a list of the things that are stopping you from getting your dream job. Make a plan to deal with each thing. There's always an answer.

Example: Mario is _____.

A very interesting B self-employed C very happy with his job ✓

1 Mario sometimes _____.

A enjoys his job B travels abroad C works in a team

2 Mario thinks he got his dream job because _____.

A he's intelligent B it was easy C he did a lot of preparation

3 When Andy was young, his dream job was to _____.

A become a chef B have his own restaurant C work in a café by the beach

4 When he was a chef, Andy _____.

A earned \$295 a week B didn't enjoy his job C didn't get much time off

5 Andy says it's important to know _____.

A your goals B what you're good at C what you enjoy doing

6 It took Sarah _____ years to train to be a teacher.

A five B three C two

7 Sarah's job as a secretary wasn't very _____.

A hard B exciting C easy

8 Sarah studied _____.

A full-time B at evening classes C during the day

9 Sarah advises people to _____.

A plan how they can achieve their goals

B become primary school teachers

C continue working while they train

10 Who has become a successful businessman / woman?

A Andy B Mario C Mario and Andy

Task 5.

You have received a letter from your English-speaking friend Max. He asks you to write about your family and plans for the future. Write a short e-mail. In your e-mail write

- about your parents and their jobs
- their routine at work
- what profession are you going to take and why.

Write about 100-120 words

Key

Task 1. 1A 2C 3C 4A 5C 6A 7A 8B 9A 10C

Task 2. 1 more interesting 2 the heaviest 3 as expensive 4 the most modern 5 the worst 6 better 7 as tiny

Task 3. 1 have you known 2 met 3 fell 4 've broken 5 's just gone 6 Did you take 7 Have you ever lent

Task 4. 1B 2C 3C 4C 5B 6C 7B 8B 9A 10 A

Task 5. Sample answer

Dear Max,

Thanks for your letter. My family is quite common. My mum Lilia works as an engineer at a factory. She's calm and never loses her temper. I suppose it helps her to deal with my father Vitaly, who is rather active. He's a shop assistant and makes good money. They both leave home early in the morning, do their everyday work which I find boring, and come home to spend time with me)

To tell you the truth, I'm not going to become either a shop assistant or an engineer. You remember I'm good at cooking, so I'm thinking about starting my own restaurant one day. But first I need to take a course in cooking.

Have you decided what to do in the future?

Best wishes,

Tamara

Семестр 2

A1

Task 1. Complete the sentences with the correct word.

Example: My brother's daughter is my _____. C

A) granddaughter B) sister C) niece

1 I work for a newspaper. I'm a _____.

A) journalist B) politician C) lawyer

2 My sister works in an office. She's a _____.

A) builder B) musician C) receptionist

3 My mother's brother is my _____.

- A) grandfather B) nephew C) uncle
 4 Can I use my credit _____, please?
 A) wallet B) card C) money
 5 The opposite of expensive is _____.
 A) safe B) cheap C) empty
 6 The opposite of safe is _____.
 A) dangerous B) difficult C) different
 7 You can buy food at a _____.
 A) pharmacy B) market C) post office
 8 We eat in the _____.
 A) bathroom B) garage C) dining room
 9 I need some _____ for this letter.
 A) keys B) stamps C) coins
 10 My father's a _____. He flies all over the world.
 A) pilot B) builder C) nurse

Task 2. Complete the sentences. Use the verbs in brackets.

Example: They **didn't drive** (not drive) to Edinburgh, they got the bus.

- 1 Steven _____ (not be) at work on Tuesday.
 2 I _____ (buy) a new car last weekend.
 3 Who _____ (be) the three greatest people of the twentieth century?
 4 Emma _____ (write) him a message four days ago.
 5 I think we _____ (not have) a holiday next month.
 6 Elizabeth and Ben _____ (have) three dogs.
 7 _____ you ever _____ (break) your arm?
 8 They have an exam on Thursday so they _____ (study) now.
 9 My brother _____ (listen) to classical music at the moment.
 10 Look! James is carrying a lot of boxes. _____ he _____ (have) a party next week?
 11 She _____ (not like) writing e-mails.
 12 How often _____ you _____ (use) your smartphone?

Task 3. Read the text. Mark the sentences true (T), false (F) or doesn't say (DS)

The frozen extremes of the earth

The Arctic in the north and the Antarctic in the south are at opposite ends of the planet, but they are similar in many ways. Both are lands of ice and snow, where the temperature in winter can be so low that your skin can freeze in seconds – it can be as low as -80°C . Very few animals are able to survive these conditions, but there are some both in the north and in the south. The Arctic has more plants and animals than the Antarctic, including polar bears, the largest bear in the world. In the south there are no land animals because of the extreme cold, but there are penguins and other sea animals that live on or near the coast – although both in the north and the south the sea is frozen for much of the year.

One difference between the Arctic and the Antarctic is the human population. In parts of the Arctic there are towns and villages. Greenland, for example, the largest island in the world, has a population of 55,000 people. Many of these people work in fishing. They have a difficult life. There aren't many roads between towns and villages, so people travel by snowmobile or with dogs. From November to January, it's dark for 24 hours a day, but from May to July there are 24 hours of daylight.

In the Antarctic there are no normal towns and villages. Only scientists live there all year round, in special buildings called 'stations'. They study the sea animals and learn about the history of the world's

climate by studying the weather and the ice. It's a hard place to live, especially in winter, but many of them love it there and return again and again.

Example: The Antarctic is the coldest place in the world.

A True B False C Doesn't say V

- 1 There aren't any animals in the Antarctic.
- 2 No people live in the Antarctic.
- 3 There aren't any towns in the Antarctic.
- 4 It is usually -80°C in the Antarctic.
- 5 The sea in the Antarctic is usually frozen.
- 6 There aren't any sea animals in the Arctic.
- 7 In Greenland, people don't work in winter.
- 8 There aren't many roads in Greenland.
- 9 In Greenland in October it's light all the time.

Task 4. Read the text once again. Write the Arctic or the Antarctic.

Example: It's at the South Pole. **the Antarctic**

- 1 Scientists sometimes live here in stations.
- 2 No land animals live here.
- 3 People live here all the time.
- 4 There are more plants here.
- 5 In December it's dark for 24 hours a day.
- 6 There aren't any towns or villages here.

Task 5. Translate into Russian. You have got 30 minutes. Use a dictionary.

Rice pudding

It is flavoured with cardamom, raisins, saffron, cashew nuts, pistachios or almonds. It is typically served during a meal or as a dessert.

INGREDIENTS

Half glass of rice (any rice)

A sauce pans

Milk

Cardamom

2tbs sugar

- 1 Fill the sauce pan, not all to the top, bring to a boil and add rice. When boiled put low heat and simmer till rice is soft and mushy. If the water is reduced and rice is not cooked. You can add more water
- 2 When it is cooked add sugar and if you want more flavour, open cardamom pods and add seeds only
- 3 Stir then add milk enough to cover rice, bring to boil then lower heat and stir
- 4 Put heat up again to this, three times stirring occasionally
- 5 When the pudding is done leave it to cool
- 6 You can have the rice pudding warm or cold. You can also add broken pieces of almonds and pistachios and serve.

Answer Keys:

Task 1

1A 2C 3C 4B 5B 6A 7B 8C 9B 10A

Task 2

- 1) is not/ isn't
- 2) bought
- 3) were
- 4) wrote
- 5) will not/ won't
- 6) have
- 7) have... broken
- 8) are studying
- 9) is listening
- 10) is ... having/ is... going to have
- 11) doesn't like/ does not like
- 12) do... use

Task 3.

1F 2F 3T 4DS 5T 6F 7DS 8T 9F

Task 4.

- 1 the Antarctic
- 2 the Antarctic
- 3 the Arctic
- 4 the Arctic
- 5 the Arctic
- 6 the Antarctic

Task 5. (Sample answer)

Рисовый пудинг

Его приправляют кардамоном, изюмом, шафраном, орехами кешью, фисташками или миндалем. Его обычно подают во время еды или в качестве десерта.

ИНГРЕДИЕНТЫ

Полстакана риса (любого риса)

Кастрюля

Молоко

Кардамон

2 столовые ложки сахара

1 Наполнить кастрюлю, не доверху, доведите до кипения, добавьте рис. Когда закипит, поставьте на слабый огонь и варите, пока рис не станет мягким и кашеобразным. Если вода выкипит, а рис не сварится, добавьте больше воды.

2 Когда рис будет готов, добавьте сахар, а если вы хотите больше аромата, откройте стручки кардамона и добавьте только семена.

3 Перемешайте, затем добавьте молока так, чтобы оно покрывало рис, доведите до кипения, уменьшите огонь и перемешайте.

4 Прогрейте трижды, периодически помешивая

5 Когда пудинг будет готов, дайте ему остыть.

6 Вы можете есть рисовый пудинг теплым или холодным. Вы также можете добавить кусочки дробленого миндаля и фисташки и подавать.

A2

Part 1. Listen to two people discussing candidates at a job interview.

Choose A, B, or C.

1. Mark doesn't get the job because he _____.
A) is too old B) has too little experience C) isn't good enough
2. Gemma doesn't get the job because she _____.
A) is inexperienced B) has no qualifications C) is unfriendly
3. Luke doesn't get the job because he _____.
A) usually works in Italy B) has just left his job C) hasn't had a job for a long time
4. David doesn't get the job although he is good at _____.
A) managing people B) solving problems C) wasting time
5. Susie doesn't get the job because she is _____.
A) not intelligent enough B) too lazy C) not the hardest worker

Part 2 Questions 6-10

Read the sentences (6-10) about camping. Choose the best word (A, B or C) for each space.

For questions 6-10, mark A, B or C on the answer sheet.

EXAMPLE

- 0 A lot of families prefer to on a campsite because it is cheaper than a hotel.
A) keep B) stay C) travel

ANSWER B

6. For some campsites, you have to phone and before you go.
A) book B) take C) spend
7. Some people play loud music on campsites so it can be very
A) angry B) busy C) noisy
8. One of the nicest things about camping is breakfast outside.
A) doing B) having C) putting
9. It is better to use plastic cups and plates for camping because they don't easily.
A) break B) hurt C) fail
10. One problem with camping is making insects don't get into the tent.
A) careful B) clear C) sure

Part 3 Questions 11-15

Complete the five conversations. For questions 11-15, mark A, B or C on the answer sheet.

EXAMPLE

ANSWER

-	Where do you come from?	A) New York. B) School. C) Home.	A
11.	Is it a good film?	A) That's right. B) It's OK. C) I don't agree.	
12.	I'm going to Tom's party tonight.	A) Can I go too? B) Let's go. C) Was it good?	
13.	When did you lose your watch?	A) Once a week. B) For six days. C) A month ago.	
14.	Sorry, I don't understand you.	A) Let me explain. B) I don't know. C) What does it mean?	
15.	Shall we ask Paul to come with us?	A) I believe it. B) I'm sure. C) If you like.	

Questions 16-20

Complete the telephone conversation between two friends. What does Jennifer say to Lily?

For questions 16-20, mark the correct letter A-H on the answer sheet.

EXAMPLE

ANSWER

Lily: Hi Jennifer, it will be lovely to see you on Friday.

Jennifer:

B

Lily:	What time is your train?	A I have to go home at 6 o'clock.
Jennifer:	16	B Yes, I haven't seen you for so long.
Lily:	OK. I'll meet you. Would you like	C I've heard it's really big.
	to go out that evening?	D Is he still living in the same house?
Jennifer:	17	E It should arrive early afternoon.
Lily:	If you want to. Then on Saturday we can go to the new shopping centre.	F How long will we stay with him there?
		G I think I'll be tired. Shall we just stay at home?
Jennifer:	18	H Great! What should I bring to wear?
Lily:	And in the evening we can go to Oliver's party.	
Jennifer:	19	
Lily:	Oh anything. It doesn't matter.	
Jennifer:	20	
Lily:	Yes. It's a good place for a party. See you on Friday, then.	

Part 4 Questions 21-27

Read the article about a man who swam across New Zealand's Cook Strait.

Are sentences 21-27 "Right" (A) or "Wrong" (B)?

If there is not enough information to answer "Right" (A) or "Wrong" (B), choose "Doesn't say" (C).

For questions 21-27, mark A, B or C on the answer sheet.

David swims the Cook Strait

David Johnson has loved swimming all his life. When he was 27, he swam in a race near the home in the USA. The sea was very cold and David started to feel unwell. He was taken to hospital but he soon got better and started swimming again. In 1983, he became the first person to swim from Santa Cruz Island to the Californian Coast.

In January 2004, at the age of 52, David crossed New Zealand's Cook Strait in 9 hours and 38 minutes. The oldest swimmer before David was only 42 years old. David spent over a year getting ready to swim the Strait. Then, he and his wife flew to New Zealand so that David could practise for a few weeks there. But only days after they arrived, the weather improved so David decided to start his swim. He did it with the help of a team. "They were great," David said. "They were in a boat next to me all the time! After a few hours, I thought about stopping but I didn't and went on swimming." Afterwards, David and his wife travelled around New Zealand before returning to the USA.

0 Example: Answer: A

David Johnson has always enjoyed swimming.

A) Right B) Wrong C) Doesn't say

21. David Johnson had problems during a swimming competition in the USA.

A) Right B) Wrong C) Doesn't say

22 After 1983, many people swam between Santa Cruz Island and the Californian coast.

A) Right B) Wrong C) Doesn't say

23 In January 2004, David was the first person of his age to swim across the Cook Strait.

A) Right B) Wrong C) Doesn't say

24 David practised for more than a year to swim across the Cook Strait.

A) Right B) Wrong C) Doesn't say

25 David was in New Zealand for a long time before he swam across the Cook Strait.

- A) Right B) Wrong C) Doesn't say
 26 David's wife was in the boat beside him when he swam the Cook Strait.
 A) Right B) Wrong C) Doesn't say
 27 David had to stop for a short time while swimming the Cook Strait.
 A) Right B) Wrong C) Doesn't say

Part 5 Questions 28-35

Read the article about doing homework. Choose the best word (A, B or C) for each space 28-35.
 For questions 28-35, mark A, B or C on the answer sheet.

Doing homework
 It is a good idea to 0 your homework early. If you can do it 28 your evening meal, you will have 29 time later to do things that you enjoy, like talking 30 the phone.

It is also better to do homework as soon as possible after the teacher has given it to you. Then, if the homework is difficult and you 31 time to think about it, you will 32 have time to do it.

Always turn off your mobile phone and the television when you 33 doing homework. You will work a lot 34 without them. Make sure you have a quiet place to work, with 35 light and a comfortable chair.

EXAMPLE

ANSWER

C

0	A) starting	B) started	C) start
28.	A) since	B) before	C) until
29.	A) more	B) much	C) most
30.	A) by	B) at	C) on
31.	A) should	B) need	C) must
32.	A) still	B) yet	C) already
33.	A) have	B) are	C) were
34.	A) fastest	B) fast	C) faster
35.	A) enough	B) all	C) many

Part 6. Translate into Russian. Use the dictionary. You have 30 minutes.

You can enjoy the rich flavor and delightful aroma of freshly ground coffee beans without having to spend extra money on a coffee grinder simply by using your blender.

Step 1 - Set Up Your Blender

Put your blender on a flat surface on the counter and plug it in. The flat surface is really important so the blender's vibrations do not cause other things to fall off the counter.

Step 2 - Decide how Finely You Need to Grind the Beans

Different kinds of coffee makers require different beans. Medium ground beans work best for a Drip maker. This means that when you pour the ground coffee into your hand, some will stick together, while most will fall away. Espresso Machines tend to do best with medium-fine grounds. In this case most will stick together, but individual grounds can be easily seen. French Press Makers require a more coarse texture so that the grinds do not stick together at all.

Step 3 - Pour Your Coffee Beans into the Blender And Grind Away

Start with a small amount of beans in the blender until you can figure out exactly how much ground coffee your beans will yield. As you have more experience, you will be better able to determine the right amount of coffee beans to put into your blender, but typically, a handful of beans should yield one to two tablespoons of ground coffee

Key

Part 1.

1B 2D 3E 4A 5C

Part 2.

6 A 7 C 8 B 9 A 10 C

Part 3.

11 B 12 A 13 C 14 A 15 C 16 E 17 G 18 C 19 H 20 D

Part 4.

21 A 22 C 23 A 24 A 25 B 26 C 27 B

Part 5.

28 B 29 A 30 C 31 B 32 A 33 B 34 C 35 A

Part 6. (Sample answer)

Вы можете наслаждаться богатым вкусом и восхитительным ароматом свежемолотых кофейных зерен, не тратя лишних денег на кофемолку, просто используя блендер.

Шаг 1 — Настройте свой блендер

Положите блендер на плоскую поверхность на столе и подключите его к сети. Плоская поверхность очень важна, чтобы вибрации блендера не приводили к падению других предметов со стола.

Шаг 2. Решите, насколько мелко вам нужно измельчить бобы.

Для разных кофеварок требуются разные зерна. Зерна среднего помола лучше всего подходят для кофеварок капельного типа. Это означает, что, когда вы насыпаете молотый кофе себе в руку, некоторые из них слипаются, а большая часть отваливается. Эспрессо-машины, как правило, лучше всего работают с зерном среднего помола. В этом случае большинство из них слипнутся, но отдельные частички легко просматриваются. Кофеварки типа френч-пресс требуют более грубой текстуры, чтобы помол не слипался.

Шаг 3. Насыпьте кофейные зерна в блендер и измельчите

Начните с небольшого количества зерен в блендере, пока не сможете точно определить, сколько молотого кофе получится. По мере того, как у вас будет больше опыта, вы сможете лучше определить, сколько кофейных зерен нужно положить в блендер, но, как правило, горсть зерен должна давать от одной до двух столовых ложек молотого кофе.

Script

Pam So, what do you think about Mark? Do you think we should give him the job?

Bob Mmm. I don't know. If he weren't as young as he is, I'd definitely give him a chance, but I don't think he has enough experience.

Pam Neither do I. Although he'd probably be good at it, we need someone who's older.

2

Bob I thought Gemma was someone who has some experience of the job. And she was very open and got on with everybody.

Pam Well, yes, she had great personal qualities, but she hasn't finished her university course or passed any exams yet. I think we should find somebody who's actually finished university.

3

Pam So, do you think Luke is better than the others?

Bob Well, he's older. He used to work for a major company in Italy, but he left that job five years ago and he hasn't worked since. I don't think he's very good and perhaps he'll get bored quickly. I think we need someone who has more recent experience of this sort of job.

4

Bob David might be the person we're looking for. In this job you have to spend a lot of time managing other people and he's good at that.

Pam Well, yes, I agree, although I don't think David's very good at solving problems and, in this job, that's as important as being able to manage.

5

Pam Shall we give the job to Susie, then? She won't be the most experienced person we've ever employed, but she'll work harder than most, that's for sure.

Bob Mmm. But I think we need someone who is more intelligent than Susie. I don't think she's bright enough.

B1

Part 1

Questions 1–5

Look at the text in each question. What does it say? Mark the correct letter A, B or C on your answer sheet.

Example 0:

Answer: A

0. NO BICYCLES AGAINST GLASS PLEASE	A. Do not leave your bicycle touching the window. B Broken glass may damage your bicycle tyres. C Your bicycle may not be safe here
1. To: All students From: College Secretary Monday 6 May Can I remind you that all essays are due this Friday. No late work will be accepted unless accompanied by a doctor's letter	A The college secretary will post students their essays on Friday. B Students may hand in their essays after Friday if they can prove illness. C Unless your essay is due by Friday, you do not need to reply
2. TAKE ONE TABLET THREE TIMES A DAY AFTER MEALS FINISH THE PRESCRIPTION	A Take the tablets regularly until the bottle is empty. B Take one tablet every day until they are finished. C Take three tablets after meals until you feel better
3. Ben, Why not bring your new game round tonight – we can use my brother's PC. I'm playing football till 7.00, so anytime after that. Kim.	Kim suggests A meeting at the football match. B going to Ben's house later. C playing on his brother's computer

4. FREE SOFA! (Owner moving back to New Zealand) Must have transport – collect from John any evening this week. Phone 452611 to arrange a suitable time	A John can deliver the sofa if the time is convenient. B Anyone wanting this sofa must pick it up this week. C Call John with advice on how he can transport his sofa.
5. BOAT HIRE INSURANCE INCLUDED FUEL EXTRA NO HIDDEN CHARGES	The hire charge covers all the costs A including fuel and insurance. B except insurance. C apart from fuel

Part 2

Questions 6–10

The people on the next page (6-10) all want to buy a book for a young person. On the opposite there are descriptions of eight books (A-H). Decide which book would be the most suitable for the following people.

BOOKS FOR CHILDREN

6	Marta wants a course in Business Studies and English, starting in September. She would prefer to be in a city, but wants a college which will organise visits, so she can see something of Britain	A Lowton College Situating in a pleasant area of the city close to the river. Convenient for North Wales and the English Lake District. • Courses in English run all year. • Part-time courses available in the evenings/days. • We will arrange accommodation with an English family
7	Jean wants to attend classes for a few hours a week in July, so that he has plenty of free time to visit the countryside. He wants to stay in a city, with a family.	B Bristow College The college is in the centre of Bristow. • Full-time courses at all levels, beginners to advanced, from September to June. • Visits arranged to places of interest. • Excellent range of sports offered. • Students arrange their own accommodation in flats and houses.
8	Laura is looking for a full-time beginners' course and can come to Britain at any time. She is keen on sport and wants to stay with a family.	C Shepton College Shepton College is in the centre of London close to underground and buses. • Classes are offered all through the year. • Daytime English courses up to ten hours per week. Evening classes of four hours per week.

		• Extra classes offered in English for Business. • Students arrange their own accommodation in flats and houses.
9	Marek likes big cities. He hopes to find work during the day, so he is looking for an evening class. He wants to live in a flat or house.	D Frampton College Situating in West London close to bus and underground. • Courses run from September to July (daytime only). • Special courses available, e.g. English for Business. • Summer school in July and August. • Accommodation arranged in student hostels.
10	Birgit is going to spend August in Britain. She knows some English already and wants a full-time course. She wants to meet people through the college and live with a family.	E Daunston College Daunston is a small town in the Midlands near pleasant countryside. • Part-time and full-time classes available from September to June. • Full-time summer school in August. • Complete beginners part-time only. • Trips and other social events arranged regularly. • Accommodation in the college or with families.
11		F Exford College Exford is beside the sea and surrounded by beautiful countryside. • Courses at all levels, September to June (full-time). • Summer schools (mornings only) during August. • Full social programme including sports and hobby clubs provided by the college. • Students live in college rooms or with families.
12		G Chesford College Situating in the centre of Chesford, a quiet market town. • English courses offered from September to June, daytime and evenings. • Trips organised to Cambridge, Oxford and London. • Accommodation is with local families.

13		H Howe College The college is in the city centre, but near the North Yorkshire countryside and the sea. • Classes run from September to June. • Part-time and full-time courses from beginners to advanced (daytime only). • Full-time courses in English with Business Studies. • Trips arranged to places of interest. • Help given in finding a flat or room in the area.

Part 3

Questions 11–20

Look at the sentences about an English city.

Read the text to decide if each sentence is correct or incorrect.

If it is correct, **mark A** on your answer sheet.

If it is not correct, **mark B**.

11. The River Wensum flows through East Anglia.
12. People have lived by the River Wensum for at least 2000 years.
13. In the 11th century, Norwich was a small village.
14. Norwich has been a city since its first cathedral was built.
15. Norwich has always been one of the smallest English cities.
16. There are more than 50 churches in Norwich.
17. The number of students in Norwich is increasing.
18. The Norwich City football team is called 'The Canaries' because of the colours the player's wear.
19. 'The Castle Mall' took more than two years to build.
20. Norwich people still like using the old market as well as shopping in 'The Castle Mall'.

Norwich

Norwich, the capital of the part of Britain known as East Anglia, has existed as a place to live for more than two thousand years. It began as a small village beside the River Wensum. At the time of the Norman invasion in 1066 it had grown to become one of the largest towns in England.

With two cathedrals and a mosque, Norwich has long been a popular centre for various religions. The first cathedral was built in 1095 and has recently celebrated its 900 th anniversary, while Norwich itself had a year of celebration in 1994 to mark the 800 th anniversary of the city receiving a Royal Charter. This allowed it to be called a city and to govern itself independently.

Today, in comparison with places like London or Manchester, Norwich is quite small, with a population of around 150,000, but in the 16 th century Norwich was the second city of England. It continued to grow for the next 300 years and got richer and richer, becoming famous for having as many churches as there are weeks in the year and as many pubs as there are days in the year.

Nowadays, there are far fewer churches and pubs, but in 1964 the University of East Anglia was built in Norwich. With its fast-growing student population and its success as a modern commercial centre (Norwich is the biggest centre for insurance services outside London), the city now has a wide choice of entertainment: theatres, cinemas, nightclubs, busy cafés, excellent restaurants, and a number of arts and leisure centres. There is also a football team, whose colours are green and yellow. The team is known as 'The Canaries', though nobody can be sure why.

Now the city's attractions include another important development, a modern shopping centre called 'The Castle Mall'. The people of Norwich lived with a very large hole in the middle of their city for over two years, as builders dug up the main car park. Lorries moved nearly a million tons of

earth so that the roof of the Mall could become a city centre park, with attractive water pools and hundreds of trees. But the local people are really pleased that the old open market remains, right in the heart of the city and next to the new development. Both areas continue to do good business, proving that Norwich has managed to mix the best of the old and the new.

Part 4

Questions 21–30

Read the text below and choose the correct word for each space.

For each question, mark the correct letter A, B, C or D on your answer sheet.

Example: 0 A) of B) down C) in D) through

THE ROCKIES

The Rocky Mountains run almost the length (0) North America.

They start in the North-west, but lie only a (21) hundred miles from the centre in more southern areas. Although the Rockies are smaller (22) the Alps, they are no less wonderful.

There are many roads across the Rockies, (23) the best way to see them is to (24) by train. You start from Vancouver, (25) most attractive of Canada's big cities. Standing with its feet in the water and its head in the mountains, this city (26) its residents to ski on slopes just 15 minutes by car from the city (27)

Thirty passenger trains a day used to (28) off from Vancouver on the cross-continent railway. Now there are just three a week, but the ride is still a great adventure. You sleep on board, (29) is fun, but travel through some of the best (30) at night.

21. A) many B) lot C) few D) couple
22. A) from B) to C) as D) than
23. A) but B) because C) unless D) since
24. A) drive B) travel C) ride D) pass
25. A) a B) one C) the D) its
26. A) lets B) allows C) offers D) gives
27. A) centre B) circle C) middle D) heart
28. A) leave B) get C) take D) set
29. A) when B) which C) who D) where
30. A) scenery B) view C) site D) beauty

Part 5

Translate into Russian. Use a dictionary. You have 30 minutes.

How To Grind Flaxseed

There are several ways of grinding flaxseeds into powder to get the full health benefit. These include the use of a blender or food processor, a coffee grinder, or manual methods like mortar and pestle.

Each of these ways comes with its uniqueness to grind flax seeds to a powder. This article answers the question by reviewing the best ways to grind flaxseeds.

Can You Grind Flaxseeds in A Blender?

Blenders or food processor is a common kitchen appliance to grind. If you want to grind flaxseeds in a blender or food processor, you will need to add at least a cup of flaxseed into the blender or food processor for it to work properly.

This method takes several minutes as you need to regulate the speed of your blender or food processor, stop, shake, and blend again until your flaxseed is ground to your desired consistency.

Using a blender or food processor to grind flaxseed is time-consuming as you have to continue regulating the speed, and grind again to achieve your result.

While using a blender or food processor, care needs to be taken to prevent the flax seeds from turning into paste due to the high quantity of oil present in them.

Key

PART 1: 1B, 2A, 3C, 4B, 5C;

PART 2: 6H, 7A, 8F, 9C, 10E;

PART 3: 11A, 12A, 13B, 14B, 15B, 16B, 17A, 18B, 19A, 20A;

Как измельчить льняное семя

Есть несколько способов измельчения семян льна в порошок, чтобы получить максимальную пользу для здоровья. К ним относятся использование блендера или кухонного комбайна, кофемолки или ручные методы, такие как ступка и пестик.

Каждый из этих способов имеет свои уникальные особенности измельчения семян льна в порошок. Эта статья отвечает на вопрос, рассматривая лучшие способы измельчения семян льна.

Можно ли измельчить семена льна в блендере?

Блендер или кухонный комбайн — это обычный кухонный прибор для измельчения. Если вы хотите измельчить льняное семя в блендере или кухонном комбайне, вам нужно будет добавить в блендер или кухонный комбайн как минимум чашку льняного семени, чтобы он работал правильно.

Этот метод занимает несколько минут, так как вам нужно отрегулировать скорость блендера или кухонного комбайна, остановить, встряхнуть и снова смешать, пока льняное семя не будет измельчено до желаемой консистенции.

Использование блендера или кухонного комбайна для измельчения льняного семени отнимает много времени, так как вам нужно продолжать регулировать скорость и снова измельчать, чтобы добиться желаемого результата.

При использовании блендера или кухонного комбайна необходимо соблюдать осторожность, чтобы семена льна не превратились в пасту из-за большого количества присутствующего в них масла.

5.4 ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

УРОВЕНЬ A1.

ЧАСТЬ 1 – ГРАММАТИКА, ЛЕКСИКА

1. I'm ... New York.
A) in B) for C) at D) of
2. Is your surname Anderson?
A) Yes, you are.
B) Yes, it is.
C) Yes, I am.
D) Yes, my is.
3. A Mercedes is ... German car.
A) a
B) an
C) the
D) *
4. Ann is ... wife.
A) John's B) John is C) John's is D) John
5. She ... a uniform.
A) wear B) to wear C) wearing D) wears
6. Anna likes Joanna, but Maria doesn't like ...
A) her B) them C) your D) their

7. What time is it?
3:45
A) It is quarter past three.
B) It is fifteen past four.
C) It is quarter to four.
D) It is fifteen to three.
8. She ... a bus to university.
A) always takes
B) always take
C) takes always
D) take always
9. This doll is a present for my I hope she likes it.
A) husband
B) nephew
C) niece
D) uncle
10. ... sells things.
A) A postman B) A nurse C) A doctor D) A shopkeeper
11. I like Tom ... I don't like his wife.
A) and
B) but
C) because
D) so
12. ... did you buy your new jacket?
At supermarket.
A) What
B) When
C) Where
D) How
13. My brother is ... a book.
A) riding B) reading C) speaking D) playing
14. Madison doesn't like working. She is
A) happy B) poor C) rich D) lazy
15. I'll look in my ... and see if I'm free on Wednesday.
A) diary B) dictionary C) briefcase D) calendar
16. Do you want to ... biscuit?
A) eat B) see C) play D) read
17. Where ... they born?
They ... born
A) were / were / in 1995
B) was / were / in Italy

C) were / were / in Denmark

D) was / were / in 1995

18. New York is Paris.

A) dirty

B) dirtier than

C) the dirtiest D) dirtier

19. I ... him three months ago.

A) see

B) sees

C) saw

D) seen

20. He takes photos only ... spring.

A) in

B) at

C) on

D) by

Key

1A 2B 3A 4A 5D 6A 7C 8A 9C 10D 11B 12C 13B 14D 15A 16A 17C 18B 19C 20A

ЧАСТЬ 2 – ЧТЕНИЕ

Задание 21

Read the letter and do the tasks on the text

Dear Ann,

Thank you for asking to come and visit you and your family next month. It is a great idea.

I'm really interested in visiting new places. I like museums and old churches very much. I also like visiting art galleries - there are so many fascinating things to see there. I know there is one in your town. Can we visit it? You say that there isn't a sport center in your town but is there a swimming pool? I enjoy swimming a lot and I love diving. Is there also a place to eat fish and chips? Fish and chip shops are great!

The only problem is that I don't know what to take with me: warm shoes, a jumper, boots? What's the weather like in your area? In my town it rains a lot and that's why I always carry an umbrella with me. And what about other things? For example, a camera?

Please send me a leaflet about your town and a street map.

One last question - how old is your sister, Gina? I want to bring her a present. Would she like the new Celine Dion CD?

See you soon!

Josephine

Read the sentences and choose T (TRUE) or F (FALSE)

1. Josephine likes going places.
2. Josephine is interested in visiting old churches
3. There is a big sports center in Ann's town
4. Josephine wants to buy Ann a Celine Dion CD
5. Josephine's hobbies are swimming and diving

Read the questions and answer Y (YES) or N (NO)

6. Does Josephine want to visit Ann next week?
7. Does Josephine know what to take on her trip?
8. Is there an art gallery in Ann's town?
9. Does Josephine like fish and chips?
10. Does Josephine want to get a street map of Ann's town?

Ответы: 21 T 22 T 23 F 24 F 25 T 26 N 27 N 28 Y 29 Y 30 Y

ЧАСТЬ 3 – ПЕРЕВОД (30 минут)

Уровень A1 Переведите рецепт.

Tiramisu

INGREDIENTS

200 gr mascarpone cheese

50 gr dark chocolate

2 tbsp coffee

6-7 lady fingers

1 bsp cacao

2 eggs

1-5 tbsp powdered sugar

Cooking:

1. Separate egg yolks, add sugar and mascarpone, beat until light and creamy

2. Put coffee and cacao in the batter

3. Then quickly dip the fingers in the cold coffee top with 2 tbsp of cacao-mascarpone mixture

4. Then one lady finger, and 2 tbsp of coffee-mascarpone mixture, finish it with dust of chocolate. Repeat it until it is a few layers. Put the dish in the fridge for about an hour.

Key

Тирамису

Ингредиенты

200 граммов маскарпоне

50 граммов темного шоколада

1 чайная ложка кофе

6-7 печений Савоярди/ Дамские пальчики

1 столовая ложка какао

2 яйца

1-5 ст. л. сахарной пудры

Приготовление еды:

1 Отделить яичные желтки, добавить сахар и маскарпоне, взбить до легкой и кремообразной консистенции

2 Добавьте в тесто кофе и какао.

3 Затем быстро окуните печенья в холодный кофе, покройте сверху 2 столовыми ложками смеси какао и маскарпоне.

4 Затем выкладывайте печенья и по 2 столовые ложки смеси кофе и маскарпоне, посыпьте шоколадной крошкой. Повторяйте это, пока не будет несколько слоев. Поставьте блюдо в холодильник приблизительно на час.

УРОВЕНЬ A2

Paper 1 Reading and Writing (1 hour)

Reading Part 1 Questions 1–5

Which notice (A-H) says this (1-5)? For questions 1-5, mark the correct letter A-H on the answer sheet.

EXAMPLE

ANSWER

0 You can sleep here.

F

1	You must not play football here.	A	<i>BRIDGE CLOSED TO TRAFFIC BECAUSE OF HIGH WIND.</i>
2	You may be late.	B	DELAYS POSSIBLE
3	You should not leave your car here.	C	OLYMPIC SPORTS CENTRE - use your student card here.
4	You can study here soon.	D	DO NOT PARK IN FRONT OF THE GARAGE
5	You cannot drive here today.	E	CAR PARK £2.00 for 2 hours
		F	<i>GUEST HOUSE</i>
		G	NO BALL GAMES ON GRASS
		H	COMPUTER COURSE STARTS ON MONDAY

Part 2. Questions 6-10

Read the sentences (6-10) about cooking. Choose the best word (A, B or C) for each space.
For questions 6-10, mark A, B or C on the answer sheet.

EXAMPLE

ANSWER

- 0 Claudia was going to cook a for her parents. B
 A) food B) meal C) plate
6. She some fruit and vegetables from the market.
 A) bought B) kept C) grew
7. She cut up some meat and onions and fried them in a pan on the
 A) cooker B) cupboard C) fridge
8. There was a big of salad to eat afterwards.
 A) bottle B) bowl C) spoon
9. When everything was they all sat down at the table.
 A) real B) round C) ready
10. After dinner Claudia's parents her to wash up.
 A) practiced B) agreed C) helped

Part 3. Questions 11-15

Complete the five conversations. For questions 11-15, mark A, B or C on the answer sheet.

EXAMPLE

ANSWER

A

- Where do you come from?
 A) New York.
 B) School.
 C) Home.

11. How far is it to Manchester?	11. A) About two months.
	B) It's quite long.
	C) Almost 30 kilometers.
12. Could you give me the butter?	A) Here you are.
	B) Thank you.
	C) I don't know.
13. John hates shopping.	A) I love it.
	B) It's six pounds.
	C) The shop's open.
14. I've already done my homework.	A) When did you do it?
	B) Please do it.
	C) Have you done it yet?
15. What's the date today?	A) It's Thursday.
	B) The third, I think.
	C) I'm 22 today.

Questions 16-20

Complete the conversation. What does Howard say to the hotel receptionist?

For questions 16-20, mark the correct letter A-H on the answer sheet.

EXAMPLE

ANSWER

Receptionist: Good morning. Can I help you?

Howard: 0

D

Receptionist: Will that be a single room?	A) I want to pay tomorrow morning.
Howard: 16	B) Is that with breakfast?
Receptionist: How long do you want to stay, sir?	C) That's all night.
Howard: 17	D) I'd like a room, please.
Receptionist: For one night, that will be £54 per person.	E) No, I'd like a double, please.
Howard: 18	F) Just tonight, I think. How much will that be, please?
Receptionist: Yes, it is. How would you like to pay, sir?	G) No, thank you. I only have one small suitcase.
Howard: 19	H) By cheque if that's possible.
Receptionist: That'll be fine. Your room number is 401. Do you need any help with your luggage?	
Howard: 20	

Receptionist: Here is your key, sir. I hope you enjoy your stay with us.	

Part 4 Questions 21-27

Read the article about a British Airways manager and then answer the questions.

For questions 21-27, mark A, B or C on the answer sheet.

WORKING FOR AN AIRLINE

Nicola Peet left school at eighteen, went to college and then worked at a local airport. After nine months, she went to work for Saudi Arabian Airlines and then she joined British Airways as an air hostess. Four years later, she got her present job as a manager.

This is what she told us about her job:

“My office is at Heathrow Airport, but I spend 60 % of my time in the air. I teach air hostesses and help them with any problems. I also go to lots of meetings.

My hours are usually from 8 a.m. to 4 p.m. but sometimes I work from 1 p.m. to 9 p.m. At work, the first thing I do is check plane times on my computer and then I speak with some of the air hostesses.

Sometimes I go on long flights to check how the air hostesses are doing. That’s my favourite part

of the job, but I like office work, too. Travelling can be hard work. When I get back from a long journey, all I can do is eat something and then go to bed! I don’t earn much money, but I’m happy

with British Airways and want to stay there and continue to travel.”

0	Example Nicola’s first job was	Answer C	
		A)	at a college
		B)	with Saudi Arabian Airlines
		C)	at a local airport

21. When Nicola first started working for British Airways, she was

- A) a manager.
- B) an air hostess.
- C) a pilot.

22. Nicola does most of her work

- A) in the office.
- B) in aeroplanes.
- C) in meetings.

23. Most days, Nicola starts work at

- A) 8 a.m.
- B) 1 p.m.
- C) 4 p.m.

24. At the beginning of each day, Nicola

- A) goes to a meeting.

- B) talks to air hostesses.
 C) works with her computer.
 25. What does Nicola like best?
 A) flying
 B) working in the office
 C) helping people
 26. The first thing Nicola does after a long journey is
 A) go to bed.
 B) have a meal.
 C) go to the office.
 27. Nicola would like to
 A) stay in the same job.
 B) stop travelling.
 C) earn more money.

Part 5. Questions 28-35

Read the article about a working holiday. Choose the best word (A, B or C) for each space 28-35.
 For questions 28-35, mark A, B or C on the answer sheet.

The Ruwenzori Mountains

Mary Daniels is a student in England. This year she 0 a very interesting summer holiday. She travelled 28 fifteen other people to the Ruwenzori Mountains in Africa. They went there to help make a road 29 a forest between two big towns. "It was very difficult 30 there was no water to drink and no shops where we 31 buy food", said Mary. "It was also very cold and wet in the mountains. It is 32 of the wettest places in the world.

Mary stayed in the mountains 33 six weeks. It was hard work, but she says it was the 34 thing she has ever 35 . She is hoping to return next year to do some more work there.

EXAMPLE

ANSWER

0 A) had B) have C) has A

28.	A to	B with	C by
29.	A through	B on	C among
30.	A so	B because	C why
31.	A could	B must	C may
32.	A one	B some	C any
33.	A for	B during	C since
34.	A good	B best	C better
35.	A did	B do	C done

Writing Part 6

Questions 36-40

Read the descriptions (36-40) of some clothes. What is the word for each description?

The first letter is already there. There is one space for each other letter in the word.

For questions 36-40, write the words on the answer sheet.

EXAMPLE

0 You put this on your head.

ANSWER

H A T

36. These are often made of leather and you wear them on your feet.

s _ _ _ _

37. This is a jacket and trousers in the same colour.

s _ _ _

38. This will keep you dry in wet weather.

r _ _ _ _ _

39. When the weather is too hot for long trousers, men and women often wear these with a T-shirt .

s _ _ _ _

40. You can put this on over a T-shirt if you feel cold.

s _ _ _ _ _

KEY

1	G	11	C	21	B	31	A
2	B	12	A	22	B	32	A
3	D	13	A	23	A	33	A
4	H	14	A	24	C	34	B
5	A	15	B	25	A	35	C
6	A	16	E	26	B	36	shoes
7	A	17	F	27	A	37	suit
8	B	18	B	28	B	38	raincoat
9	C	19	H	29	A	39	shorts
10	C	20	G	30	B	40	sweater

ЧАСТЬ 2 ПЕРЕВОД

Уровень A2. Переведите информацию о вебкамерах, совместимых с iPhone. (933 п.з.) Вы можете пользоваться словарем.

ЕросCam Alternatives

If you're not satisfied with EposCam, there are a few other apps that allow you to use your iPhone as a webcam.

1. iCam

iCam is a paid app that can turn an iPhone into a webcam. The mobile app is just one part of the equation; like EposCam, you'll also need the iCamSource component on your computer. Once you have both apps installed, you can stream live video and audio from any iOS device.

iCam also works as a security camera; it can send you instant alerts if it detects motion or sound. All motion events are automatically backed up to the cloud. In addition to the original iCam, the company also offers iCam Pro with some additional features.

2. iVCam

iVCam is specifically designed for iPhone owners who have a Windows PC---you cannot use iVCam to stream your iPhone's video output to a Mac.

The app works via WLAN or USB and allows you to connect multiple phones to one computer at the same time. You can stream video in 1080p, 720p, 480p, or 360p resolution. This multi-connection aspect means the software is ideal for anyone who wants to use their old iPhone as a CCTV device, a baby monitor, or a pet cam.

Sample answer

Альтернативы ЭпокКэм (ЕросCam)

Если вас не устраивает ЕросCam, есть несколько других приложений, позволяющих использовать iPhone в качестве веб-камеры.

1. айкам (iCam)

iCam — это платное приложение, которое может превратить iPhone в веб-камеру. Мобильное приложение — это только одна часть уравнения; как и в случае с ЕросCam, вам также понадобится компонент iCamSource на вашем компьютере. После установки обоих приложений вы можете транслировать живое видео и аудио с любого устройства iOS.

iCam также работает как камера безопасности; оно может отправлять вам мгновенные оповещения, если обнаруживает движение или звук. Все движения автоматически сохраняются в облаке. Помимо оригинального iCam, компания также предлагает iCam Pro с некоторыми дополнительными функциями.

2. айвикам (iVCam)

iVCam специально разработан для владельцев iPhone, у которых есть ПК с Windows — вы не можете использовать iVCam для потоковой передачи видео с вашего iPhone на Mac.

Приложение работает через WLAN или USB и позволяет одновременно подключать несколько телефонов к одному компьютеру. Вы можете транслировать видео в разрешении 1080p, 720p, 480p или 360p. Этот аспект множественного подключения означает, что программное обеспечение идеально подходит для всех, кто хочет использовать свой старый iPhone в качестве устройства видеонаблюдения, радионяни или камеры для домашних животных.

УРОВЕНЬ B1.

Paper 1. Reading and Writing (1 hour)

Reading

Part 1.

Questions 1–5

Look at the text in each question.

What does it say?

Mark the correct letter A, B or C on your answer sheet.

Example:

0

Please ring bell once and wait for door to open automatically

A) Someone will open the door when you ring the bell.

B) The door will open after you ring the bell.

C) You can open the door after ringing the bell.

Answer: 0 B

1.

Claire

Tom needs to get the concert tickets. If you don't want to go, can you tell him? If he doesn't hear from you, he'll buy you one.

A) Tom wants Claire to get a concert ticket for him.

B) Tom can't go to the concert and wants Claire to use his ticket.

C) Tom will get Claire a ticket unless she tells him not to.

2.

TRIP CANCELLED ON
THURSDAY. GO TO OFFICE
FOR REFUND

A) You can get the money you paid for Thursday's trip from the office.

B) If you haven't paid for Thursday's trip, you should go to the office.

C) The trip which was cancelled will now take place on Thursday.

3.

Mum

The computer store can deliver your new computer tomorrow or you can collect it. They close at 5.30 today, so can you tell them which you prefer?

Luke

A) Luke is offering to collect the computer from the shop for his mother.

B) Luke's mother needs to collect her computer from the shop by 5.30 today.

C) Luke's mother should decide today if she can fetch her computer from the shop.

4.

*Take bicycles for repair to
side entrance of shop.
Front entrance for sales only.*

A) Use either entrance if you want to buy a bicycle.

B) Use the side entrance if your bicycle needs mending.

C) Use the side entrance if the front entrance is closed.

5. Bella thinks

- A) she has found Stefan's hat.
 B) Stefan has taken her hat.
 C) Stefan has lost his homework.

Stefan
*I can't find my hat. It's a bit like yours so maybe
 you picked it up by mistake when we were
 doing our homework together last night.*
 Bella

Part 2.

Questions 6–10

The people below all want to watch a TV programme.

In the second column there are descriptions of four TV programmes.

Decide which programme would be the most suitable for the following people.

For questions 6–10, mark the correct letter (A–H) on your answer sheet.

6. Ivan and Anna like to keep up to date with what's happening in the world and enjoy seeing interviews with politicians and other people. They prefer to watch programmes which last about 30 minutes.	A. Find out about the life of jazz musician, Bert Randall, in this hour-long documentary which shows him performing live concerts during his life. There are interviews with members of his family and people he worked with.
7. Fatima likes watching comedy programmes which last about half an hour. She enjoys watching a series where she can follow what the characters are doing from one episode to another.	B. This is the weekly chance to try to get a better score than the celebrities in the studio, who range from pop musicians to politicians. As usual Billie Flannagan spends a half hour asking the two teams the questions. They need to be experts in a wide range of topics from music to animals to international news.
8. Rosa enjoys pop music and films and wants to watch interviews with popular celebrities. She likes programmes which are a mixture of interviews and live music.	C. Find out about the latest news, both international and local, with Aaron Willis every day between 6.00 and 6.30 in the evening. His interviews with those in the news, whether they are politicians or journalists, always get to the point of a story.
9. Grace is interested in travelling and she likes watching documentaries about different parts of the world. She especially enjoys programmes which show animals and birds.	D. Every Saturday evening between 8.30 and 9.30, Kevin Connery presents an hour of fun and entertainment. As usual in the new series, there is music and chat with well-known stars from the world of film, music or comedy. Each guest is interviewed and then one of them performs their latest song live.
10. William is keen on general knowledge and likes watching quizzes to see how many questions he can answer. He prefers those which have questions on lots of different subjects.	E. There are three half-hour episodes of the popular soap South Street on our TVs every week. There's lots going on this week when Cathy returns from her trip round the world to find Felicity has moved into her flat and all Cathy's things have disappeared. She is not pleased and shows her feelings.
	F. Robert Burroughs first visited the Amazon rainforest 40 years ago. Since then, he has travelled

	all around the world showing us amazing scenery, animals and different ways of living. Now he returns with a series about the Amazon and we see again the amazing wildlife of this beautiful area.
	G. On the Way is a short comedy film made 30 years ago. The actors were unknown at the time but they have since become famous. The main character, Zak, decides to travel to India but he takes a variety of animals with him on the journey. They soon become a problem.
	H. Joel and Charlie return for another series of The Shop. They work in a supermarket where things seem to go wrong every day. This series should be as funny as the last, with a new manager in the shop and some unexpected events in each 30-minute programme.

Part 3.

Questions 11–20

Look at the sentences below about a hotel.

Read the text to decide if each sentence is correct or incorrect.

If it is correct, mark A on your answer sheet. If it is not correct, mark B on your answer sheet.

11. During the 1980s, few tourists used to go to the Arctic in summer.
12. People came in large numbers to Jukkasjärvi to see the Arctic Hall.
13. The artist encouraged people to sleep in the Arctic Hall.
14. Each winter, guests come and sleep in the hotel before it is finished.
15. Progress when building the hotel is influenced by the weather.
16. The temperature inside the hotel changes according to the temperature outside.
17. Some clothes are provided by the hotel.
18. Guests should buy boots which fit as tightly as possible.
19. Items ordered through the ICEHOTEL shop will be delivered to your home.
20. It is possible to take a train from the airport to the ICEHOTEL.

THE ICEHOTEL

For many years the Arctic was a popular destination in the summer season to see the land of the midnight sun but in winter the few inhabitants had the snow and ice to themselves. By the end of the 1980s it was decided that the dark and cold winter should be seen as an advantage. In the winter of 1990, the French artist Jannot Derit was invited to have the opening of an exhibition in a specially built igloo (a building made of snow) in the little town of Jukkasjarvi on the frozen Torne River. The building, named Arctic Hall, attracted many interested visitors to the area. One night a group of foreign guests decided it would be a good idea to sleep in the Arctic Hall. The following morning the brave group were very pleased with their experience and the idea of an ice hotel was born. Today it is world famous.

As soon as winter begins, a team of snow builders, architects and artists from all over the world come to Jukkasjarvi and they make the hotel for that year. As one part is completed, it opens to visitors and overnight guests, while the other parts are still being built. The first part is completed in December and each week after that a new part opens, until January 7th when the hotel is completed. As the ICEHOTEL is built under the open sky, using the natural materials of the winter season, the finishing date depends on nature and therefore there are sometimes changes to the plan. In the spring, as the

weather gets warmer, the hotel melts.

Inside the hotel, the temperature is never colder than -5°C to -8°C , however cold it may be outside. Winter outer clothes such as warm overalls, hats and gloves are included in the cost of guests' stay at the hotel. In addition to this, it is a good idea for guests to bring sweaters and a scarf as well as plenty of woolen socks and to choose footwear that is larger than normal to allow space for thick socks.

If you are planning to come to the hotel, you can buy warm sweaters, woolen socks and much more on the ICEHOTEL website. You can order these and the equipment you will need at the same time as you book your visit. The items will be delivered to your room when you check in. The hotel is in the village of Jukkasjarvi, 200 km above the Arctic Circle but only 15 km from Kiruna airport and 17 km from Kiruna train station. Transport by bus can be arranged from the airport or train station to the IceHotel.

Part 4.

Questions 21–30

Read the text below and choose the correct word for each space.

For each question, mark the correct letter A, B, C or D on your answer sheet.

Example:

0 A) was B) had C) did D) has

Answer: 0 A

The Skywalk

The Grand Canyon in the United States (0) _____ created by the River Colorado. People visit the Grand Canyon Park to go walking and running but (26) _____ to look at the view. It is a wonderful view made (27) _____ better by the Skywalk. The distance (28) _____ the Skywalk to the bottom of the Grand Canyon is 1219 metres. It is a platform (29) _____ walls and floor are built of glass (30) _____ that you can see the beautiful rocks of the canyon. Up to 120 people are allowed to stand on it at the same (31) _____. It opened in 2007 and since (32) _____ thousands of people have used it. You have to (33) _____ special covers over your shoes to (34) _____ scratching the glass beneath your feet. Walking onto the Skywalk makes you (35) _____ like a bird floating high up in the air.

21.	A) hugely	B) mainly	C) greatly	D) completely
22.	A) already	B) such	C) more	D) even
23.	A) from	B) through	C) by	D) for
24.	A) who	B) where	C) whose	D) which
25.	A) therefore	B) although	C) so	D) because
26.	A) day	B) period	C) hour	D) time
27.	A) then	B) there	C) that	D) this
28.	A) take	B) wear	C) dress	D) change
29.	A) avoid	B) keep	C) hold	D) let
30.	A) believe	B) wish	C) consider	D) feel

Writing

Part 1.

Questions 1–5

Here are some sentences about a hairdresser's.

For each question, complete the second sentence so that it means the same as the first.

Use no more than three words.

Write only the missing words on your answer sheet.

Example:

0 The hairdresser's I go to is beside the supermarket.

The hairdresser's I go to is _____ to the supermarket.

Answer: 0 next

1. My friend told me she always went there, so I started going too.

My friend said, 'I always _____ there', so I started going too.

2. It has been there for four years.

It has been there _____ four years ago.

3. It stays open until seven o'clock.

It _____ close until seven o'clock.

4. I have my hair cut there every six weeks.

The hairdresser _____ my hair every six weeks.

5. Men's haircuts are cheaper than women's haircuts.

Men's haircuts are less _____ women's haircuts.

Part 2.

Question 6

You went away for the weekend with your English friend Alex and his family.

Write an email to Alex. In your email, you should

- thank him
- say what you enjoyed most
- invite Alex to do something

Write 35–45 words on your answer sheet.

KEYS

Reading

Part 1.

1 C 2 A 3 C 4 B 5 B

Part 2.

6 C 7 H 8 D 9 F 10 B

Part 3.

11 B 12 A 13 B 14 A 15 A 16 B 17 A 18 B 19 B 20 B

Part 4.

21 B 22 D 23 A 24 C 25 C 26 D 27 A 28 B 29 A 30 D

Writing

Part 1. 1 go 2 since 3 doesn't 4 cuts 5 expensive than

Part 2.

Dear Alex,

Thank you for the weekend. Your parents are great and your brother Jim is cool! I really loved roller skating in the park with you and him. Why don't you come to me to go trekking in the mountains?

Rick

ЧАСТЬ 2 – ПЕРЕВОД

Уровень В1. Переведите инструкцию к мессенджеру Slack. (1194 п.з.) У Вас есть 30 минут, Вы можете пользоваться словарем. Надписи на картинках переводить не нужно.

How to use Slack: your quick start guide

Welcome to Slack – a messaging app for business. Slack transforms the way that organisations communicate by bringing people together to work as one unified team. To get started, download the desktop app and take a look at the video and guide below for a quick tour.

Sidebar

From the sidebar, you can access your conversations in Slack. You'll see a list of channels that you've joined and your direct messages, notifications for specific conversations and the option to compose new messages.

You can use the compose button to write and send a message to any conversation. Messages automatically save as drafts in the Drafts section of your sidebar until you're ready to send them.

Channels

Channels are fundamental to working in Slack – they bring the right people and information together in one place, and make it possible to organise work around a common purpose.

From the channel header, you can access details about the channel that you're in. Click on the channel name to see details such as the channel topic and description, plus any added files. Use the other tabs to see who's in the channel and view other conversation settings.

Message field

When working in Slack, you have a variety of messaging options available from the message field to help you communicate and connect with your team. Add files to your messages to share important information alongside your team's discussions.

Sample answer

Как использовать Slack: краткое руководство

Добро пожаловать в Slack — приложение для обмена сообщениями для бизнеса. Slack меняет способы общения в организациях, объединяя людей для совместной работы. Чтобы начать работу, загрузите приложение для компьютера и посмотрите видео и руководство ниже для краткого ознакомления.

Боковая панель

На боковой панели вы можете получить доступ к своим разговорам в Slack. Вы увидите список каналов, к которым вы присоединились, и ваши личные сообщения, уведомления для определенных разговоров и возможность создавать новые сообщения.

Вы можете использовать кнопку «Создать», чтобы написать и отправить сообщение в любую беседу. Сообщения автоматически сохраняются как черновики в разделе «Черновики» на боковой панели до тех пор, пока вы не будете готовы их отправить.

Каналы

Каналы имеют основополагающее значение для работы в Slack — они объединяют нужных людей и информацию в одном месте и позволяют организовать работу вокруг общей цели. В заголовке канала вы можете получить доступ к сведениям о канале, в котором вы находитесь. Нажмите на название канала, чтобы просмотреть такие сведения, как тема и описание канала, а также любые добавленные файлы. Используйте другие вкладки, чтобы узнать, кто находится на канале, и просмотреть другие настройки беседы.

Поле сообщения

При работе в Slack у вас есть множество вариантов обмена сообщениями, доступных в поле сообщения, которые помогут вам общаться и поддерживать связь с вашей командой. Добавляйте файлы в свои сообщения, чтобы делиться важной информацией в обсуждениях вашей команды.

Критерии оценивания

Критерии оценивания монологической речи

Оценивание производится по нескольким параметрам, в соответствии со шкалой CEFR для данного уровня. Общая оценка рассчитывается как среднее арифметическое по каждому критерию. Пример:

	Содержание	Организация	Язык	Итого
Студент 1	9	7	5	7

Студент 2	3	5	9	6

Баллы	Решение коммуникативной задачи (содержание)*	Организация высказывания	Языковое оформление высказывания
9-10 (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
7-8 (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
5-6 (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
3-4 (2)	Коммуникативная задача выполнена частично: 1 аспект содержания не раскрыт и 2 раскрыты неполно/неточно, ИЛИ 2 аспекта не раскрыты (остальные раскрыты полно) ИЛИ все аспекты раскрыты	Высказывание не вполне логично и не имеет завершённого характера, средства логической связи используются недостаточно или отсутствуют	Языковое оформление частично соответствует поставленной задаче есть фонетические и лексико-грамматические ошибки, мешающие пониманию высказывания

	неполно/неточно (8–9 фраз)		
1-2 (1)	Коммуникативная задача выполнена менее чем на 50%: 3 и более аспекта содержания не раскрыты, ИЛИ 2 аспекта не раскрыты и 1 и более раскрыты неполно/неточно, объём высказывания – 7 и менее фраз	Высказывание нелогично И/ИЛИ не имеет завершённого характера, вступительная и заключительная фразы отсутствуют, средства логической связи практически не используются	Понимание высказывания затруднено из-за многочисленных ошибок ИЛИ ответ носит характер набора слов

2.2. Критерии оценивания диалогической речи (диалог, ролевая игра)

А) Диалог

Оценивание производится по нескольким параметрам, в соответствии со шкалой CEFR для данного уровня. Общая оценка рассчитывается как среднее арифметическое по каждому критерию. Пример:

	Интерактивная коммуникация	Дискурс	Языковое оформление высказывания	Итого
Студент 1	9	7	5	7
Студент 2	3	5	9	6

Баллы	Интерактивная коммуникация	Дискурс	Языковое оформление высказывания
9-10 (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 мешают пониманию
7-8 (4)	Самостоятельно инициирует диалог. Дополняет сказанное партнером,	Воспроизводит длинные распространенные фразы и предложения с небольшими	Используемый словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания

	Поддерживает разговор до достижения результата. Паузы могут быть для поиска слов	задержками Высказывания по теме, логичны и разнообразны Использует репертуар слов логической связи и дискурсивных маркеров	соответствуют поставленной задаче, допускаются лексико-грамматические и фонетические ошибки, не влияющие на понимание
5-6 (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
3-4 (2)	Нуждается в поддержке для создания диалога, в основном реагирует на высказывания партнера Дополняет сказанное партнером одним-двумя словами Не может поддержать разговор до достижения результата. Паузы могут быть некомфортно длинными Высказывания не полные	Воспроизводит короткие фразы и предложения несмотря на задержку Высказывания по теме в целом логичны Использует некоторые слова логической связи и дискурсивных маркеров	Языковое оформление частично соответствует поставленной задаче есть фонетические и лексико-грамматические ошибки, мешающие пониманию высказывания
1-2 (1)	Нуждается в поддержке для создания диалога, реагирует только на высказывания партнера Не может поддержать разговор до достижения результата. Паузы могут быть некомфортно длинными Высказывания не полные	Воспроизводит короткие фразы и слова, несмотря на задержку Высказывания не всегда по теме Использует некоторые слова логической связи и дискурсивных маркеров	Понимание высказывания затруднено из-за многочисленных ошибок ИЛИ ответ носит характер набора слов

В) Ролевая игра

Шкала оценивания:	Окончательная оценка
3 – проявлено на творческом уровне	«5» - 30-20
2 – проявлено полностью	«4» - 19-15

1 – проявлено частично	«3» - 14-11
0 – не проявлено	«2» - 10

№	Параметры критериев
Подготовительный этап	
1	Понимание темы, цели учебно-игрового занятия, изучение основных проблем содержательного материала игры
2	Ознакомление с реальной ситуацией и построение имитационной, ситуационной или условной модели
3	Разработка сценария, правил игры, распределение ролей, формирование игровых групп, подготовка оборудования
4	Инициатива, готовность к сотрудничеству
Игра	
5	Объем и качество знаний по проблемам игры, их личностная освоенность (свобода оперирования)
6	Реализация правил игры, соблюдение оптимального соотношения условности и серьезности
7	Уровень импровизации
8	Активность, умение переключаться, управлять своим вниманием
9	Коммуникативность; умение сотрудничать, владение речевым, слушательским и читательским опытом общения
10	Способность к восприятию игровой ситуации, готовность к решению поставленных проблем с позиции роли
Общий балл	
Окончательная оценка	

2.3. Критерии оценивания письменной речи

Данный пункт предусматривает критерии оценки различных типов письменной речи, реализуемых в курсе (заполнение формы-резюме, письма официально-делового и личного характера (например, письмо другу), постеры, статьи, отзывы, эссе). Оценивание производится по нескольким параметрам, в соответствии со шкалой CEFR для данного уровня. Общая оценка рассчитывается как среднее арифметическое по каждому критерию.

Пример:

	Содержание	Организация	Язык	Итого
Студент 1	9	7	5	7
Студент 2	3	5	9	6

Баллы/ Оценка	Содержание	Организация	Язык
9-10 (5)	Коммуникативная задача решена полностью	Письмо построено логично. Имеются средства логической связи. Присутствует деление на абзацы (если необходимо). Текст	Языковое оформление соответствует поставленной коммуникативной задаче. Используются разнообразные конструкции, верная

		выстроен в соответствии с правилами оформления определенного вида письма	лексическая сочетаемость. Верное использование лексических и грамматических единиц. Возможны небольшие орфографические ошибки, редкие грамматические ошибки, не затрудняющие понимания
7-8 (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
5-6 (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
4-3 (2)	Коммуникативная задача решена частично	Письмо построено в основном логично. Отсутствуют средства логической связи. Отсутствует деление на абзацы (если необходимо). Текст выстроен не в соответствии с правилами оформления определенного вида письма	Языковое оформление в основном соответствует поставленной коммуникативной задаче. В основном верное использование лексических и грамматических единиц. Присутствуют частые орфографические и лексико-грамматические ошибки, затрудняющие понимание

1-2 (1)	Коммуникативная задача решена частично. Попытка решить коммуникативную задачу с ответом, трудным для понимания и требующим интерпретации со стороны читателя	Письмо построено нелогично. Отсутствуют средства логической связи. Отсутствует деление на абзацы (если необходимо). Текст выстроен не в соответствии с правилами оформления определенного вида письма	Языковое оформление соответствует поставленной коммуникативной задаче. Частое неверное использование лексических и грамматических единиц. Присутствуют частые орфографические и лексико-грамматические ошибки, затрудняющие понимание
0	Содержание не соответствует цели письма. Работа не выполнена. Количество слов меньше необходимого минимума	Письмо построено нелогично. Отсутствуют средства логической связи. Отсутствует деление на абзацы (если необходимо). Текст выстроен не в соответствии с правилами оформления определенного вида письма	Языковое оформление не соответствует поставленной коммуникативной задаче. Присутствуют множественные ошибки, затрудняющие понимание

2.4. Критерии оценивания тестов

Каждый правильный ответ в тесте приравнивается к одному баллу, если не указана иная шкала. Баллы суммируются и вычисляется процентное соотношение количества правильных ответов. Далее процентное соотношение переводится в балл количественной оценки.

Таблица перевода количества правильных ответов в тестировании в баллы

< 40%	0 баллов
40-45%	1 балл
46-51%	2 балла
52-57%	3 балла
58-63%	4 балла
64-69%	5 баллов
70-75%	6 баллов
76-81%	7 баллов
82-87%	8 баллов
88-93%	9 баллов
94-100%	10 баллов

2.5. Критерии оценивания заданий по переводу

Объем перевода:

Уровень B1 1100-1200 п.з. за 30 минут. Перевод со словарем.

Уровень A2 900-1100 п.з. за 30 минут. Перевод со словарем.

Уровень A1 500 - 700 п.з. за 30 минут. Перевод со словарем.

Оценка (балл)	Критерии
9-10 (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
7-8 (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
4-6 (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
1-3 (2)	Перевод не соответствует критериям адекватности и эквивалентности или более 30% текста не переведено за отведенное время

2.6. Критерии оценивания формальной и неформальной дискуссии

Оценивание производится по нескольким параметрам, в соответствии со шкалой CEFR для данного уровня. Общая оценка рассчитывается как среднее арифметическое по каждому критерию. Пример:

	Интерактивная коммуникация	Языковое оформление высказывания	Итого
Студент 1	9	7	8
Студент 2	3	5	4

Балл	Интерактивная коммуникация	Языковое оформление высказывания
9-10 (5)	В целом следит за тем, что говорится, хотя иногда может просить повторить или уточнить,	Используемый словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания

	если обсуждение быстрое или продолжительное. Объясняет, почему что-то является проблемой, обсуждает, что делать дальше, а также может сравнить и противопоставить альтернативы. Дает краткие комментарии по поводу мнений других людей	соответствуют поставленной задаче, есть незначительные лексико-грамматические ошибки, которые не мешают пониманию высказывания, интонация и произношение в целом, не мешает пониманию. Используются разнообразные средства логической связи
7-8 (4)	Большую часть дискуссии следит за тем, что говорится, и, при необходимости, может попросить повторить часть того, что кто-то сказал, чтобы подтвердить взаимопонимание Дает понять свое мнение и реакцию относительно возможных решений или вопроса о том, что делать дальше, приводя краткие причины и объяснения. Предлагает другим высказать свое мнение о том, как действовать дальше	Используемый словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания соответствуют поставленной задаче, допускаются лексико-грамматические и фонетические ошибки, не влияющие на понимание. Используются средства логической связи
5-6 (3)	Понимает достаточно, чтобы участвовать в обсуждении простых рутинных задач без излишних усилий, очень просто требуя повторения, когда не понимает. Может обсуждать, что делать дальше, вносить предложения и отвечать на них, а также спрашивать и давать указания	Используемый словарный запас, грамматические структуры, фонетическое оформление высказывания в основном соответствуют поставленной задаче. Используются базовые средства логической связи
3-4 (2)	Демонстрирует понимание и дает понимание, когда не понимает нить обсуждения. Общаться на тему простых рутинных задач, используя простые фразы, чтобы просить и предоставлять вещи, получать простую информацию и обсуждать, что делать дальше	Языковое оформление частично соответствует поставленной задаче есть фонетические и лексико-грамматические ошибки, мешающие пониманию высказывания. Редко используются базовые средства логической связи

1-2 (1)	Понимает вопросы и инструкции, адресованные им тщательно и медленно, и следовать коротким, простым указаниям. Действует по основным инструкциям, которые включают время, местоположение, номера и т.д. Может просить людей о чем-то и давать им что-то	Понимание высказывания затруднено из-за многочисленных ошибок ИЛИ ответ носит характер набора слов

2.7 Критерии оценивания проекта

	Содержание	Технология выполнения	Самостоятельность выполнения	Презентация
9-10 (5)	Правильно поняты цель, задачи выполнения проекта. Продemonстрирован о понимание содержания выполненной работы. Продemonстрирован о свободное владение предметом проектной деятельности. Ошибки отсутствуют. Грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой(темой) используются имеющиеся знания и способы действий. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки	Соблюдена технология исполнения проекта. Работа спланирована и последовательно реализована самостоятельно, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись самостоятельно. Проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося.	Проявлены творчество, инициатива. Работа свидетельствует о способности самостоятельно ставить проблему и находить пути её решения; продemonстрировано свободное владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продemonстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного	Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументировано. Автор владеет культурой общения с аудиторией. Работа/сообщение вызывает большой интерес. Автор свободно и аргументировано отвечает на вопросы. В речи отсутствуют ошибки. Широко используются средства логической связи

8-7 (4)	Правильно поняты цель, задачи выполнения проекта. Продемонстрирован о понимание содержания выполненной работы. Продемонстрирован о владение предметом проектной деятельности. Грамотно и обоснованно в соответствии с рассматриваемой проблемой(темой) используются имеющиеся знания и способы действий. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют грубые ошибки	Соблюдена технология исполнения проекта, но допущены незначительные ошибки, неточности в оформлении. Работа спланирована и последовательно реализована под контролем и при поддержке руководителя, своевременно пройдены все необходимые этапы обсуждения и представления. Контроль и коррекция осуществлялись под контролем и при поддержке руководителя. Проявляются отдельные элементы самооценки и самоконтроля обучающегося	Проявлено творчество. Работа свидетельствует о способности самостоятельно или с опорой на помощь руководителя ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрировано владение логическими операциями, навыками критического мышления, умение самостоятельно мыслить; продемонстрирована способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного	Тема ясно определена и пояснена. Текст/сообщение хорошо структурированы. Все мысли выражены ясно, логично, последовательно, аргументировано. Работа/сообщение вызывает некоторый интерес. Автор свободно отвечает на вопросы. В речи отсутствуют грубые ошибки, искажающие смысл. В целом используются средства логической связи
6-5 (3)	Правильно поняты цель, задачи выполнения проекта. Продемонстрирован о общее понимание содержания выполненной работы. Продемонстрирован о частичное владение предметом проектной деятельности. Имеющиеся знания и способы действий	Допущены нарушения в технологии исполнения проекта, его оформлении. Работа спланирована и последовательно реализована под контролем и при поддержке руководителя, большинство необходимых этапов пройдено	Не проявлена самостоятельность в исполнении проекта. Работа свидетельствует о способности ставить проблему и находить пути её решения с опорой на помощь руководителя; продемонстрировано частичное владение логическими	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор отвечает на вопросы. В речи присутствуют ошибки. Иногда

	в целом используются в соответствии с рассматриваемой проблемой(темой). В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы отсутствуют ошибки	своевременно. Контроль и коррекция осуществлялись под контролем и при поддержке руководителя	операциями, навыками критического мышления; способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного материала не проявлена	используются средства логической связи
4-3 (2)	Цель и задачи выполнения проекта поняты частично. Продемонстрирован о частичное владение предметом проектной деятельности. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы присутствуют ошибки	Проект не выполнен или не завершен. Работа спланирована и реализована под контролем и при поддержке руководителя, все необходимые этапы пройдены несвоевременно. Контроль и коррекция осуществлялись под контролем руководителя	Работа свидетельствует о неспособности ставить проблему и находить пути её решения; продемонстрировано частичное владение логическими операциями, способность приобретать новые знания и/или осваивать новые способы действий, достигать более глубокого понимания изученного материала не проявлена	Продемонстрированы навыки оформления проектной работы и пояснительной записки, а также подготовки простой презентации. Автор не отвечает на вопросы. В речи присутствуют ошибки. Средства логической связи практически отсутствуют
2-1 (1)	Цель и задачи выполнения проекта не поняты. Продемонстрирован о слабое владение предметом проектной деятельности. В работе и в ответах на вопросы по содержанию работы	Проект не выполнен или не завершен. Работа спланирована и реализована под контролем и при поддержке руководителя, все необходимые этапы пройдены	Проект не выполнен или не завершен	Навыки оформления проектной работы и пояснительной записки не продемонстрированы. Автор не отвечает на вопросы. В речи

	присутствуют грубые ошибки	несвоевременно. Контроль и коррекция не осуществлялись		присутствуют ошибки, в том числе искажающие смысл. Средства логической связи отсутствуют

2.8. Критерии оценки письменной речи

А) Заполнение формы-резюме

Задание на заполнение формы-резюме относится к виду речевой деятельности «Письмо» и поэтому все критерии оценки данной речевой деятельности соответствуют данному типу заданий.

Письмо: заполнение формы-резюме (анкет/ формуляров/ документации)	Отлично ставится студенту, который сумел: 1. заполнить/составить документы (анкеты, автобиографии и др.); 2. сообщить общие сведения о себе в соответствии с формой, принятой в стране изучаемого языка. Языковые средства были употреблены правильно, отсутствовали ошибки, нарушающие коммуникацию, или они были незначительны (1-4). Используемая лексика соответствовала поставленной коммуникативной задаче. Демонстрировалось умение преодолевать лексические трудности. Содержание документации было понятно носителю языка	Хорошо ставится студенту, который сумел: 1. заполнить/составить документы (анкеты, автобиографии и др.); 2. сообщить общие сведения о себе в соответствии с формой, принятой в стране изучаемого языка. Языковые средства были употреблены правильно. Однако наблюдались некоторые языковые ошибки, не нарушившие понимание содержания (допускается 5-8). Используемая лексика соответствовала поставленной коммуникативной задаче. Демонстрировалось умение преодолевать лексические трудности. Содержание документации было понятно носителю языка	Удовлетворительно ставится студенту, который сумел: 1. заполнить/составить документы (анкеты, автобиографии и др.); 2. сообщить общие сведения о себе в соответствии с формой, принятой в стране изучаемого языка. Учащийся сумел в основном решить поставленную речевую задачу, но диапазон языковых средств был ограничен. Были допущены ошибки (9-12), нарушившие понимание составленной документации	Неудовлетворительно ставится студенту, который не сумел заполнить/составить документы; 2. сообщить общие сведения о себе в соответствии с формой, принятой в стране изучаемого языка. Учащийся сумел в основном решить поставленную речевую задачу, но диапазон языковых средств был ограничен. Были допущены многочисленные ошибки, нарушившие понимание составленной документации

В) Личное письмо (письмо другу)

Задание на написание личного письма (письмо другу) относится к виду речевой деятельности «Письмо» и поэтому все критерии оценки данной речевой деятельности соответствуют данному типу заданий.

№	Критерии оценивания	3 балла	2 балла	1 балл	0 баллов
К 1	Решение коммуникативной задачи	Задание выполнено полностью: даны полные ответы на три заданных вопроса. Правильно выбрано обращение, завершающая фраза и подпись. Есть благодарность, упоминание о предыдущих контактах, выражена надежда на будущие контакты	Задание выполнено: даны ответы на три заданных вопроса, НО на один вопрос дан неполный ответ. Есть 1–2 нарушения в стиле оформления письма И/ИЛИ отсутствует благодарность, упоминание о предыдущих контактах	Задание выполнено частично: даны ответы на заданные вопросы, НО на два вопроса даны неполные ответы ИЛИ ответ на один вопрос отсутствует. Имеется более 2-х нарушений в стиле оформления письма и в соблюдении норм вежливости	Задание не выполнено: отсутствуют ответы на два вопроса ИЛИ текст письма не соответствует требуемому объему
К 2	Организация текста		Текст логично выстроен и разделен на абзацы; правильно использованы языковые средства для передачи логической связи; оформление текста соответствует нормам письменного этикета	Текст в основном логично выстроен, НО имеются недостатки (1–2) при использовании средств логической связи И/ИЛИ делении на абзацы. ИЛИ имеются отдельные нарушения в структурном оформлении текста письма	Текст выстроен нелогично; допущены многочисленные ошибки в структурном оформлении текста письма ИЛИ оформление текста не соответствует нормам письменного этикета, принятого в стране изучаемого языка
К 3	Лексикограмматическое	Использованы	Имеются языковые	Имеются языковые	Допущены многочисленные

	оформление текста	разнообразная лексика и грамматические структуры, соответствующие поставленной коммуникативной задаче (допускается не более 2-х языковых ошибок, не затрудняющих понимание)	ошибки, не затрудняющие понимание (допускается не более 4-х негрубых языковых ошибок) ИЛИ языковые ошибки отсутствуют, но используются лексические единицы и грамматические структуры только элементарного уровня	ошибки, не затрудняющие понимание (допускается не более 5 негрубых языковых ошибок) И/ИЛИ допущены языковые ошибки, которые затрудняют понимание (не более 1–2 грубых ошибок)	языковые ошибки, которые затрудняют понимание текста
К 4	Орфография и пунктуация		Орфографические и пунктуационные ошибки практически отсутствуют (допускается не более 2-х, не затрудняющих понимание текста)	Допущенные орфографические и пунктуационные ошибки не затрудняют понимание (допускается не более 3–4 ошибок)	Допущены многочисленные орфографические и пунктуационные ошибки и/или допущены ошибки, которые затрудняют понимание текста

2.9. Критерии оценки монологического высказывания с визуальной опорой (презентация, видеоролик)

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 проведённого 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	В презентации допущено не более двух грамматических / лексических и 3 орфографических / пунктуационных ошибок	3

	пунктуация	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

2.10. Критерии оценки постера (плаката)

Основные критерии для оценивания плаката

1. Достоверность (научная грамотность используемых понятий)
2. Полнота (наличие всех понятий и определений по теме)
3. Наглядность (цвет, шрифт, способы расположения материала)
4. Аккуратность

Критерии оценивания:

«4-5» выставляется, если плакат выполнен в соответствии с заданной темой, соблюдены все требования к его оформлению;

«3» выставляется, если основные требования к оформлению плаката соблюдены, но при этом допущены недочеты, например: имеются неточности в изложении материала, допущены ошибки при использовании научных понятий; имеются упущения в оформлении;

«2» выставляется, если тема плаката не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы; плакат студентом не представлен.

3. Тематика проектов, ролевых игр

№ темы	Тематика
1.2.	Презентация «Молодежь в современном обществе»
1.2.	Ролевая игра: «Досуг молодежи: увлечения и интересы»
1.3.	Презентация «Мой колледж»
1.4.	Ролевая игра «Покупки»
1.8.	Презентация «Популярные туристические места в России»
2.1.3.	Ролевая игра «Собеседование»
2.1.4.	Круглый стол «Моя будущая профессия»
2.2.	Ролевая игра «Посещение музея»/ «Посещение театра»/«Экскурсия по городу. Осмотр достопримечательностей»
2.2.	Презентация «Знаменитые музеи/художники/архитекторы/истории создания картин, скульптур и т.п.»
2.3.	Круглый стол-дебаты «Преимущества и недостатки применения техники и инновационных технологий»
2.3.2.	Ролевая игра-ситуация «Помоги другу/однокурснику решить

	проблему с техникой”
2.4.	Презентация “Знаменитые личности в моей профессии”
2.5.	Презентация «Деловое общение»
2.5.5.	Презентация (групповой проект) “Продвижение моего колледжа”

6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование
1.	Поурочный тематический план базовый уровень
2.	Опорные конспекты
3.	Технологические карты занятий

1. Поурочный тематический план базовый уровень (72ч)

Учебный год 2025-2026

Дисциплина ОДП.01 Иностранный язык

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

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	Компьютер, аудио/видео материалы, карта Великобритании, США	Тест

				иностранный 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 последствия. Современные средства связи.	4	Практические занятия	Информатика ОБЖ Иностранный язык	Голубев, А. П., Английский язык для специалистов сельского хозяйства:	Компьютер, аудио/видео материалы. Презентация	Круглый стол “Преимущества и 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	Настраиваются на работу	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Определение цели занятия. Готовность к работе

	условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на 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	Организует круглый стол. Организует работу	Самостоятельно применяют знания в	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Участие в Круглом столе. Взаимооценка

измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	студентов по оценке и выбору лучшего выступления	новой нестандартной ситуации. Выступают в рамках круглого стола		
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 примеров образования и употребления грамматического материал. Предлагает сделать вывод об использовании в речи. Предлагает сделать ряд упражнений	Работают в парах. Анализируют грамматический материал, используя справочники. Самостоятельно выводят правила употребления грамматической конструкции. Выполняют упражнения, закрепляя знания. Выполняют тест на проверку первичного закрепления грамматической теме	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение упражнения и заданий. Самооценка
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	Включает обучающихся в ролевую игру «Устройство на работу».	Самостоятельно применяют знания в новой ситуации.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Диалогическая речь

формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	Предлагает заполнить анкету-заявку на работу. Инструктирует по организации и выполнению задания. <i>Задание: ролевая игра «Устройство на работу»</i>	Заполняют анкету. Составляют и разыгрывают диалог в бюро по трудоустройству		
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.	Участники обобщают и закрепляют лексику по теме в коммуникативном контексте	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Список слов

	Преподаватель дает описание профессии. Участники называют буквы, преподаватель открывает их на доске			
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.</i>	Самостоятельно применяют знания в новой ситуации. Заполняют анкету. Составляют и разыгрывают диалог в	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Диалогическая речь

	<i>Инструктирует по организации и выполнению задания. Задание: ролевая игра «Устройство на работу»</i>	бюро по трудоустройству		
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.	Настраиваются на работу. Выполняют фонетическую зарядку. Делают вывод о теме занятия	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Вывод о цели урока

	3.No bees no honey, no work no money. 4.Experience is the best teacher. 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	<i>Включает обучающихся в ролевую игру</i>	Самостоятельно применяют знания в	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение ролевой игры.

измененных условиях с целью формирования умений (творческие, проблемные задачи, ситуации)	<i>«Собеседование».</i> <i>Инструктирует студентов.</i> <i>Задание:</i> <i>«Собеседование»</i>	новой стандартной ситуации. Используя составленные вопросы, разыгрывают ситуацию		Диалог-запрос информации
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	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

	условия для совместного целеполагания и определения задач, 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	Читают текст, индивидуально соотносят новые лексические единицы со словесным описанием в тексте	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Список новой лексики

	единицы с описанием в тексте			
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 «Репортер». <i>Ситуация:</i> репортер вернулся с территории, где произошло землетрясение. Задайте ему вопросы о том, что он увидел	Самостоятельно применяют знания в новой нестандартной ситуации. Индивидуально составляют вопросы по теме, затем разыгрывают в парах диалог	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Диалогическая речь
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,	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой. Осуществляют	ОК 01, 02 ПК 2.1.	

	поисковую работу в Интернете	поисковую работу в Интернете		

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 упражнений 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 деятельности	Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую речевую деятельность	Настраиваются на работу. Делают вывод о теме занятия	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Определение цели задания
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	Побуждает к самоанализу и самооценке.	Заполняют листы самооценивания		Самооценка

практических работ, упражнений, заданий	Наблюдает за самооценкой обучающихся. 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.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание

		Может выразить аргументированное несогласие		
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 деятельности	Подготовка мини-сообщений по теме, ролевые игры 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 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	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
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.	Работают индивидуально. Работают в парах проверяют задание	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполнение упражнения и заданий. Взаимообучение / взаимопроверка. Самооценка

	Проводит мониторинг. Организует обратную связь	(Взаимообучение- взаимопроверка)		
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, 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	Читают текст, индивидуально и выполняют ряд упражнений. Соотносят грамматическую опору с материалом в тексте. Работают в парах. Анализируют справочный материал и примеры, выводят самостоятельно правило употребления	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Понимание общего содержания текста, полное понимание прочитанного. Правило употребления грамматической конструкции

	Организует индивидуальную/парную деятельность учащихся для выполнения ряда упражнений, направленных на первичное закрепление нового материала. Проводит мониторинг. Организует обратную связь	Работают индивидуально, выполняют упражнения, проверяют ответы в парах/ работают в парах, 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. Задает уточняющие вопросы.	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)	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Диалогическая речь

	Проводит мониторинг, фиксируя типичные ошибки по теме. Организует обратную связь	Отвечают на уточняющие вопросы. Передвигаются по аудитории, в поисках информации для выполнения задания		
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	Самостоятельно работают со словарями и справочной литературой.	ОК 01, 02 ПК 2.1.	

	литературой, поисковую работу в Интернете	Осуществляют поисковую работу в Интернете		

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.)	Настраиваются на работу. В мини-группах составляют списки слов. Взаимообучение - сверяют свои варианты с другими группами.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Определение цели занятия

	Создает условия для совместного целеполагания и определения задач	Определяют цель 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 ролевою- 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.	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	Отвечают на 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,	Самостоятельно работают со словарями и	ОК 01, 02 ПК 2.1.	Образец письменного

	справочной литературой, поисковую работу в Интернете для написания короткого сообщения на тему: “3 современных устройства, которые занимают важную роль в вашей жизни”	справочной литературой. Осуществляют поисковую работу в Интернете		высказывания. на заданную тему

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.		ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Цель занятия

	Организует индивидуальную работу и просит написать “ 3 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	Индивидуально составляют список 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	Вводит необходимые лексические единицы, например, показывает слайд с техническими и	Индивидуально называют типы устройств.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Список лексических единиц, выполнение упражнений

выполнении заданий или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	компьютерными средствами, которые используются в 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.	(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		

	Организует выполнение следующего упражнения. (повторить предыдущие шаги) Организует обратную связь	(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 мою профессию” 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 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)	Слушают инструкции. Отвечают на уточняющие вопросы. Выполняют задание	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполненное задание

	(задания такие как: Listen and choose the correct answer.)			
Проверка знаний основных понятий, правил, законов и умений объяснить их сущность, аргументировать свои суждения и приводить примеры	Организует индивидуальную работу на проверку навыков письменной речи. Дает инструкции. Демонстрирует коммуникативное 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 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.	Слушают инструкции. Отвечают на уточняющие вопросы.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Диалогическая речь по теме

	Проводит мониторинг	Работают в парах		
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		

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 / входной контроль	Организует аналитическую деятельность обучающихся, создает условия для совместного мотивации на 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	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Цель 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)	Работают индивидуально. Сравнивают слова/выражения и значения.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Список слов со значениями

	Организует парную работу-взаимопроверку. Принимает обратную связь	Работают в парах-взаимопроверка		
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	Слушаю инструкцию. Смотрят как выполнять задание. Отвечают на наводящие вопросы. Взаимопроверка. (предыдущие шаги)	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	

	содержат пропуски, 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 первичное закрепление информации. Организует взаимопроверку и обратную связь	Индивидуально и в парах анализируют грамматическое правило		
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. 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	Настраиваются на работу. Определяют цель занятия. В мини-группах составляют списки слов. Взаимообучение-сверяют свои варианты с другими группами	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. 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.	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

	Проводит мониторинг как учащиеся сверяют ответы. Организует обратную связь. Настраивает на работу с аудио или печатным текстом			

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.	Слушают инструкцию.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	ответ на письмо-стимул

	(ситуацию) на основе прослушанного/прочитанного текста и списка лексических единиц. Демонстрирует как выполнить задание, показывает студентам модель для выполнения задания. Использует наводящие вопросы. Организует парную работу для самооценки и проверки. Выдает лист самооценки с критериями. Проводит мониторинг и фиксирует типичные ошибки по теме занятия для последующего разбора	Отвечают на наводящие вопросы (задают уточняющие вопросы) 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)	Организует рефлексивную дискуссию. Закрепляет осознание смысла	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально-	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Оценивание

обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	выполненной работы. Собирает письменные образцы работ	ценностного восприятия материала		
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 2.4.3.

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	Организует аналитическую деятельность обучающихся, создает условия для совместного мотивации на		ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Цель занятия

выполнения заданий ВСР / входной контроль	дальнейшую речевую деятельность. Организует фронтальный опрос и просит назвать несколько знаменитых зарубежных ученых. Организует обратную связь и записывает на доске/слайде самые имена ученых. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую речевую деятельность	Называют имена ученых 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	Организует учебно- познавательную деятельность обучающихся с печатным текстом научно-популярного характера и выполнением ряда упражнений. Инструктирует студентов о правилах выполнения задания.	Слушают инструкцию.	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Список лексических единиц, выполнение упражнений

аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	Демонстрирует (приводит 1 пример) Проверяет правильность понимания задания через наводящие вопросы, Проводит мониторинг. Организует взаимопроверку. организует обратную связь. Организует выполнение следующего упражнения для полного понимания прочитанного. (повторить предыдущие шаги) Организует обратную связь	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 индивидуальную работу по выполнению упражнения на перевод, с использованием текста-опоры. Демонстрирует задание. Задаёт 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 выполнения			ОК 01, 02 ПК 2.1.	Доклад

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 ВСП	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. Задаёт 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. Задаёт 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 применять знания в измененных, нестандартных условиях	Организует индивидуальную 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	ОК 01, 02, 04, 09 ПК 2.1.	Выполненное задание
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		

7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на _____ учебный год
по ОДП.01 Иностранный язык, «43.01.09 Повар, кондитер», 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: Приветствие, прощание. Представление себя и других людей в официальной и неофициальной обстановке.				1
5	Практическое занятие: Отношение поколений в семье.				1
6	Практическое занятие: Отношение поколений в семье.				1
7	Практическое занятие: Описание внешности и характера человека.				1
8	Практическое занятие: Описание внешности и характера человека.				1
9	Практическое занятие: Рабочий день.				1
10	Практическое занятие: Рабочий день.				1
11	Практическое занятие: Досуг. Хобби.				1
12	Практическое занятие: Досуг. Хобби.				1
13	Практическое занятие: Активный и пассивный отдых				1
14	Практическое занятие: Активный и пассивный отдых				1
15	Практическое занятие: Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.				1
16	Практическое занятие: Особенности проживания в городе. Инфраструктура. Как спросить и указать дорогу.				1
17	Практическое занятие: Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника, оборудование). Описание кабинета иностранного языка				1
18	Практическое занятие: Описание здания, интерьера. Описание колледжа (здание, обстановка, условия жизни, техника,				1

	оборудование). Описание кабинета иностранного языка				
19	Практическое занятие: Виды магазинов. Ассортимент товаров.				1
20	Практическое занятие: Виды магазинов. Ассортимент товаров.				1
21	Практическое занятие: Совершение покупок в продуктовом магазине.				1
22	Практическое занятие: Совершение покупок в продуктовом магазине.				1
23	Практическое занятие: Совершение покупок в магазине одежды/обуви.				1
24	Практическое занятие: Совершение покупок в магазине одежды/обуви.				1
25	Контрольная работа Тема 1.1 – 1.4				1
26	Контрольная работа Тема 1.1 – 1.4				
27	Практическое занятие: Физическая культура и спорт.				1
28	Практическое занятие: Физическая культура и спорт.				1
29	Практическое занятие: Еда полезная и вредная.				1
30	Практическое занятие: Еда полезная и вредная.				1
31	Практическое занятие: Почему и как люди путешествуют.				1
32	Практическое занятие: Почему и как люди путешествуют.				1
33	Практическое занятие: Путешествие на поезде, самолете.				1
34	Практическое занятие: Путешествие на поезде, самолете.				1
35	Практическое занятие: Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).				1
36	Практическое занятие: Великобритания (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).				1
37	Практическое занятие: США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).				1

38	Практическое занятие: США (географическое положение, климат, население; национальные символы; политическое и экономическое устройство, традиции).				1
39	Практическое занятие: Великобритания и США (крупные города, достопримечательности).				1
40	Практическое занятие: Великобритания и США (крупные города, достопримечательности).				1
41	Практическое занятие: Географическое положение, климат, население.				1
42	Практическое занятие: Географическое положение, климат, население.				1
43	Практическое занятие: Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.				1
44	Практическое занятие: Национальные символы. Политическое и экономическое устройство.				1
45	Практическое занятие: Москва – столица России. Достопримечательности Москвы				1
46	Практическое занятие: Москва – столица России. Достопримечательности Москвы				1
47	Практическое занятие: Традиции народов России.				1
48	Практическое занятие: Традиции народов России.				1
49	Контрольная работа Тема 1.6 – 1.8				1
50	Контрольная работа Тема 1.6 – 1.8				1
51	Практическое занятие: Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки по профессии.				1
52	Практическое занятие: Основные понятия вашей профессии. Особенности подготовки по профессии.				1
53	Практическое занятие: Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии.				1
54	Практическое занятие: Специфика работы и основные принципы деятельности по профессии.				1
55	Практическое занятие: Природные и физические явления.				1
56	Практическое занятие: Природные и физические явления.				1
57	Практическое занятие: Экономические и социальные проблемы.				1

58	Практическое занятие: Экономические и социальные проблемы.				1
59	Практическое занятие: Экологические проблемы				1
60	Практическое занятие: Экологические проблемы				1
61	Практическое занятие: Достижения науки.				1
62	Практическое занятие: Достижения науки.				1
63	Практическое занятие: Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности.				1
64	Практическое занятие: Современные информационные технологии. ИКТ в профессиональной деятельности.				1
65	Практическое занятие: Известные ученые и их открытия в России.				1
66	Практическое занятие: Известные ученые и их открытия в России.				1
67	Практическое занятие: Известные ученые и их открытия за рубежом.				1
68	Практическое занятие: Известные ученые и их открытия за рубежом.				1
69	Контрольная работа Темы 2.1 – 2.4				1
70	Контрольная работа Темы 2.1 – 2.4				1
71	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)				1
72	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)				1
				Всего:	72

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДП.02 МАТЕМАТИКА

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДБ.06 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», 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 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Минобрнауки России № 1569 от «09» декабря 2016 года (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 22.12.2016 года №44898).

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

Составитель:

Деньгуб Андрей.Анатольевич, преподаватель первой квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	25
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	35
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	36
5	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	39
6	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВА- ТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	59
7	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	136

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОДП.02 Математика является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

1.2.1. Цель дисциплины

Содержание программы общеобразовательной дисциплины «Математика» направлено на достижение результатов ее изучения в соответствии с требованиями ФГОС СОО с учетом 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. 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.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

В рамках программы общеобразовательной 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 01.	В части трудового воспитания: - готовность к труду, осознание ценности мастерства, трудолюбие; - готовность к активной деятельности технологической и соци-	- владеть методами доказательств, алгоритмами решения задач; умение формулировать определения, аксиомы и теоремы, применять их, проводить доказательные рассуждения в ходе решения задач; - уметь оперировать понятиями: степень числа, логарифм числа; умение выполнять вычисление

	альной 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; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать	значений и преобразования выражений со степенями и логарифмами, преобразования дробно-рациональных выражений; - уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; уметь 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, нахождение пути, скорости и ускорения; - уметь 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; - уметь 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; уметь 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; уметь 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; - уметь оперировать понятиями: точка, прямая,

	оригинальные подходы и решения; и способность их использования в познавательной и социальной практике	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; - уметь 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; уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы; уметь 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; - уметь 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. уметь оперировать понятиями: определение, аксиома, теорема, следствие, свойство, признак, доказательство, равносильные формулировки; умение формулировать обратное и противоположное утверждение, приводить примеры и контрпримеры, использовать метод математической индукции; проводить доказательные рассуждения при решении задач, оценивать логическую правильность рассуждений; - уметь оперировать понятиями: множество, подмножество, операции над множествами; умение

		использовать теоретико-множественный аппарат для описания реальных процессов и явлений и при решении задач, в том числе из других учебных предметов; - уметь оперировать понятиями: граф, связный граф, дерево, цикл, граф на плоскости; умение задавать и описывать графы различными способами; использовать графы при решении задач; - уметь свободно оперировать понятиями: сочетание, перестановка, число сочетаний, число перестановок; бином Ньютона; умение применять комбинаторные факты и рассуждения для решения задач; - уметь оперировать понятиями: натуральное число, целое число, остаток по модулю, рациональное число, иррациональное число, множества натуральных, целых, рациональных, действительных чисел; умение использовать признаки делимости, наименьший общий делитель и наименьшее общее кратное, алгоритм Евклида при решении задач; знакомство с различными позиционными системами счисления; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; умение решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; умение строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; умение использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - умение свободно оперировать понятиями: чет-

		ность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; умение проводить исследование функции; умение использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем; -уметь свободно оперировать понятиями: последовательность, арифметическая прогрессия, геометрическая прогрессия, бесконечно убывающая геометрическая прогрессия; умение задавать последовательности, в том числе с помощью рекуррентных формул; - уметь оперировать понятиями: непрерывность функции, асимптоты графика функции, первая и вторая производная функции, геометрический и физический смысл производной, первообразная, определенный интеграл; умение находить асимптоты графика функции; умение вычислять производные суммы, произведения, частного и композиции функций, находить уравнение касательной к графику функции; умение использовать производную для исследования функций, для нахождения наилучшего решения в прикладных, в том числе социально-экономических и физических задачах, для определения скорости и ускорения; находить площади и объемы фигур с помощью интеграла; приводить примеры математического моделирования с помощью дифференциальных уравнений; уметь оперировать понятиями: комплексное число, сопряженные комплексные числа, модуль и аргумент комплексного числа, форма записи комплексных чисел (геометрическая, тригонометрическая и алгебраическая); уметь производить арифметические действия с комплексными числами; приводить примеры использования комплексных чисел; - уметь свободно оперировать понятиями: среднее арифметическое, медиана, наибольшее и наименьшее значения, размах, дисперсия, стандартное отклонение для описания числовых данных; умение исследовать статистические данные, в том числе с применением графических методов и электронных средств; графически исследовать совместные наблюдения с помощью диаграмм рассеивания и линейной регрессии; - уметь находить вероятности событий с использованием графических методов; применять для решения задач формулы сложения и умножения вероятностей, формулу полной вероятности, формулу Бернулли, комбинаторные факты и формулы; оценивать вероятности реальных событий;

		умение оперировать понятиями: случайная величина, распределение вероятностей, математическое ожидание, дисперсия и стандартное отклонение случайной величины, функции распределения и плотности равномерного, показательного и нормального распределений; умение использовать свойства изученных распределений для решения задач; знакомство с понятиями: закон больших чисел, методы выборочных исследований; умение приводить примеры проявления закона больших чисел в природных и общественных явлениях; уметь свободно оперировать понятиями: точка, прямая, плоскость, пространство, отрезок, луч, плоский угол, двугранный угол, трехгранный угол, пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые, параллельность и перпендикулярность прямых и плоскостей, угол между прямыми, угол между прямой и плоскостью, угол между плоскостями; умение использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов в окружающем мире; умение оперировать понятиями: многогранник, сечение многогранника, правильный многогранник, призма, пирамида, фигура и поверхность вращения, цилиндр, конус, шар, сфера, развертка поверхности, сечения конуса и цилиндра, параллельные оси или основания, сечение шара, плоскость, касающаяся сферы, цилиндра, конуса; умение строить сечение многогранника, изображать многогранники, фигуры и поверхности вращения, их сечения, в том числе с помощью электронных средств; умение применять свойства геометрических фигур, самостоятельно формулировать определения изучаемых фигур, выдвигать гипотезы о свойствах и признаках геометрических фигур, обосновывать или опровергать их; умение проводить классификацию фигур по различным признакам, выполнять необходимые дополнительные построения; Уметь свободно оперировать понятиями: площадь фигуры, объем фигуры, величина угла, расстояние от точки до плоскости, расстояние между прямыми, расстояние между плоскостями, площадь сферы, площадь поверхности пирамиды, призмы, конуса, цилиндра, объем куба, прямоугольного параллелепипеда, пирамиды, призмы, цилиндра, конуса, шара; умение находить отношение объемов подобных фигур; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; умение распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; умение использо-

		вать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: прямоугольная система координат, вектор, координаты точки, координаты вектора, сумма векторов, произведение вектора на число, разложение вектора по базису, скалярное произведение, векторное произведение, угол между векторами; умение использовать векторный и координатный метод для решения геометрических задач и задач других учебных предметов; оперировать понятиями: матрица 2×2 и 3×3, определитель матрицы, геометрический смысл определителя; - уметь моделировать реальные ситуации на языке математики; составлять выражения, уравнения, неравенства и их системы по условию задачи, исследовать построенные модели с использованием аппарата алгебры, интерпретировать полученный результат; строить математические модели с помощью геометрических понятий и величин, решать связанные с ними практические задачи; составлять вероятностную модель и интерпретировать полученный результат; решать прикладные задачи средствами математического анализа, в том числе социально-экономического и физического характера; умение выбирать подходящий метод для решения задачи; понимание значимости математики в изучении природных и общественных процессов и явлений; умение распознавать проявление законов математики в искусстве, умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки.
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	- уметь 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; - уметь оперировать понятиями: тождество, тождественное преобразование, уравнение, неравенство, система уравнений и неравенств, равносильность уравнений, неравенств и систем, рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения, неравенства и системы; уметь решать уравнения, неравенства и системы с помощью различных приемов; решать уравнения, неравенства и системы с параметром; применять уравнения, неравенства, их системы для решения математических задач и задач из различных областей

	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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности;	науки и реальной жизни; - уметь свободно оперировать понятиями: движение, параллельный перенос, симметрия на плоскости и в пространстве, поворот, преобразование подобия, подобные фигуры; уметь распознавать равные и подобные фигуры, в том числе в природе, искусстве, архитектуре; уметь использовать геометрические отношения, находить геометрические величины (длина, угол, площадь, объем) при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни
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	- уметь оперировать понятиями: рациональные, иррациональные, показательные, степенные, логарифмические, тригонометрические уравнения и неравенства, их системы; - уметь 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; уметь распозна-

	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 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;	вать симметрию в пространстве; уметь распознавать правильные многогранники; уметь 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;

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.	уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь 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; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, периодичность функции, ограниченность функции, монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;
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 дру-	- уметь 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;

	гих 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 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; - уметь использовать при решении задач изученные факты и теоремы планиметрии; умение оценивать размеры объектов окружающего мира;
ОК 06.	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	уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь 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; - уметь свободно оперировать понятиями: степень с целым показателем, корень натуральной степени, степень с рациональным показателем, степень с действительным (вещественным) показателем, логарифм числа, синус, косинус и тангенс произвольного числа; - уметь свободно оперировать понятиями: график функции, обратная функция, композиция функций, линейная функция, квадратичная функция, степенная функция с целым показателем, тригонометрические функции, обратные тригонометрические функции, показательная и логарифмическая функции; уметь строить графики функций, выполнять преобразования графиков функций; - уметь использовать графики функций для изучения процессов и зависимостей при решении задач из других учебных предметов и из реальной

	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.	жизни; выражать формулами зависимости между величинами; - свободно оперировать понятиями: четность функции, - периодичность функции, ограниченность функции, - монотонность функции, экстремум функции, наибольшее и наименьшее значения функции на промежутке; уметь проводить исследование функции; - уметь использовать свойства и графики функций для решения уравнений, неравенств и задач с параметрами; изображать на координатной плоскости множества решений уравнений, неравенств и их систем;
ОК 07.	- не принимать действия, приносящие вред окружающей среде; - уметь прогнозировать неблагоприятные экологические последствия предпринимаемых действий, предотвращать их; - расширить опыт деятельности экологической направленности; - 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; - предлагать новые проекты, оценивать идеи с позиции новизны, оригинальности, практической значимости; - давать оценку новым ситуациям, вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям.	уметь оперировать понятиями: функция, непрерывная функция, производная, первообразная, определенный интеграл; уметь 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; - уметь оперировать понятиями: движение в пространстве, подобные фигуры в пространстве; использовать отношение площадей поверхностей и объемов подобных фигур при решении задач; - уметь вычислять геометрические величины (длина, угол, площадь, объем, площадь поверхности), используя изученные формулы и методы;
ОК 08.	- осознание обучающимися российской гражданской идентичности; - целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно- нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций,	уметь 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; -уметь выбирать подходящий изученный метод для решения задачи, распознавать математиче-

	формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической 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	ские факты и математические модели в природных и общественных ^{культуры} явлениях, в искусстве; умение приводить примеры математических открытий российской и мировой математической науки. уметь оперировать понятиями: случайный опыт и случайное событие, вероятность случайного события; уметь 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;

	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;	
ПК 1.1.	производить практические расчеты во всех областях производственной деятельности	умение применять определения многогранников и тел вращения при решении задач практического содержания; уметь вычислять объёмы тел и площади поверхностей; умение выполнять и правильно читать чертежи многогранников и тел вращения
ПК 2.1	производить практические расчеты во всех областях производственной деятельности	проводить сравнительный анализ результатов вычислений. умений находить и оценивать вероятности наступления событий в простейших практических ситуациях и основные характеристики случайных величин

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	Объем в часах
Объем образовательной программы дисциплины	236
в т.ч.	
1. Основное содержание	192
в т. ч.:	
теоретическое обучение	104
практические занятия	88
1. Профессионально-ориентированное содержание	36
в т. ч.:	
теоретическое обучение	
практические занятия	36
Индивидуальный проект	нет
Консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	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			
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы		18	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1
Входной контроль	Контрольная работа (входной контроль) по основным понятиям и формулам школьного курса математики	1	
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности Числа и вычисления. .	Содержание учебного материала	2	
	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, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения		
	Практическое занятие	1	
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	Содержание учебного материала	4	
	Простые проценты, разные способы их вычисления. Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства		
Тема 1.3. Процентные вычисления в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Простые и сложные проценты. Процентные вычисления в профессиональных задачах		
	Практическое занятие	4	
Тема 1.4 Решение задач.	Содержание учебного материала	4	
	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости		
	Практическое занятие	2	
Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве		30	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК

Тема 2.1. Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	Содержание учебного материала	2	07 ПК 1.1, ПК 2.1
	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		
	Практическое занятие	2	
Тема 2.2. Параллельность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	2	
	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		
	Практическое занятие	2	
Тема 2.3. Перпендикулярность прямых, прямой и плоскости, плоскостей	Содержание учебного материала	2	
	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.		
	Практическое занятие	2	
Тема 2.4. Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	Содержание учебного материала	2	
	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями. Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве		
Тема 2.5. Координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала	2	
	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах		
	Практическое занятие	4	
Тема 2.6. Прямые и плоскости в практических задачах	Содержание учебного материала	2	
	Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике). Решение практико-ориентированных задач		
	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Практическое занятие	6	

Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	Содержание учебного материала		
	Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора.		
	Практическое занятие	2	
Раздел 3. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции		42	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ПК 11, ПК 2.1
Тема 3.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	Содержание учебного материала		
	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений	2	
	Практическое занятие	2	
Тема 3.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	Содержание учебного материала		
	Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики	2	
	Практическое занятие	4	
Тема 3.3 Решение иррациональных уравнений	Содержание учебного материала		
	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения	4	
Тема 3.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		
	Степень с произвольным действительным показателем. Определение показательной функции и ее свойства. Знакомство с применением показательной функции. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств	6	
	Практическое занятие	2	
Тема 3.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	Содержание учебного материала		
	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Операция логарифмирования	4	
	Практическое занятие	2	
	Содержание учебного материала		

Тема 3.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	Логарифмическая функция и ее свойства. Понятие логарифмического уравнения. Операция потенцирования. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства	4	
	Практическое занятие	4	
Тема 3.7 Логарифмы в природе и технике	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства		
	Практическое занятие	4	
Тема 3.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	Содержание учебного материала		
	Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений		
	Практическое занятие	2	
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции		26	ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 07
Тема 4.1. Тригонометрические функции произвольного угла, числа.	Содержание учебного материала		
	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	2	
	Практическое занятие	2	
Тема 4.2 Основные тригонометрические тождества	Содержание учебного материала		
	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$.	2	
	Практическое занятие	2	
Тема 4.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	Содержание учебного материала		
	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	2	
	Практическое занятие	4	

Тема 4.4 Обратные тригонометрические функции	Содержание учебного материала		
	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.	2	
	Практическое занятие	2	
Тема 4.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	Содержание учебного материала		
	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	4	
Тема 4.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	Содержание учебного материала		
	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств, в том числе с использованием свойств функций	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 5. Производная и первообразная функции			ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1
Тема 5.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	Содержание учебного материала		
	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной. Определение производной. Алгоритм отыскания производной. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования	4	
	Практическое занятие	4	
Тема 5.2. Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	Содержание учебного материала		
	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции. Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке. Алгоритм решения неравенств методом интервалов	4	
	Практическое занятие	2	
Тема 5.3 Геометрический и физический смысл производной	Содержание учебного материала		
	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$	2	

	Практическое занятие	2	
Тема 5.4 Монотонность функции. Точки экстремума	Содержание учебного материала		
	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной	2	
	Практическое занятие	2	
Тема 5.5. Исследование функций и построение графиков	Содержание учебного материала		
	Исследование функции на монотонность и построение графиков	2	
	Практическое занятие	2	
Тема 5.6. Наибольшее и наименьшее значения функции	Содержание учебного материала		
	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа	2	
	Практическое занятие	2	
Тема 5.7. Нахождение оптимального результата с помощью производной в практических задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Наименьшее и наибольшее значение функции		
	Практическое занятие	6	
Тема 5.8. Первообразная функции. Правила нахождения первообразных	Содержание учебного материала		
	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.	2	
	Практическое занятие	2	
Тема 5.9. Площадь криволинейной трапеции. Формула Ньютона – Лейбница	Содержание учебного материала		
	Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей		
	Практическое занятие	4	
	Содержание учебного материала		

Тема 5.10. Решение задач. Производная и первообразная функции.	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной	2	
	Контрольная работа	2	
Раздел 6. Многогранники и тела вращения		32	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК 1.1, ПК 2.1
Тема 6.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	Содержание учебного материала		
	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы. Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб. Пирамида и её элементы. Правильная пирамида	6	
Тема 6.2 Правильные многогранники в жизни	Содержание учебного материала		
	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (рёбра, диагонали, углы). Правильные многогранники	2	
	Практическое занятие	2	
Тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>		
	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), сечения шара. Развёртка цилиндра и конуса		
	Практическое занятие	4	
Тема 6.4 Объёмы и площади поверхностей тел	Содержание учебного материала		
	Объём прямоугольного параллелепипеда. Объём куба. Объёмы прямой призмы и цилиндра. Объёмы пирамиды и конуса. Объём шара.	2	
	Практическое занятие	6	
Тема 6.5 Примеры симметрий в профессии	<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i>		
	Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная). Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии.		

	Практическое занятие	4	
Тема 6.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	Содержание учебного материала		
	Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения		
	Практическое занятие	6	
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики		32	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК 11, ПК 2.1
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	Содержание учебного материала		
	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий	6	
	Практическое занятие	2	
Тема 7.2 Вероятность в профессиональных задачах	Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		
	Относительная частота события, свойство ее устойчивости. Статистическое определение вероятности. Оценка вероятности события		
	Практическое занятие	8	
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	Содержание учебного материала		
	Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики	6	
	Практическое занятие	2	
Тема 7.4 Задачи математической статистики.	Содержание учебного материала		
	Первичная обработка статистических данных. Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия). Работа с таблицами, графиками, диаграммами	4	
	Практическое занятие	2	
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.		
	Практическое занятие	2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Всего часов:		236	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Математических дисциплин» оснащен оборудованием: доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудио визуализации (1), мультимедийным проектором (1)), презентационные и раздаточные материалы по темам занятий (50); библиотечный фонд, в который входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Математика» (30)

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

Для обучающихся

1. Математика: алгебра и начала математического анализа геометрия. Геометрия. 10-11 класс. Базовый и углублённый уровни: Учебник / Л.С. Атанасян, В.Ф. Бутузов, С.Б. Кадомцев [и др.] — Москва: Просвещение, 2023. — 288 с. — ISBN 978-5-09-103606-0. — URL: <https://book.ru/book/951348>
2. Математика: алгебра и начала математического анализа геометрия. Алгебра и начала математического анализа 10-11 класс. Базовый и углублённый уровни: Учебник / Ш.А. Алимов, Ю.М. Колягин, М.В. Ткачёва [и др.] — Москва: Просвещение, 2023. — 464 с. — ISBN 978-5-09-107210-5. — URL: <https://book.ru/book/951213>
3. Дзюба, Т. С., Математика. Практикум: учебное пособие / Т. С. Дзюба. — Москва: Русайнс, 2024. — 202 с. — ISBN 978-5-466-06937-2. — URL: <https://book.ru/book/954059>
4. Баврин, И. И. Дискретная математика. Учебник и задачник: для среднего профессионального образования / И. И. Баврин. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 193 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07917-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/560876>

3.2.2. Дополнительные электронные и печатные издания

Для преподавателей

1. Башмаков М.И. Математика: Сборник задач профильной направленности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / М.И. Башмаков. — 4-е изд., испр. — М.: Издательский центр «Академия», 2023. — 208 с. ISBN 978-5-0054-0044-4
2. Григорьев В.П. Математика: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.П. Григорьев, Т.Н. Сабурова. — 5-е изд., стер. — М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. — 368 с. ISBN 978-5-0054-0482-4
3. Гусев В.А. Математика для профессий и специальностей социально-экономического профиля: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.А. Гусев, С.Г. Григорьев, С.В. Иволгина. — 5-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2024. — 416 с. ISBN 978-5-4468-9248-8

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, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с ¹ , 1.4 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 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 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, 7.3, 7.4, 7.5	Устные ответы Решение задач Творческий отчет Письменная работа Защита презентаций 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 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 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 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, 7.5	Устные ответы Решение задач Творческий отчет Письменная работа Защита презентаций Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
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, 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 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 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 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, 7.5	Устные ответы Решение задач Творческий отчет Письменная работа Защита презентаций Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
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 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 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 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, 7.5	Устные ответы Решение задач Творческий отчет Письменная работа Защита презентаций Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 05. Осуществлять уст-	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с	Устные ответы

ную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;	Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 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 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, 7.5	Решение задач Творческий отчет Письменная работа Защита презентаций Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
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.	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 Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 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 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, 7.5	Устные ответы Решение задач Творческий отчет Письменная работа Защита презентаций Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
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, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4, 1.5, 1.6 Р 2, Темы 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5, 2.6 П-о/с Р 3, Темы 3.1, 3.2, 3.3, 3.4 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 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, 7.5	Устные ответы Решение задач Творческий отчет Письменная работа Защита презентаций Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	Р 1, Тема 1.1, 1.2, 1.3 П-о/с, 1.4 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, 7.5	Устные ответы Решение задач Творческий отчет Письменная работа Защита презентаций Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 1, Тема 1.3 П-о/с Р 2, Тема 2.6 П-о/с Р 4, Тема 4.7 П-о/с Р 5, Тема 5.3 П-о/с Р 6, Темы 6.7 П-о/с Р 7, Темы 7.2 П-о/с	Устные ответы Решение задач Творческий отчет Письменная работа Защита презентаций Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене
ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных	Р 1, Тема 1.3 П-о/с Р 2, Тема 2.6 П-о/с Р 4, Тема 4.7 П-о/с Р 5, Тема 5.3 П-о/с Р 6, Темы 6.7 П-о/с	Устные ответы Решение задач Творческий отчет Письменная работа

изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Р 7, Темы 7.2 П-о/с	Защита презентаций Контрольная работа Выполнение заданий на экзамене

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для входного контроля

Входной контроль состоит из заданий, частично 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

Отметка	Число баллов, необходимое для получения отметки
«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:

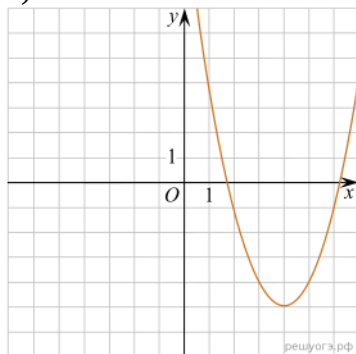
А) $S = a \cdot b$; Б) $S = (a \cdot b) / 2$; В) $S = 2a \cdot b$; Г) $S = (a \cdot b) / 3$.

3. (1 балл) Какое из следующих чисел заключено между числами $\frac{10}{17}$ и $\frac{5}{8}$?

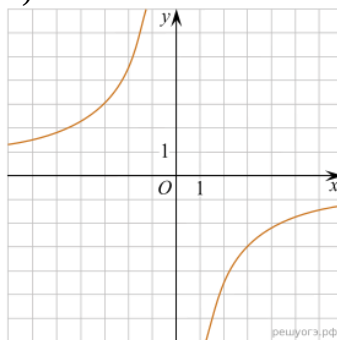
А) 0,4; Б) 0,5; В) 0,6; Г) 0,7

4. (1 балл) Даны графики функций. Какая формула соответствует графику 3):

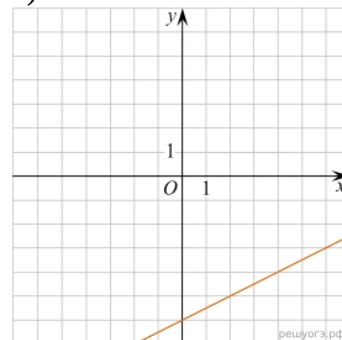
1)



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) Площадь земель крестьянского хозяйства, отведенная под посадку кустарников и цветников, составляет 24 га и распределена между ними в отношении 5:3. Сколько гектаров занимают цветники?

8. (2 балла) Высота ВН параллелограмма ABCD делит его сторону AD на отрезки $АН = 2$ и $HD = 32$. 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	9	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 балла. 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	Число баллов, необходимое для получения отметки
«3» (удов.)	8-10
«4» (хорошо)	11-13
«5» (отлично)	14-16

2.1 Прямые и плоскости 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 $M \in DD_1$, 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 $y=\cos(4x)$?

13. ему равен период функции $y=\cos(x/4)$?
14. Определите область значения функции $y=3\cos(5x)$?
15. Перечислите способы решения тригонометрических уравнений.
16. Раскройте алгоритм решения однородных тригонометрических уравнений первого порядка.
17. 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) $F(x)=-\operatorname{tg} x + C$.

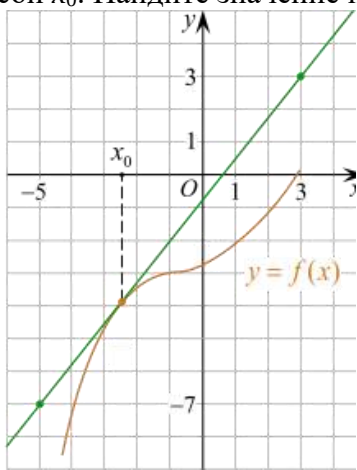
Вторая часть

При выполнении заданий 5-10 запишите ход решения и полученный ответ.

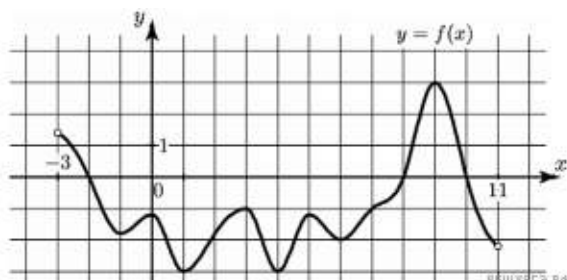
$$x(t) = \frac{1}{4}t^2 + t - 10$$

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?

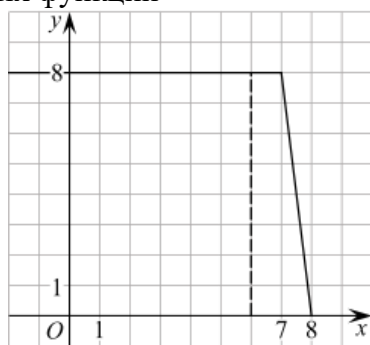
6. (2 балла) На рисунке изображён график функции $y = f(x)$ и касательная к нему в точке с абсциссой x_0 . Найдите значение производной функции $f(x)$ в точке x_0 .



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 первообразных функции $f(x)$.



10. (2 балла) Рассчитать расходы воды на технологические нужды ремонтного участка если известно:

- расход воды за смену - $0,15 \text{ м}^3$
- стоимость 1 м^3 воды для технологических нужд по состоянию на 2019 год $1 \text{ м}^3 = 26,6 \text{ руб.}$
- количество рабочих дней в году - 247 дней.

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	$98\,553 \text{ м}^3$

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.

15. Сформулируйте теорему о вычислении боковой поверхности правильной пирамиды.
16. Назовите предметы из вашей профессиональной деятельности, которые имеют формы многогранников.
17. Продолжите определение: «Цилиндр – это...».
18. Продолжите определение: «Конус – это...».
19. Продолжите определение: «Усеченный конус – это...».
20. Продолжите определение: «Шар – это...».
21. Что является высотой усеченного конуса?
22. Что является осевым сечением цилиндра, конуса, усеченного конуса, шара?
23. Перечислите единицы измерения площади, объема.
24. Чему равно отношение площадей поверхностей подобных фигур в пространстве?
25. Чему равно отношение объемов подобных фигур в пространстве?
26. 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.

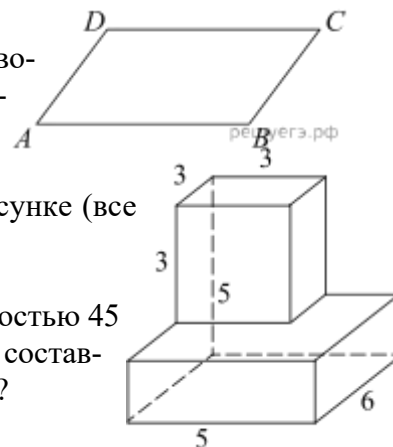
1. (1 балл) В каких единицах измеряется объем многогранника?
А) в метрах; Б) в кубических метрах; В) в квадратных метрах; Г) в двугранных градусах.
2. (1 балл) Площадь полной поверхности призмы вычисляется по формуле:
А) $S = S_{\text{бок}} + 2 S_{\text{осн.}}$; Б) $S_{\text{бок}} = P_{\text{осн}} \cdot H$; 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) Легковой автомобиль движется по сухой дороге со скоростью 45 км/ч. Тормозной путь при этой скорости составляет 16,5 м. Какую длину составляет остановочный путь, если реакция водителя составляет 1,5 секунды?

10. (2 балла) Рассчитать расходы на отопление используемого здания (участка, отделения, зоны) если известно:

1. размеры ремонтного участка 6,5 м x 8 м,

2. высота ремонтного участка- 4,5 м
3. средняя стоимость отопления 1 м³ здания за сезон- 79,20 руб.

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	18,75 м	18 532,8 руб

2.5 Степенная, показательная и логарифмическая функции

Теоретические вопросы:

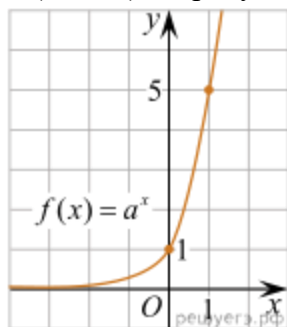
1. Сформулируйте определение степенной функции.
2. Перечислите свойства степенной функции
3. Сформулируйте определение показательной функции.
4. Перечислите свойства показательной функции
5. Сформулируйте определение логарифмической функции.
6. Перечислите свойства логарифмической функции.
7. Продолжите 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 $4^8 \cdot 10^{10} : 44^8$.

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. (1 балл) Каких событий не бывает в теории вероятностей?

А) случайные; Б) неслучайные; В) достоверные; Г) невозможные.

2. (1 балл) Событие, которое при выполнении определенной совокупности условий, обязательно произойдет - это:

А) случайное; Б) неслучайное; В) достоверное; Г) невозможное.

3. (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.

4. (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.

5. (2 балла) В офисе сельскохозяйственной фирмы 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 жеребьевкой. 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 тюнингу нового автомобиля. 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 некоторой автомобильной фирмы получены данные, представленные в таблице: доля клиентов, приобретающих 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

Первая часть

При решении заданий 1-4 запишите правильный ответ из четырех предложенных.

1. Даны точки А(2,0,5), В(-2,6,3). Какие координаты имеет середина отрезка АВ – точка М?

А) М(0, 3, 4); Б) М(2, 3, 4); В) М(0,- 3, 4); Г) М(0, 3,- 4).

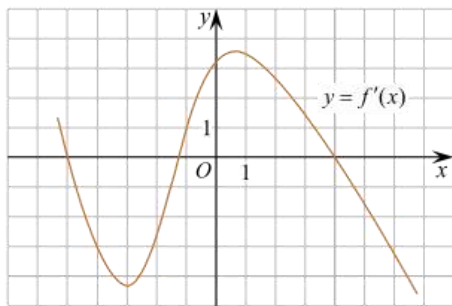
2. (1 балл) Прямые АВ и СД параллельные. Какое расположение имеют прямые АС и ВД?

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 $\operatorname{tg}(\alpha + \frac{\pi}{2})$, 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)

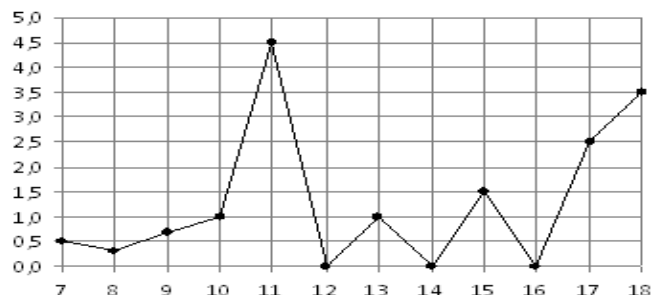
Экзаменационные задания по математике

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 услуги по вспашке

поля, размером 1 га, возросла на 10%. Определить, сколько стоила услуга до подорожания, если после клиент заплатил 15 400руб?

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.

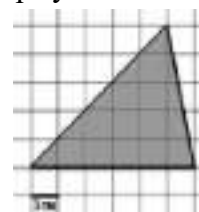
$$\frac{x+2}{3x-2} = \frac{1}{4}$$

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.

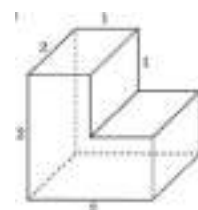
Дополнительная часть

При выполнении заданий 13-16 запишите ход решения и полученный ответ

13. (3 балла) Вычислите площадь участка стола, отведенного для презентации работ дизайнера Василия, 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) Поле, площадью 8 га первый тракторист вспахивает на 3 часа быстрее, чем второй. Сколько га за час вспахивает первый тракторист, если известно, что скорость вспашки второго тракториста на 0,6 га/час меньше?

Эталоны ответов:

Но- мер за- да- ния	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
От- вет	2	3	14 тыс	0,25	6	-7	1	-10	7	3500	15	11	9	5	6	1,6 га

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Поурочное тематическое планирование базовый уровень
2. Опорные конспекты
3. Технологические карты занятий

1. Поурочный тематический план (базовый уровень вариант 2)

Учебный год _____

Дисциплина ОДП.02 Математика

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Преподаватель

Наименование разделов и тем	Количество часов	Тип занятий	Межпредметные связи	Дополнительная литература	Оснащение (специальное, дополнительное), если необходимо	Типы оценочных мероприятий
1	2	3	4	5	6	7
Основное содержание						
Раздел 1. Повторение курса математики основной школы	18					
Входной контроль	1	контрольная работа			ФОС	Письменная работа
Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении специальности. Числа и вычисления	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 1.2 Процентные вычисления. Уравнения и неравенства	4	комбинированное	СГ.05 Основы финансовой грамотности		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i> Тема 1.3 Процентные вычисления в профессиональных задачах	4	практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Творческий отчет
Тема 1.4. Решение задач.	5	комбинированное			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Письменная работа

Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве. Координаты и векторы в пространстве	30					
Тема 2.1 Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей	2 2	комбинированное практическое	МДК 03.02. Теория и методика математического развития		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	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 2.4 Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах	4	комбинированное			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 2.5 Координаты и векторы в пространстве	2 2	комбинированное практическое	БД.10 Физика		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Тема 2.6 Прямые и плоскости в практических задачах	2 6	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Творческий отчет
Тема 2.7 Решение задач. Прямые и плоскости, координаты и векторы в пространстве	2	практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Письменная работа

Раздел 3. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции	42					
Тема 3.1 Степенная функция, ее свойства. Преобразование выражений с корнями n-ой степени	2 2	комбинированное практическое	МДК 03.02. Теория и методика математического развития		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 3.2 Свойства степени с рациональным и действительным показателями	4 2	Комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 3.3 Решение иррациональных уравнений	4	комбинированное			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 3.4 Показательная функция, ее свойства. Показательные уравнения и неравенства	6 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 3.5 Логарифм числа. Свойства логарифмов	4 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 3.6 Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства	6 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Тема 3.7 Использование логарифмической спирали при выполнении дизайна интерьера	4	практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач

Тема 3.8 Решение задач. Степенная, показательная и логарифмическая функции	2	практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Письменная работа
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	26					
Тема 4.1 Тригонометрические функции произвольного угла, числа	2 2	комбинированное практическое	МДК 03.02. Теория и методика математического развития		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 4.2 Основные тригонометрические тождества	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 4.3 Тригонометрические функции, их свойства и графики	2 4	комбинированное практическое	БД.10 Физика		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 4.4 Обратные тригонометрические функции	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 4.5 Тригонометрические уравнения и неравенства	4	комбинированное			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 4.6 Решение задач. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции	2 2	комбинированное контрольная работа			ФОС	Письменная работа
Раздел 5. Производная и первообразная функции	48					

Тема 5.1 Понятие производной. Формулы и правила дифференцирования	4 4	комбинированное практическое	МДК 03.02. Теория и методика математического развития		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 5.2 Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов	4 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 5.3 Геометрический и физический смысл производной	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 5.4 Монотонность функции. Точки экстремумы	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 5.5 Исследование функций и построение графиков	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 5.6 Наибольшее и наименьшее значения функции	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля) Тема 5.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной при оформлении заказов	6	практическое			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	4	практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 5.10 Решение задач. Производная и первообразная функции	2 2	комбинированное контрольная работа			ФОС	Письменная работа
Раздел 6. Многогранники и тела вращения	32					
Тема 6.1 Призма, параллелепипед, куб, пирамида и их сечения	6	комбинированное			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 6.2 Правильные многогранники - Арт объекты	2 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Творческий отчет
<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i> Тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения	4	практическое	БД.10 Физика		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
<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i> Тема 6.5 Примеры симметрий в профессии	4	практическое	ОПЦ.05 Проектная и исследовательская деятельность в профессиональной сфере		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Защита презентаций

Тема 6.6 Решение задач. Многогранники и тела вращения	6	практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Письменная работа
Раздел 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики	32					
Тема 7.1 Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей	6 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
<i>Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)</i> Тема 7.2 Вероятность событий в деятельности дизайнера	8	практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 7.3 Дискретная случайная величина, закон ее распределения	6 2	комбинированное практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 7.4 Задачи математической статистики. Элементы теории вероятностей и математической статистики	4 2	комбинированное практическое	ОПЦ. 11 Эффективное поведение на рынке труда		Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Устные ответы, решение задач
Тема 7.5 Элементы теории вероятностей и математической статистики	2	практическое			Раздаточный материал, мультимедийное оборудование	Письменная работа
Итого	228					

2. Опорные конспекты

Раздел 1. Повторение курса математики основной школы

Опорный конспект Тема 1.1 Цель и задачи математики при освоении профессии

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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07													
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" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 25%;">1</td><td style="width: 25%;">5,7–7,6</td><td style="width: 25%;">5</td><td style="width: 25%;">4,6 · 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> </table>		1	5,7–7,6	5	4,6 · 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 · 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 $a = 56$, $x = 40$.			
		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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07				
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)

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.sdamgia.ru/	

3. Технологические карты занятий

Технологическая карта тема 1.3 Процентные вычисления в профессиональных задачах

1.	Тема занятия	Процентные вычисления в задачах дизайнера
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 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК1.1. ПК 1.7.	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	Предлагает подготовиться к выполнению практической работы	Разбиваются на группы, выбирают ответственного	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07	Наблюдение

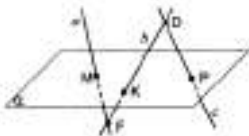
выполнения действий при выполнении заданий	«Разработка и решение профессиональных задач с процентами», разбиться на группы по 4 человека, выбрать ответственного. - найти/придумать задачи в профессиональной деятельности, где необходимы процентные вычисления (можно использовать учебную и дополнительную литературу, интернет-источники)		ПК1.1. ПК 1.7.	
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 мужские сорочки. Сколько одежды каждого вида необходимо изготовить дизайнеру?</i>	Работают фронтально, задают вопросы на уточнение, оформляют решение в тетрадь		Наблюдение

	3. Дизайнер должен был за месяц изготовить 1200 изделий, а изготовил 2300 изделий. На сколько процентов дизайнер перевыполнил план? 4. Фирма платит рекламным агентам 5% от стоимости заказа. На какую сумму нужно выполнить заказ, чтобы заработать 20000 рублей? 5. Надо оформить 60 м² поверхности стены. 75% работы уже сделали. Какую площадь осталось оформить? 6. Ширина картины прямоугольной формы 2 м, а длина 3,2 м. Сколько % составляет ширина от длины? (Длина является основой для сравнения)			
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 литературу, интернет-источники). Оформляют условие и решение на листах А3		Наблюдение
Обобщение и систематизация результатов выполнения	Предлагает представить продукт практической работы, задает дополнительные вопросы	Обучающиеся (представители групп) демонстрируют решение		Защита работ

		задач. Отвечают на дополнительные вопросы		
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 взаимооценку; - благодарит за активную работу	- анализируют компоненты достижения цели учебного занятия; - оценивают работу друг друга, аргументируют свои ответы	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07	Устный опрос, взаимооценка
4. Задания для самостоятельного выполнения	Предлагает оформить выполненную работу в программе PowerPoint	Оформляют решение задач в программе PowerPoint		ЭОР

Раздел 2. Прямые и плоскости в пространстве

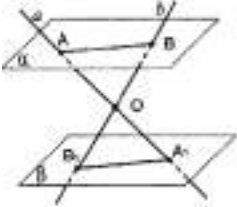
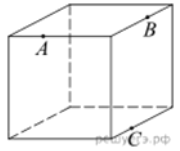
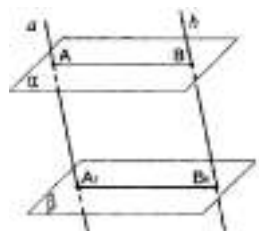
Опорный конспект тема 2.1 Основные понятия стереометрии. Расположение прямых и плоскостей в пространстве (база)

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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, 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 $ABCA_1B_1C_1D_1$. 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

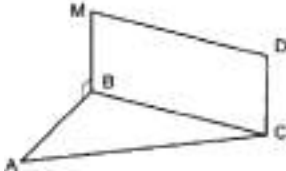
Опорный конспект тема 2.2 Параллельность в пространстве

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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная, групповая

6.	Типы оценочных мероприятий	Устная фронтальная работа, практическая графическая работа • Точки A и B лежат в плоскости α, а точка C не лежит в этой плоскости. Докажите, что прямая, проходящая через середины отрезков AC и BC, 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 $AB = A_1B_1$

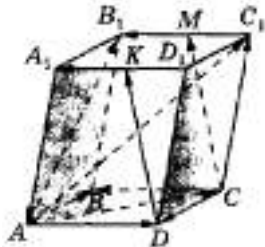
		Приведите примеры параллельных прямой и плоскости, параллельных плоскостей в окружающем Вас пространстве

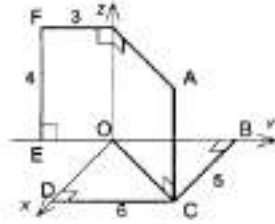
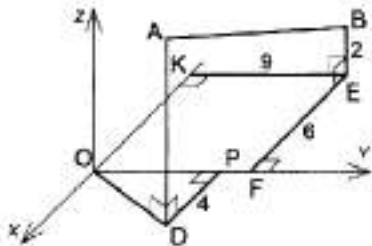
Опорный конспект темы 2.3–2.4 Перпендикулярность в пространстве

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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, 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 А проведены к данной плоскости две наклонные, равные 2 см, угол между которыми равен 60°, а угол между их проекциями прямой. Найдите расстояние от точки А 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

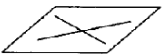
Опорный конспект тема 2.5 Координаты и векторы в пространстве

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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, 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 М и К – 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 2.6 Прямые и плоскости в практических задачах

1.	Тема занятия	Расположение прямых и плоскостей в работах дизайнера
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)	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК1.1. ПК 1.7.	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		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				

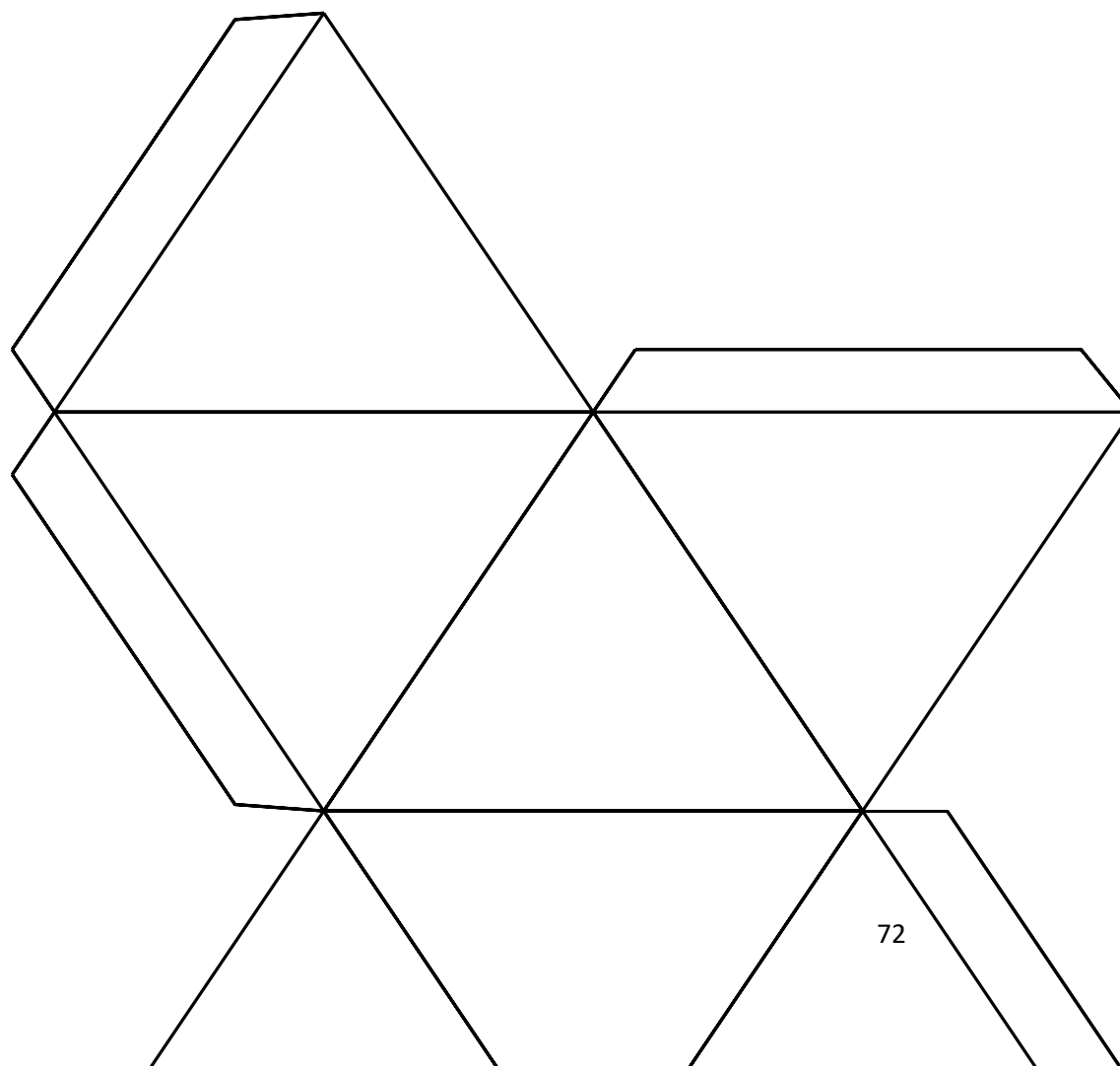
Осмысление содержания заданий практической работы	Существуют различные виды многогранников вокруг нас, как в естественной природе, так и рукотворных (https://mnogogranniki.ru/estestvennye-mnogogranniki.html) Из многогранников можно конструировать различные объекты, например:   	Разбиваются на группы, выбирают развертки. Начинают практическую работу		Практическая работа

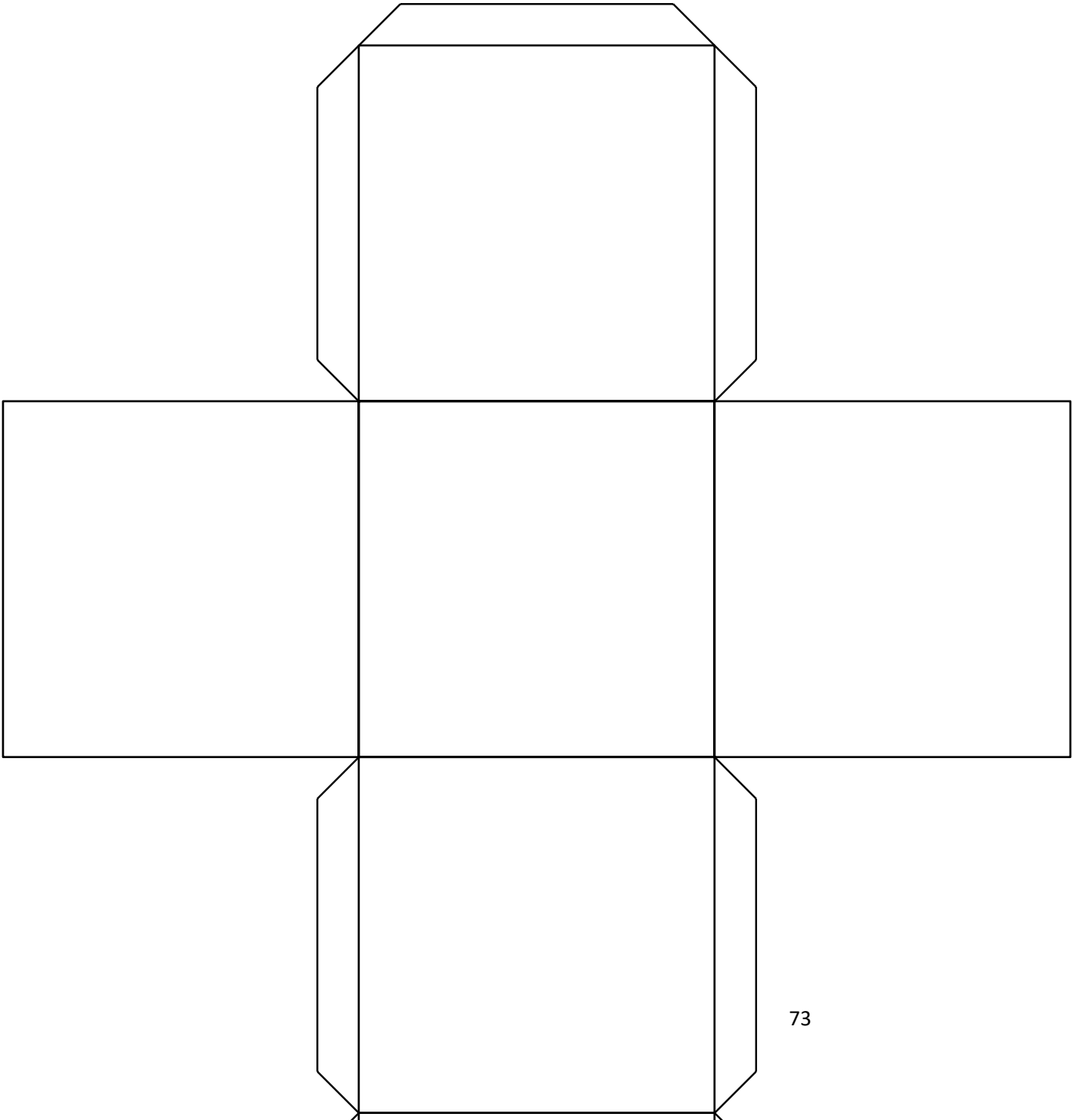
	Сегодня мы создадим макеты некоторых из них и найдем изученные ранее пространственные элементы в них. Разбейтесь на группы по 4 человека, выберите развертки любых двух многогранников по два каждого вида). Приложение 1. Задание: каждая группа склеивает два различных многогранника, закрашивает одним цветом 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 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК1.1. ПК 1.7.	
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		

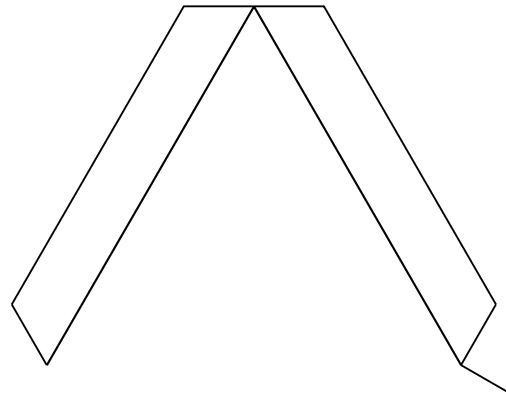
Обобщение и систематизация результатов выполнения практической работы	Продemonстрируйте выполненную работу, обоснуйте принцип выделения обозначенных элементов	Обучающиеся (представители групп) демонстрируют найденные элементы на каждом многограннике (всего пять различных многогранников)		
3. Заключительный 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 элементы. Макеты разверток можно найти на сайтах: https://mnogogranniki.ru/ , https://3mu.ru/?p=70650	Задание для внеаудиторной работы		

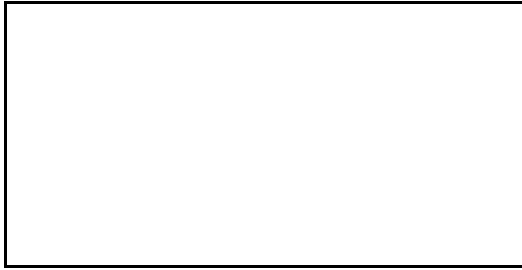
Приложение к Технологической карте Темы 2.6

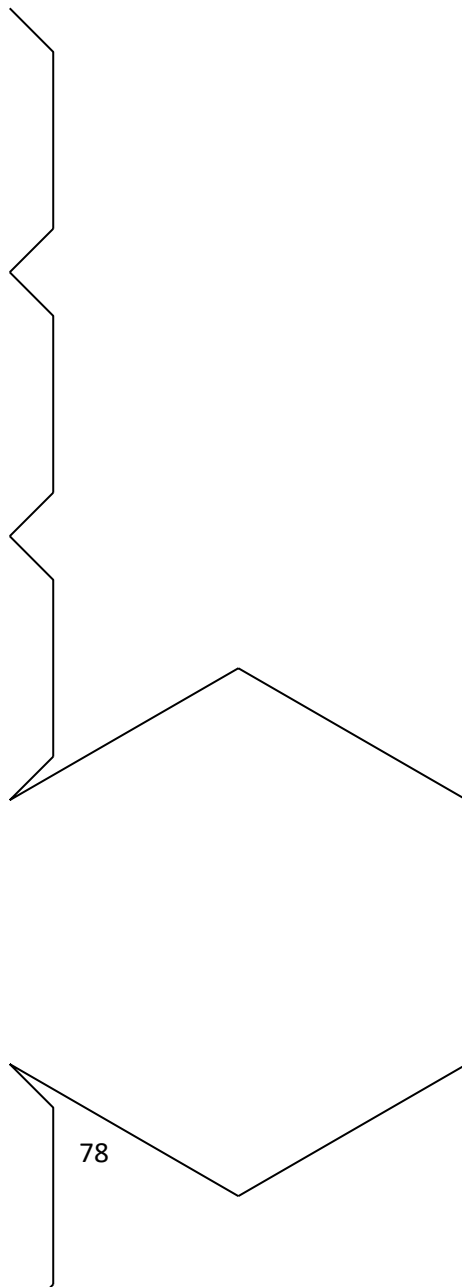
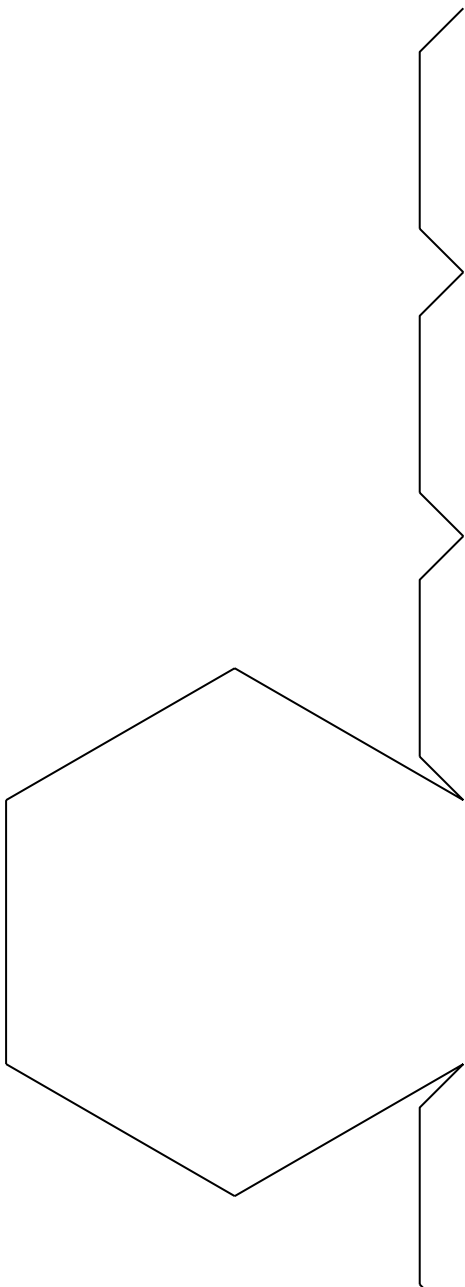
Прямые и плоскости в практических задачах

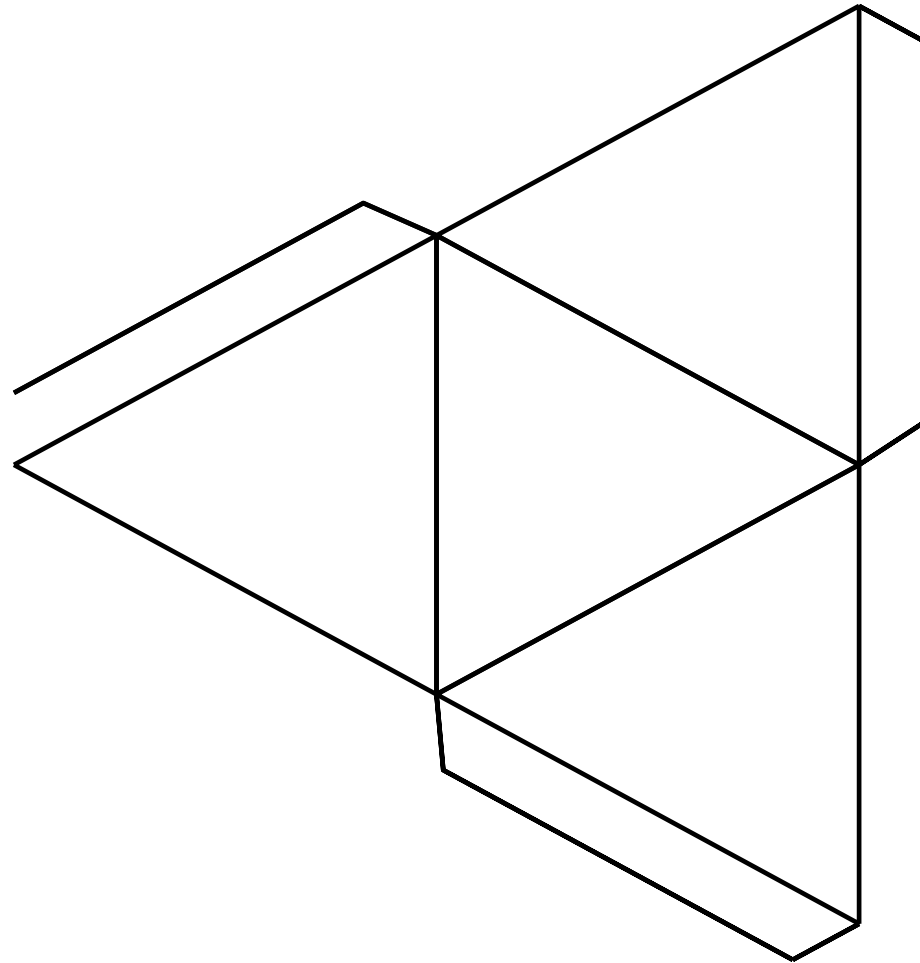


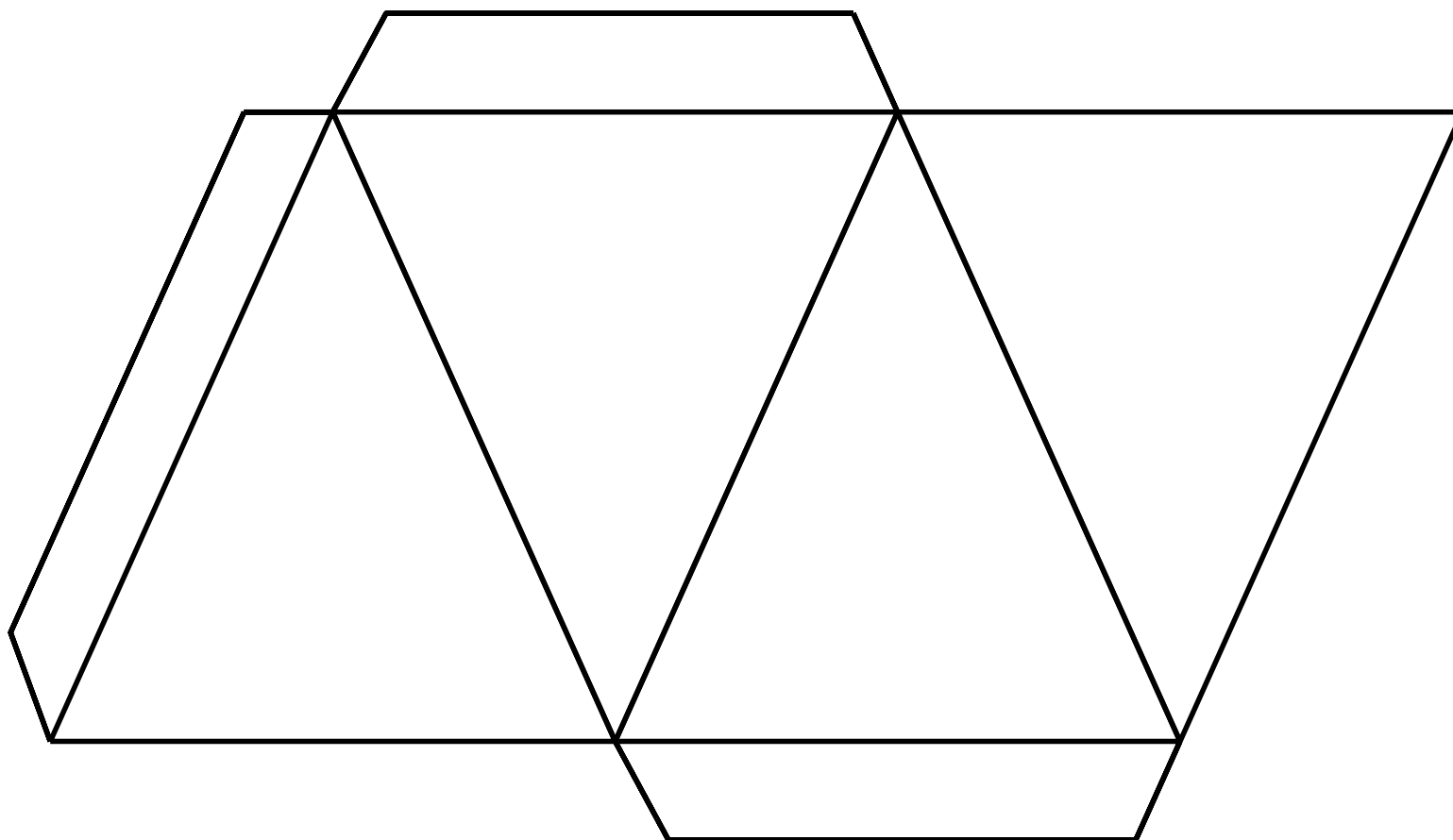












Раздел 3. Степени и корни. Степенная, показательная и логарифмическая функции
Опорный конспект темы 3.1-3.3 Степени и корни. Степенная функция

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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
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 3.4. 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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
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 3.5-3.6 Логарифмические функции

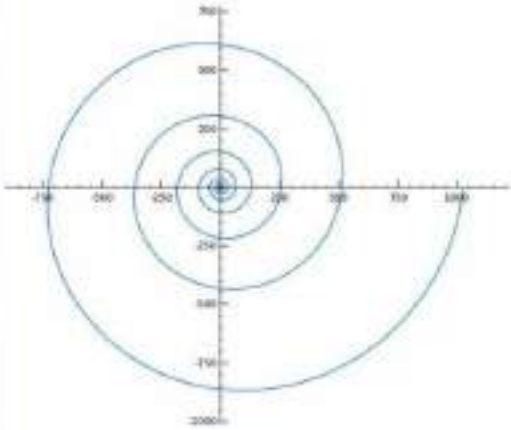
1.	Тема занятия	Логарифмическая функция

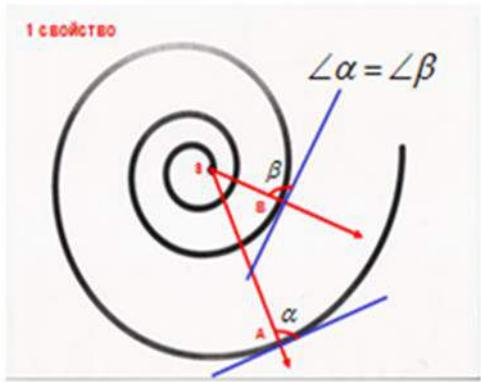
2.	Содержание темы	Логарифм числа. Свойства логарифмов. Логарифмическая функция, ее свойства. Логарифмические уравнения, неравенства
3.	Типы занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная, индивидуальная, групповая
6.	Типы оценочных мероприятий	Устные ответы, решение задач - Вычислите: а) $\log_2 2^4 \cdot \log_5 5^2$; б) $\log_3 \frac{1}{27}$. - Найдите область определения функции $y = \log_9(8x + 9)$. - Исследуйте функцию на монотонность: $y = \log_{2,6} x$. - Решите уравнение $\log_{\frac{1}{7}}(7 - x) = -2$ - Решите неравенство: $\log_3(8 - 6x) \leq \log_3 2x$
7.	Задания для самостоятельного выполнения	- Вычислите: а) $\log_8 8^{-3} \cdot \log_6 6^2$; б) $\log_{\frac{1}{3}} 81$. - Найдите область определения функции $y = \log_6(4x - 1)$. - Исследуйте функцию на монотонность: $y = \log_{\frac{3}{4}} x$. - Решите уравнение $\log_8(5x + 47) = 3$ - Решите неравенство: $\log_5 x > \log_5(3x - 4)$

Технологическая карта тема 3.7 Логарифмы в природе и технике

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 учебной деятельности. Проверка выполнения заданий ВСР / входной контроль	В природе и в жизни логарифмы встречаются в виде логарифмической спирали. 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	Обучающимся демонстрируется пример спирали.		Беседа

	$(\log_a r)$ возрастает пропорционально углу поворота φ			
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. 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	Обучающийся N рассказывает про историю возникновения и развития понятия логарифмической спирали.	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК1.1. ПК 1.7.	Беседа

	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.	Выполняют задание		Практическая работа

	Разработайте дизайн интерьера с использованием логарифмической спирали. Результат изобразите на компьютере в программе Adobe Photoshop. 			
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			

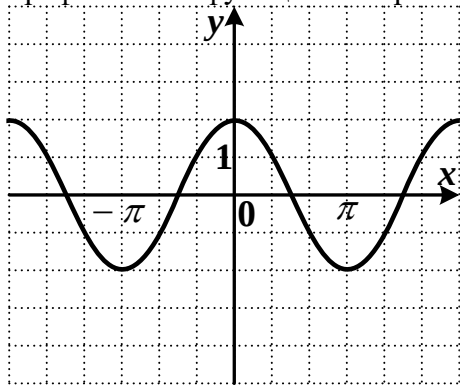


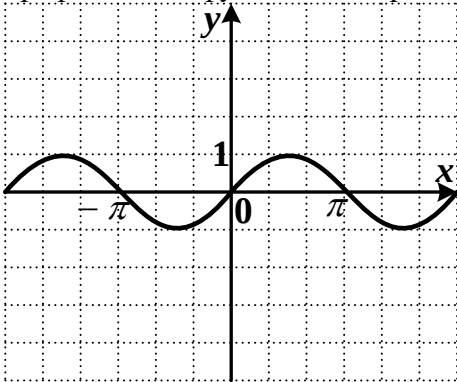
Раздел 4. Основы тригонометрии. Тригонометрические функции
Опорный конспект темы 4.1–4.2 Тригонометрические функции произвольного угла, числа. Основные тригонометрические тождества

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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
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 4.3–4.4 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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
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: $\arcsin\left(-\frac{\sqrt{3}}{2}\right) + \arccos\frac{1}{2}.$ 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 4.5 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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
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) $x = \pi + 2k, k \in \mathbb{Z}$; 2) $x = \frac{\pi}{2} + 2k, k \in \mathbb{Z}$; 3) $x = 2k, k \in \mathbb{Z}$; 4) $x = \pi + 2k, k \in \mathbb{Z}$.

		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 $\frac{\sqrt{3}}{2\sin 5x} + 1 = 0$.

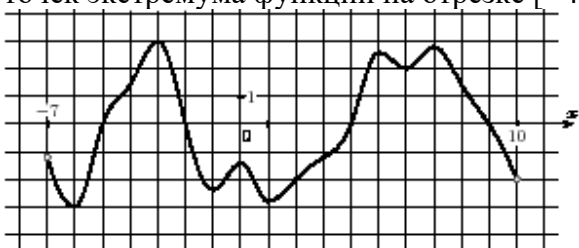
Раздел 5. Производная функции, ее применение

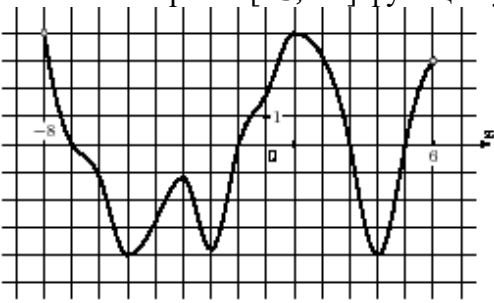
Опорный конспект темы 5.1-5.3 Понятие производной. Производные функций. Производные суммы, разности произведения, частного. Понятие о непрерывности функции. Метод интервалов. Геометрический и физический смысл производной

1.	Тема занятия	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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
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 $T = 0,2 t^2$. С какой скоростью нагревается это тело в момент времени $t = 10$ с? 6. Точка движется прямолинейно по закону $s = 6 t - t^2$. В какой момент времени скорость точки окажется равной нулю? 7. Тело массой 10 кг движется прямолинейно по закону $s = 3 t^2 + t + 4$. 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 $s = 4 t^3 + t^2 - 6$. 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 $T = 0,3 t^2$. С какой скоростью нагревается это тело в момент времени $t = 10$ с? 7. Точка движется прямолинейно по закону $s = 8 t - t^2$. В какой момент времени скорость точки окажется равной нулю? 8. Тело массой 6 кг движется прямолинейно по закону $s = 4 t^2 - 30 t + 6$. Найти кинетическую энергию тела ($mv^2/2$) через 5 с после начала движения

Опорный конспект темы 5.4-5.6 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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
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 5.7 Нахождение оптимального результата с помощью производной при оформлении заказов

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 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК1.1. ПК 1.7.	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 или воспроизведение формируемых знаний и их применение в стандартных	Большую часть своих усилий человек тратит на поиск наилучшего, или как часто говорят, оптимального, решения поставленной задачи. Как, располагая определёнными ресурсами, добиться наиболее высокого жизненного уровня, наивысшей производительности	Разбиваются на группы для проведения практической работы	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК1.1. ПК 1.7.	Беседа

условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)	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 выступы для образования боковых сторон коробки. Найдите объем коробки. 3. Участок, площадью 2400м^2, надо разбить на два участка прямоугольной формы так, чтобы	Работают в группах по алгоритму нахождения наибольшего и наименьшего значения функции		Практическая работа

	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 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК1.1. ПК 1.7.	
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 5.8-5.9 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.

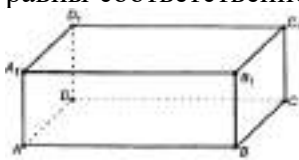
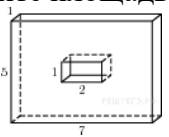
2.	Содержание темы	Задача о восстановлении закона движения по известной скорости. Понятие интегрирования. Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции. Таблица формул для нахождения 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 определенного интеграла. Формула Ньютона— Лейбница. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей
3.	Виды занятия	Комбинированное
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
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 $A(1;2)$. 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 $M(1;3)$. Найдите эту первообразную. 5. Вычислите площадь фигуры, ограниченной линиями $y = 5 - x^2$ и $y = -4$

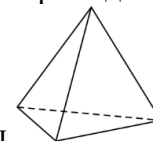
Раздел 6. Многогранники и тела вращения

Опорный конспект темы 6.1–6.2 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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
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 6 см, а боковое ребро – 5 см. 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



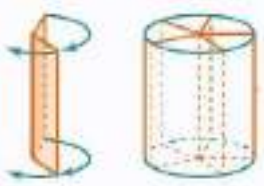
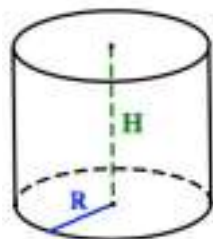
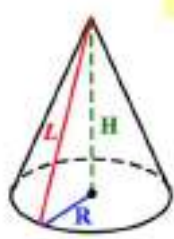
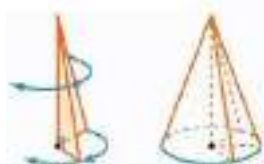
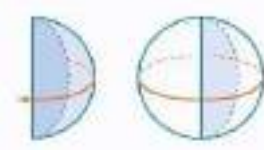
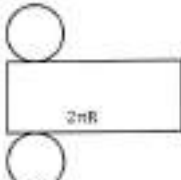
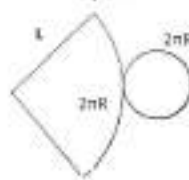
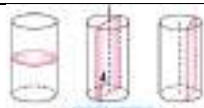
Технологическая карта тема 6.3 Цилиндр, конус, шар и их сечения

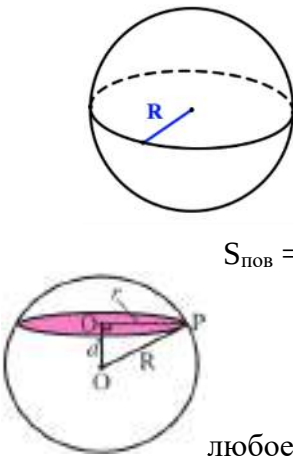
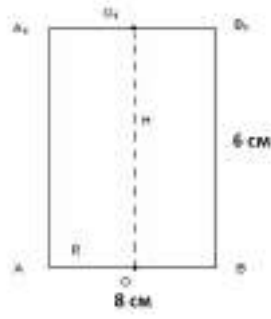
1.	Тема занятия	Цилиндр, конус, шар и их сечения
2.	Содержание темы	Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через 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

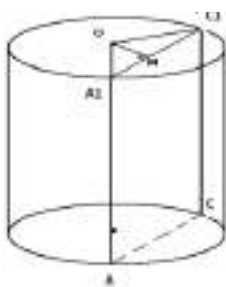
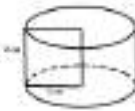
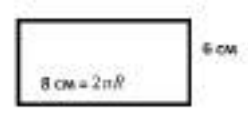
Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность обучающихся		Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия					
Создание рабочей обстановки, актуализация мотивов учебной деятельности и установок на восприятие, осмысление содержания	Здравствуйте! 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 (парилльные четырехугольные)	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК1.1. ПК 1.7.	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	 Из «Платоновой кол-лекции» дизайнера из Сараево (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		

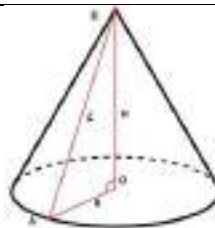
	 Ландшафтная композиция					
	 Объемно-пространственная композиция					
	☐ Каковы особенности представленных объектов? Итак, сегодня знакомимся с круглыми телами. Они называются телами вращения					
2. Основной этап занятия						
Формирование новых знаний и способов деятельности (изложение нового материала)	Запишите тему. «Цилиндр, конус, шар – тела вращения.»	Записывают тему. Выполняют конспект в виде таблицы <table><tr><td>Цилиндр</td><td>Конус</td></tr></table>	Цилиндр	Конус	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК1.1.	Фронтальные
Цилиндр	Конус					

	Ци- линдр				ПК 1.7.	
	Ко- нус		R – радиус основа- ния цилиндра H – высота цилин- дра	R – радиус основа- ния H – высота конуса L – образующая конуса		
	Шар					
Наша сегодняшняя цель как можно больше узнать про каж- дую из фигур.			$S_{\text{бок п}} = 2\pi RH$ $S_{\text{полн пов}} = 2\pi RH + 2\pi R^2$ $S_{\text{полн пов}} = 2\pi R(H + R)$			
Познакомимся с особенно- стями изображений каждой из фигур и выделим основные элементы			$S_{\text{бок пов}} = \pi RL$ $S_{\text{полн пов}} = \pi RL + \pi R^2$ $S_{\text{полн пов}} = \pi R(L + R)$			
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.	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) 		Индивидуальные, решение задач

	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 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	$S_{\text{ос сеч}} = AB \cdot BB_1 = 8 \cdot 6 = 48 \text{ см}^2$ е)  $OM = 3 \text{ см}$ $AA_1 = 6 \text{ см}$ $OC_1 = 4 \text{ см}$ Из прямоугольного $\triangle OMC_1$ по теореме Пифагора: $MC_1^2 = OC_1^2 - OM^2$ $= 16 - 9 = 7$ $MC_1 = \sqrt{7} \text{ см}$ $A_1C_1 = 2\sqrt{7} \text{ см}$ $S_{\text{сеч}} = A_1C_1 \cdot AA_1 =$ $2\sqrt{7} \cdot 6 = 12\sqrt{7} \text{ см}^2$ 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.		

его центра О. Радиус шара равен 10 см. Найдите: а) радиус круга, полученного сечения; б) длину окружности сечения; в) площадь сферы



OA = 3 дм;
 $\angle DAO = 30^\circ$
 а) $\triangle ADO$ - прямоугольный
 $AD = 2AO = 6 \text{ дм}$

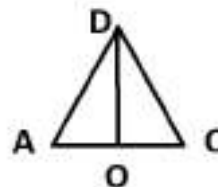
б) Из $\triangle ADO$ по теореме Пифагора:

$$DO^2 = 36 - 9 = 27$$

$$DO = 3\sqrt{3} \text{ дм};$$

$$\text{в) } S_{\text{бок пов}} = \pi RL = \pi \cdot 3 \cdot 6 = 18\pi \text{ дм}^2;$$

$$\text{г) } S_{\text{полн пов}} = \pi RL + \pi R^2 = 18\pi + 9\pi = 27\pi \text{ дм}^2;$$

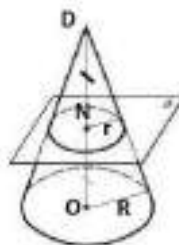


д)

$\triangle ADC$ – 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)



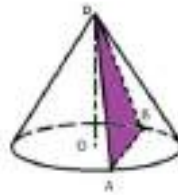
N – середина DO

$$\frac{DN}{DO} = \frac{r}{R} = \frac{1}{2}$$

$$r = \frac{R}{2} = \frac{3}{2} \text{ дм}$$

$$S = \pi r^2 = \frac{9\pi}{4} \approx 7 \text{ дм}^2$$

ж)

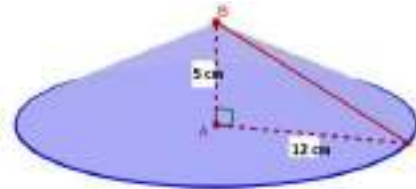


$\triangle DAB$ – равнобедренный, $\angle ADB = 60^\circ$, значит, $\triangle DAB$ – равносторонний.

$AD = 6 \text{ дм};$

$$S = \frac{AD^2 \sqrt{3}}{4} = \frac{36\sqrt{3}}{4} = 9\sqrt{3} \text{ дм}^2;$$

5.



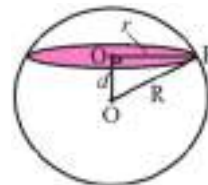
$\triangle BAC$ – прямоугольный; $AB = H = 5 \text{ см}; AC = R = 12 \text{ см}$

$$S_{\text{полн пов}} = \pi R(L + R)$$

Из прямоугольного треугольника ABC: $L =$

$$BC = \sqrt{AB^2 + AC^2} = 13 \text{ см}$$

$$S_{\text{полн пов}} = \pi \cdot 12 \cdot (13 + 12) = 300\pi \text{ см}^2.$$



6.

$d = 8 \text{ см}, R = 10 \text{ см}$

а) Из прямоугольного $\triangle OO_1P$: $r = OP =$

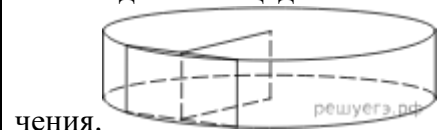
$$\sqrt{R^2 - d^2} = 6 \text{ см};$$

		$б) C = 2\pi r = 12\pi \text{ см}^2 ;$ $в) S_{\text{пов}} = 4\pi R^2 = 144\pi \text{ см}^2$		
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	☐ С какими фигурами мы сегодня познакомились? ☐ В каких предметах повседневной жизни мы с ними встречаемся? В заключении – игра «знаю – не знаю»: перед вами «Лист 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?	☐ Познакомились с телами вращения: цилиндр, конус, шар ☐ Цилиндр - трубы, мороженое «Лаконка»; конус - воронка, мороженое «Рожок»; шар – мяч, новогодние игрушки. Лист самооценки: 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) $S_{\text{пов}} = 4\pi R^2$	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07 ПК1.1. ПК 1.7.	самопроверка

	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». 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.			Индивидуально-групповые

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, 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?

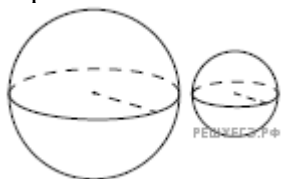


2. Даны два конуса. Радиус основания и образующая

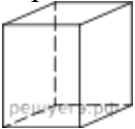
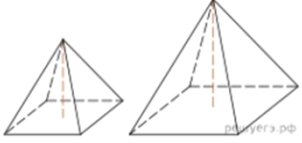
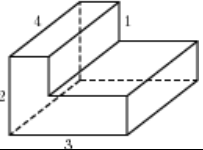
первого конуса равны соответственно 7 и 9, а второго — 2 и 9. Во сколько раз площадь боковой поверхности первого конуса больше площади боковой поверхности второго?

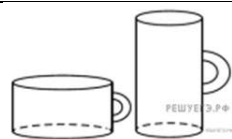


3. Даны два шара с радиусами 8 и 4. Во сколько раз площадь поверхности первого шара больше площади поверхности второго?

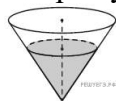


Опорный конспект темы 6.4–6.5 Объемы и площади поверхностей тел. Примеры симметрий в профессии

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	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07
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» I. Вариант 1. Два ребра прямоугольного параллелепипеда равны 8 и 5, а объём параллелепипеда равен 280. Найдите площадь поверхности этого параллелепипеда.  2. Даны две правильные четырёхугольные пирамиды. Объём первой пирамиды равен 9. У второй пирамиды высота в 1,5 раза больше, а сторона основания в 2 раза больше, чем у первой. Найдите объём второй пирамиды.  3. Найдите объём многогранника, изображенного на рисунке (все двугранные углы прямые). 



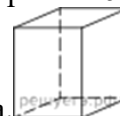
4. Две кружки имеют форму цилиндра. Первая кружка в полтора раза ниже второй, а вторая втрое уже первой. Во сколько раз объём первой кружки больше объёма второй?



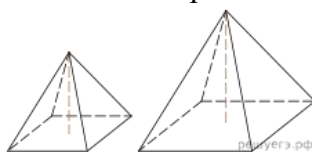
5. В сосуде, имеющем форму конуса, уровень жидкости достигает $\frac{4}{5}$ высоты. Объём сосуда 2000 мл. Чему равен объём налитой жидкости? Ответ дайте в миллилитрах.

II. Вариант

1. Два ребра прямоугольного параллелепипеда равны 6 и 4, а объём параллелепипеда равен 240. Найдите

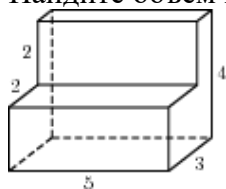


площадь поверхности этого параллелепипеда.



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.

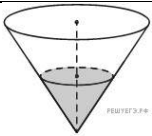
3. Найдите объём многогранника, изображенного на рисунке (все двугранные углы прямые).



- 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 7. Элементы теории вероятностей и математической статистики
Опорный конспект темы 7.1, 7.3 Элементы теории вероятностей и математической статистики

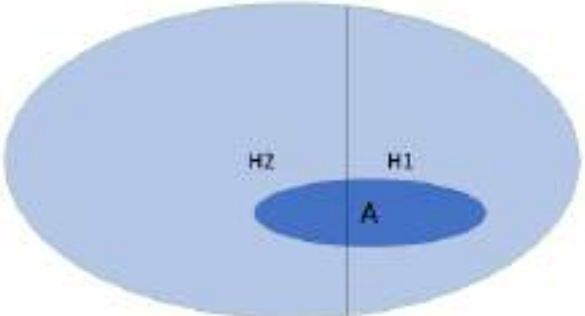
1.	Тема занятия	Элементы теории вероятностей и математической статистики																																		
2.	Содержание темы	Событие, вероятность события. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения																																		
3.	Типы занятия	Комбинированное																																		
4.	Планируемы образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07																																		
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>	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												
Найдите моду данного ряда наблюдаемых данных.																				
		Ответы. 151; 149; 150; 150,5.																		

Технологическая карта тема 7.2 Вероятность событий в деятельности дизайнера

1.	Тема занятия	Вероятность событий в деятельности дизайнера
2.	Содержание темы	Элементы расчета основных технико-экономических показателей проектирования. 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 ВСП / 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 аналогии,	Какое свойство относительной частоты вы знаете?	Свойство <u>устойчивости</u> в серии большого числа опытов.	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК	Фронтальный опрос

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. $W(A) = \frac{k}{n}$ $P(A) \approx 0,07$	05, ОК 06, ОК 07 ПК1.1. ПК 1.7.	
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, равна $P(A/H1) = 0,05$, а вероятность брака у второго вида $P(A/H2) = 0,01$.	 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

	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.2 Математика 43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____

(общее количество часов: 228 часов аудиторной нагрузки, 2 часа консультаций, 6 часов – промежуточная аттестация)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Контрольная работа (входной контроль) по основным понятиям и формулам школьного курса математики.				1
2.	Цель и задачи математики при освоении специальности.				1
3.	Базовые знания и умения по математике в профессиональной и в повседневной деятельности.				1
4.	Практическое занятие. Действия над положительными и отрицательными числами, с обыкновенными и десятичными дробями. Действия со степенями, формулы сокращенного умножения.				1
5.	Простые проценты, разные способы их вычисления.				2
6.	Линейные, квадратные, дробно-линейные уравнения и неравенства.				2
7.	Практическое занятие. Простые и сложные проценты.				2
8.	Практическое занятие. Процентные вычисления в профессиональных задачах.				2
9.	Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства.				2
10.	Геометрия на плоскости.				2
11.	Практическое занятие. Вычисления и преобразования. Уравнения и неравенства. Геометрия на плоскости.				2

12.	Предмет стереометрии. Основные понятия (точка, прямая, плоскость, пространство). Основные аксиомы стереометрии. Пересекающиеся, параллельные и скрещивающиеся прямые.				2
13.	Практическое занятие. Угол между прямыми в пространстве. Перпендикулярность прямых. Основные пространственные фигуры.				2
14.	Параллельные прямая и плоскость. Определение. Признак. Свойства. Параллельные плоскости. Определение. Признак. Свойства.				2
15.	Практическое занятие. Тетраэдр и его элементы. Параллелепипед и его элементы. Свойства противоположных граней и диагоналей параллелепипеда. Построение основных сечений.				2
16.	Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.				2
17.	Практическое занятие. Перпендикулярные прямые. Параллельные прямые, перпендикулярные к плоскости. Признак перпендикулярности прямой и плоскости.				2
18.	Перпендикуляр и наклонная. Теорема о трех перпендикулярах. Угол между прямой и плоскостью. Угол между плоскостями.				2
19.	Перпендикулярные плоскости. Расстояния в пространстве.				2
20.	Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число.				2
21.	Практическое занятие. Скалярное произведение векторов. Простейшие задачи в координатах.				2
22.	Взаимное расположение прямых в пространстве. Параллельность прямой и плоскости, параллельность плоскостей, перпендикулярность плоскостей.				2
23.	Практическое занятие. Расположение прямых и плоскостей в окружающем мире (природе, архитектуре, технике).				2
24.	Практическое занятие. Решение практико-ориентированных задач.				4
25.	Практическое занятие. Расположение прямых и плоскостей в пространстве. Перпендикулярность и параллельность прямых и плоскостей. Декартовы координаты в пространстве. Векторы в пространстве. Сложение и вычитание векторов. Умножение вектора на число. Координаты вектора.				2
26.	Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений.				2

27.	Практическое занятие. Понятие корня n-ой степени из действительного числа. Функции $y = \sqrt[n]{x}$ их свойства и графики. Свойства корня n-ой степени. Преобразование иррациональных выражений.				2
28.	Понятие степени с рациональным показателем.				2
29.	Степенные функции, их свойства и графики.				2
30.	Практическое занятие. Понятие степени с рациональным показателем. Степенные функции, их свойства и графики.				2
31.	Равносильность иррациональных уравнений. Методы их решения.				4
32.	Степень с произвольным действительным показателем.				2
33.	Определение показательной функции и ее свойства.				2
34.	Знакомство с применением показательной функции.				2
35.	Практическое занятие. Решение показательных уравнений методом уравнивания показателей, методом введения новой переменной, функционально-графическим методом. Решение показательных неравенств.				2
36.	Логарифм числа.				2
37.	Свойства логарифмов.				2
38.	Практическое занятие. Операция логарифмирования.				2
39.	Логарифмическая функция и ее свойства.				2
40.	Понятие логарифмического уравнения.				2
41.	Операция потенцирования.				2
42.	Практическое занятие. Три основных метода решения логарифмических уравнений: функционально-графический, метод потенцирования, метод введения новой переменной. Логарифмические неравенства.				2

43.	Практическое занятие. Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.				2
44.	Практическое занятие. Применение логарифма. Логарифмическая спираль в природе. Ее математические свойства.				2
45.	Практическое занятие. Степенная, показательная и логарифмическая функции. Решение уравнений.				2
46.	Радианная мера угла. Поворот точки вокруг начала координат. Определение синуса, косинуса, тангенса и котангенса.				2
47.	Практическое занятие. Знаки синуса, косинуса, тангенса и котангенса по четвертям. Зависимость между синусом, косинусом, тангенсом и котангенсом одного и того же угла.				2
48.	Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$.				2
49.	Практическое занятие. Тригонометрические тождества. Преобразования простейших тригонометрических выражений. Синус, косинус, тангенс и котангенс углов α и $-\alpha$.				2
50.	Область определения и множество значений тригонометрических функций. Чётность, нечётность, периодичность тригонометрических функций. Свойства и графики функций $y = \cos x$, $y = \sin x$, $y = \operatorname{tg} x$, $y = \operatorname{ctg} x$.				2
51.	Практическое занятие. Сжатие и растяжение графиков тригонометрических функций.				2
52.	Практическое занятие. Преобразование графиков тригонометрических функций.				2
53.	Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.				2
54.	Практическое занятие. Обратные тригонометрические функции. Их свойства и графики.				2
55.	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.				2
56.	Простейшие тригонометрические неравенства.				2
57.	Преобразование тригонометрических выражений. Решение тригонометрических уравнений и неравенств, в том числе с использованием свойств функций.				2

58.	Контрольная работа.				2
59.	Приращение аргумента. Приращение функции. Задачи, приводящие к понятию производной.				2
60.	Определение производной. Алгоритм отыскания производной.				2
61.	Практическое занятие. Алгоритм отыскания производной.				2
62.	Практическое занятие. Формулы дифференцирования. Правила дифференцирования				2
63.	Понятие непрерывной функции. Свойства непрерывной функции.				2
64.	Связь между непрерывностью и дифференцируемостью функции в точке.				2
65.	Практическое занятие. Алгоритм решения неравенств методом интервалов				2
66.	Геометрический смысл производной функции – угловой коэффициент касательной к графику функции в точке. Уравнение касательной к графику функции.				2
67.	Практическое занятие. Алгоритм составления уравнения касательной к графику функции $y=f(x)$.				2
68.	Возрастание и убывание функции, соответствие возрастания и убывания функции знаку производной. Задачи на максимум и минимум.				2
69.	Практическое занятие. Алгоритм исследования функции и построения ее графика с помощью производной.				2
70.	Исследование функции на монотонность и построение графиков.				2
71.	Практическое занятие. Исследование функции на монотонность и построение графиков.				2
72.	Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа.				2
73.	Практическое занятие. Нахождение наибольшего и наименьшего значений функций, построение графиков с использованием аппарата математического анализа.				2
74.	Практическое занятие. Наименьшее и наибольшее значение функции.				6

75.	Ознакомление с понятием интеграла и первообразной для функции $y=f(x)$. Решение задач на связь первообразной и ее производной, вычисление первообразной для данной функции.				2
76.	Практическое занятие. Таблица формул для нахождения первообразных. Изучение правила вычисления первообразной.				2
77.	Практическое занятие. Задачи, приводящие к понятию определенного интеграла – о вычислении площади криволинейной трапеции. Понятие определённого интеграла. Геометрический и физический смысл определенного интеграла. Формула Ньютона – Лейбница.				2
78.	Практическое занятие. Решение задач на применение интеграла для вычисления физических величин и площадей				2
79.	Формулы и правила дифференцирования. Исследование функций с помощью производной. Наибольшее и наименьшее значения функции. Вычисление первообразной. Применение первообразной.				2
80.	Контрольная работа.				2
81.	Призма (наклонная, прямая, правильная) и её элементы.				2
82.	Параллелепипед. Свойства прямоугольного параллелепипеда. Куб.				2
83.	Пирамида и её элементы. Правильная пирамида				2
84.	Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (ребра, диагонали, углы). Правильные многогранники.				2
85.	Практическое занятие. Площадь поверхности многогранников. Простейшие комбинации многогранников. Вычисление элементов пространственных фигур (ребра, диагонали, углы). Правильные многогранники.				2
86.	Практическое занятие. Цилиндр, конус, сфера и шар. Основные свойства прямого кругового цилиндра, прямого кругового конуса. Изображение тел вращения на плоскости. Представление об усечённом конусе.				2
87.	Практическое занятие. Сечения конуса (параллельное основанию и проходящее через вершину), сечения цилиндра (параллельно и перпендикулярно оси), сечениях шара. Развёртка цилиндра и конуса.				2

88.	Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба.				2
89.	Объемы прямой призмы и цилиндра.				2
90.	Объемы пирамиды и конуса. Объем шара.				2
91.	Практическое занятие. Объем прямоугольного параллелепипеда. Объем куба. Объемы прямой призмы и цилиндра. Объемы пирамиды и конуса. Объем шара.				2
92.	Практическое занятие. Понятие о симметрии в пространстве (центральная, осевая, зеркальная).				2
93.	Практическое занятие. Обобщение представлений о правильных многогранниках (тетраэдр, куб, октаэдр, додекаэдр, икосаэдр). Примеры симметрий в профессии.				2
94.	Практическое занятие. Объемы и площади поверхности многогранников и тел вращения.				6
95.	Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий.				2
96.	Условная вероятность. Зависимые и независимые события.				2
97.	Теоремы о вероятности произведения событий.				2
98.	Практическое занятие. Совместные и несовместные события. Теоремы о вероятности суммы событий. Условная вероятность. Зависимые и независимые события. Теоремы о вероятности произведения событий				2
99.	Практическое занятие. Относительная частота события, свойство ее устойчивости.				4
100.	Практическое занятие. Статистическое определение вероятности.				2
101.	Практическое занятие. Оценка вероятности события.				2
102.	Виды случайных величин.				2
103.	Определение дискретной случайной величины.				2
104.	Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики.				2

105.	Практическое занятие. Виды случайных величин. Определение дискретной случайной величины. Закон распределения дискретной случайной величины. Ее числовые характеристики.				2
106.	Первичная обработка статистических данных.				2
107.	Числовые характеристики (среднее арифметическое, медиана, размах, дисперсия).				2
108.	Практическое занятие. Работа с таблицами, графиками, диаграммами.				2
109.	Практическое занятие. Виды событий, вероятность событий. Сложение и умножение вероятностей. Дискретная случайная величина, закон ее распределения. Задачи математической статистики.				2
110.				Всего:	228

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДП.03 ХИМИЯ**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДП.03 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 профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 года, (зарегистрирован в Минюсте от 22.12.2016 года № 44898).

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

Составитель: Богданов Михаил Викторович, преподаватель высшей категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	35
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	36
5	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	47
6	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	70
7.	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	115

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОДП.03 Химия является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

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.

Задачи:

- 1) сформировать понимание закономерностей протекания химических процессов и явлений в окружающей среде, целостной научной картины мира, взаимосвязи и взаимозависимости естественных наук;
- 2) развить умения проводить расчеты по химическим формулам и уравнениям химических реакций, планировать и интерпретировать результаты химических экспериментов,
- 3) сформировать навыки проведения химических экспериментальных исследований с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием;
- 4) развить умения анализировать, оценивать, проверять на достоверность и обобщать информацию химического характера из различных источников;
- 5) сформировать умения прогнозировать последствия своей деятельности и химических природных, бытовых и производственных процессов;
- 6) сформировать понимание значимости достижений химической науки и технологий для развития социальной и производственной сфер.

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 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

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; - 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	- 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-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

	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	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 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	- 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

	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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	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); - 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 исследовании 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	- 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

	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.	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;
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,	- 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

	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	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.
ПК2.2.	- устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	- 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	- уметь планировать и выполнять химический эксперимент (превращения

	обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения;	органических веществ при нагревании, получение этилена и изучение его свойств, качественные реакции на альдегиды, крахмал, уксусную кислоту; денатурация белков при нагревании,
ПК 3.2.	- уметь переносить знания в познавательную и практическую области жизнедеятельности; - уметь интегрировать знания из разных предметных областей; - выдвигать новые идеи, предлагать оригинальные подходы и решения;	- 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	176
в т.ч.	
Основное содержание	144
в т. ч.:	
теоретическое обучение	52
практические занятия	36
лабораторные занятия	12
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)	42
в т. ч.:	
теоретическое обучение	8
практические занятия	22
лабораторные занятия	12
Индивидуальный проект	Да(32ч)
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	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Входной контроль	Диагностика проверки знаний 1) Выполнение тестовых заданий 2) Устное собеседование по основным вопросам дисциплины	2	
Основное содержание		144	
Раздел 1. Основы строения вещества		8	
Тема 1.1. Строение атомов химических элементов и природа химической связи	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	4	
	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность. Ковалентная связь, ее разновидности и механизмы образования (обменный и донорно-акцепторный). Ионная связь. Металлическая связь. Водородная связь. Межмолекулярные взаимодействия. Изотопы, основное и возбужденное состояние атома, гибридизация атомных орбиталей.	4	
	Практические занятия	2	
	Решение практических заданий на составление электронно-графических формул элементов 1–4 периодов. Решение заданий на использование химической символики и названий соединений по номенклатуре международного союза теоретической и прикладной химии и тривиальных названий для составления химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.) и других неорганических соединений отдельных классов.	2	
Тема 1.2. Периодический закон и таблица	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение		
	Практические занятия	2	

Д.И. Менделеева	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. 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».	2	
Раздел 2. Химические реакции		12	
Тема 2.1. Типы химических реакций	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	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).	2	
	Практические занятия	4	
	Составление уравнений реакций соединения, разложения, замещения, обмена. Уравнения реакций горения, ионного обмена, окисления-восстановления. Расчет количественных характеристик исходных веществ и продуктов реакции. Расчет количественных характеристик продукта реакции соединения, если одно из веществ дано в избытке и/или содержит примеси. Расчет массовой или объемной доли выхода продукта реакции соединения от теоретически возможного. Расчет объемных отношений газов. Расчет массы (объем, количество вещества) продукта реакции, если одно из веществ дано в виде раствора с определенной массовой долей растворенного вещества.	2	
	Уравнения окисления-восстановления. Степень окисления. Окислитель и восстановитель. Окислительно-восстановительные реакции в природе, производственных процессах и жизнедеятельности организмов. Окислительно-восстановительный потенциал среды. Составление и	2	

	уравнивание окислительно-восстановительных реакций методом электронного баланса. Типичные неорганические окислители и восстановители. Электролиз растворов и расплавов солей.		
Тема 2.2. Электролитическая диссоциация и ионный обмен	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Теория электролитической диссоциации. Реакции ионного обмена. Составление реакций ионного обмена путем составления их полных и сокращенных ионных уравнений. Гидролиз солей. Значение гидролиза в биологических обменных процессах. Применение гидролиза в промышленности.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа «Реакции гидролиза». Исследование среды растворов солей, образованных сильными и слабыми электролитами, и их реакций с растворами щелочи и карбоната натрия. Составление реакций гидролиза солей.	2	
Контрольная работа 1	Строение вещества и химические реакции.	2	
Раздел 3.	Строение и свойства неорганических веществ	24	
Тема 3.1. Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	Предмет неорганической химии. Взаимосвязь неорганических веществ. Классификация неорганических веществ. Простые и сложные вещества. Основные классы сложных веществ (оксиды, гидроксиды, кислоты, соли). Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной 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.	2	
	Практические занятия	4	
	Решение задач на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле	4	

	(смеси). Решение практических заданий по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов (называть и составлять формулы химических веществ, определять принадлежность к классу). Источники химической информации (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Поиск информации по названиям, идентификаторам, структурным формулам.		
Тема 3.2. Физико-химические свойства неорганических веществ	Основное содержание	12	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	6	
	Металлы. Общие физические и химические свойства металлов. Способы получения. Значение металлов и неметаллов в природе и жизнедеятельности человека и организмов. Коррозия металлов: виды коррозии, способы защиты металлов от коррозии.	2	
	Неметаллы. Общие физические и химические свойства неметаллов. Типичные свойства металлов IV–V групп. Классификация и номенклатура соединений неметаллов. Круговороты биогенных элементов в природе.	2	
	Химические свойства основных классов неорганических веществ (оксидов, гидроксидов, кислот, солей и др.). Закономерности в изменении свойств простых веществ, водородных соединений, высших оксидов и гидроксидов.	2	
	Практические занятия	4	
	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. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на свойства и получение неорганических веществ.	4	
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа «Свойства металлов и неметаллов». 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.	2	
Тема 3.3.	Основное содержание	4	ОК 01

Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	Теоретическое обучение	2	ОК 02
	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	2	
	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.	2	
Раздел 4.	Строение и свойства органических веществ	28	
Тема 4.1. Классификация, строение и номенклатура органических веществ	Основное содержание	4	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	
	Предмет органической химии. 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.	2	
	Практические занятия	2	
	Номенклатура органических соединений отдельных классов (насыщенные, ненасыщенные и ароматические углеводороды, спирты, фенолы, альдегиды, кетоны, карбоновые кислоты и др.) Составление полных и сокращенных структурных формул органических веществ отдельных классов, используя их названия по систематической номенклатуре. Расчеты простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).	2	

Тема 4.2. Свойства органических соединений	Основное содержание	14	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	10	
	– предельные углеводороды. Горение метана как один из основных источников тепла в промышленности и быту. Свойства природных углеводородов, нахождение в природе и применение алканов;	2	
	– непредельные и ароматические углеводороды. Полимеризация этилена как основное направление его использования. Горение ацетиленов как источник высокотемпературного пламени для сварки и резки металлов;	2	
	– кислородсодержащие соединения (спирты и простые эфиры, фенолы, альдегиды и кетоны, карбоновые кислоты и их производные). Практическое применение этиленгликоля, глицерина, фенола. Применение формальдегида, ацетальдегида, уксусной кислоты. Мыла как соли высших карбоновых кислот. Моющие свойства мыла;	2	
	– азотсодержащие соединения (амины и аминокислоты, белки).	2	
	Классификация и особенности органических реакций. Реакционные центры. Радикалы. Первоначальные понятия о типах и механизмах органических реакций.	2	
	Практические занятия	2	
	Решение цепочек превращений на генетическую связь между классами органических соединений с составлением названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. Решение расчетных задач по уравнениям реакций с участием органических веществ.	2	
Тема 4.3. Органические	Лабораторные занятия	2	ОК 01 ОК 02
	Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств». Получение этилена из этанола в лаборатории и изучение его физических и химических свойств. Составление реакций присоединения и окисления на примере этилена. Решение расчетных задач с использованием плотности газов по водороду и воздуху.	2	
Тема 4.3. Органические	Основное содержание	8	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	6	

вещества в жизнедеятельности и человека. Производство и применение органических веществ в промышленности	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. Нуклеиновые кислоты: состав и строение. Строение нуклеотидов. Состав нуклеиновых кислот (ДНК, РНК). Роль нуклеиновых кислот в жизнедеятельности организмов.	4	
	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти. Полиэтилен как крупнотоннажный продукт химического производства. Применение этилена. Производство и применение каучука и резины. Синтетические и искусственные волокна, их строение, свойства. Практическое использование волокон. Синтетические пленки: изоляция для проводов, мембраны для опреснения воды, защитные пленки для автомобилей, пластыри, хирургические повязки. Новые технологии дальнейшего совершенствования полимерных материалов. Роль органической химии в решении проблем энергетической безопасности, в развитии медицины, создании новых материалов, новых источников энергии (альтернативные источники энергии).	2	
	Практические занятия	2	
	Решение практико-ориентированных заданий по составлению химических реакций, отражающих химическую активность органических соединений в различных средах (природных, биологических, техногенных).	2	
Контрольная работа 3	Структура и свойства органических веществ.	2	
Раздел 5.	Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	12	
Тема 5.1. Кинетические закономерности протекания химических реакций	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	4	
	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	2	

	природе и промышленном производстве.		
	Лабораторные занятия	0	
	Изучение зависимости скорости химической реакции от концентрации реагирующих веществ и температуры. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ». Исследование зависимости скорости реакции от концентрации. Определение константы скорости реакции графическим методом. 2. Лабораторная работа «Определение зависимости скорости реакции от температуры». Исследование зависимости скорости реакции от температуры. Расчет энергии активации реакции. Решение практико-ориентированных заданий на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.	0	
Тема 5.2. Термодинамическое закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение	2	
	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.	2	
	Практические занятия	2	
	Принцип Ле Шателье. Влияние различных факторов на изменение равновесия химических реакций. Закон действующих масс и константа химического равновесия. Расчеты равновесных концентраций реагирующих веществ и продуктов реакций. Расчеты теплового эффекта реакции. Решение практико-ориентированных заданий на применение принципа Ле-Шателье для нахождения направления смещения равновесия химической реакции и анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.	2	
	Лабораторные занятия	0	
	Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».	0	

	Исследование влияния изменения концентрации веществ, реакции среды и температуры на смещение химического равновесия. Сравнение полученных результатов с теоретически прогнозируемыми на основе принципа Ле Шателье.		
Контрольная работа 4	Скорость химической реакции и химическое равновесие.	2	
Раздел 6.	Дисперсные системы	10	
Тема 6.1. Дисперсные системы и факторы их устойчивости	Основное содержание	8	OK 01 OK 02 OK 07
	Теоретическое обучение	8	
	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).	2	
	Практические занятия	2	
	Решение задач на приготовление растворов. Решение практико-ориентированных расчетных заданий на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека, с позиций экологической безопасности последствий и грамотных решений проблем, связанных с химией.	2	
Контрольная работа 5	Дисперсные системы.	2	
Раздел 7.	Качественные реакции обнаружения неорганических и органических веществ	8	
Тема 7.1. Обнаружение неорганических катионов и анионов	Основное содержание	4	OK 01 OK 02
	Практические занятия	2	
	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.	2	

	Лабораторные занятия	0	
	Обнаружение неорганических веществ (катионов I–VI групп или анионов) с использованием качественных аналитических реакций. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «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 «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.	0	
Тема 7.2. Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	Основное содержание	4	OK 01 OK 02
	Практические занятия	2	
	Качественные химические реакции, характерные для обнаружения отдельных классов органических соединений: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот и др. Денатурация белков при нагревании, цветные реакции белков. Составление качественных реакций обнаружения органических соединений отдельных классов.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Обнаружение органических соединений отдельных классов. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Качественные реакции на отдельные классы органических веществ». Проведение качественных реакций, используемых для обнаружения органических веществ различных классов: фенолов, альдегидов, крахмала, уксусной кислоты, аминокислот, белков и др. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем. 2. Лабораторная работа «Качественный анализ органических соединений по функциональным группам». Проведение качественных реакций, используемых для распознавания органических веществ отдельных классов по функциональным группам: на примере аминокислот и карбоновых кислот,	2	

	спиртов и фенолов, альдегидов и кетонов. Описание наблюдаемых явлений и составление химических реакций и/или схем.		
Профессионально-ориентированное содержание (содержание прикладного модуля)		42	
Раздел 8.	Химия в быту и производственной деятельности человека	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 3.2
Тема 8.1. Химия в быту и производственной деятельности человека	Основное содержание	6	
	Практические занятия	6	
	Экологическая безопасность последствий бытовой и производственной деятельности человека, связанная с переработкой веществ; поиск и анализ химической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие). Кейсы (с учетом будущей профессиональной деятельности) на анализ информации о производственной деятельности человека, связанной с переработкой и получением веществ, а также с экологической безопасностью.	4	
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	2	
*Раздел 9.1. Исследование и химический анализ объектов биосферы (для укрупненных групп специальностей/ профессий: 19.00.00, 31.00.00, 32.00.00, 33.00.00, 34.00.00, 35.00.00, 36.00.00, 43.00.00)		36	
Тема 9.1.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Основное содержание	8	ОК 01 ПК 2.2
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа «Основы лабораторной практики».		
	Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.	2	
	Практические занятия	6	
	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).	6	
Тема 9.1.2. Химический	Основное содержание	6	ОК 01
	Теоретическое обучение	2	ОК 02

анализ проб воды	Классификация проб воды по виду и назначению, исходя из ее химического состава. Органолептические свойства (запах, прозрачность, цветность, мутность) воды. Кислотность и щелочность воды. рН 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 солеотложений, 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 07 ПК 2.4 ПК 3.2
	Практические занятия	2	
	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).	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Исследование химического состава проб воды. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «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 «Определение рН воды и ее кислотности». Определение рН 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 «Определение жесткости воды и способы ее устранения».	2	

	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.		
Тема 9.1.3. Химический контроль качества продуктов питания	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.2
	Теоретическое обучение	2	
	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	
	Практические занятия	2	
	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.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Исследование химического состава продуктов питания. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «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 «Исследование продуктов питания на наличие углеводов». Исследование молочных продуктов на наличие крахмала. Исследование продуктов на наличие глюкозы.	2	
Тема 9.1.4. Химический анализ проб почвы	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.2
	Теоретическое обучение	2	
	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.	2	

	Области использования органических удобрений в зависимости от качественного состава. Описание органических удобрений и их применение в зависимости от состава почвы и ее разновидности.		
	Практические занятия	2	
	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	2	
	Исследование химического состава проб почвы. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «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 «Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности». Исследование водных вытяжек образцов готовых почвенных смесей (для разных типов растений). Определение pH почвы с использованием индикаторов. Оценка типов почв в представленных образцах (сильнокислая, кислая, слабокислая, нейтральная, щелочная).	2	
Тема 9.1.5. Исследование объектов биосферы	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 2.4 ПК 3.2
	Теоретическое обучение	2	
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	2	
	Практические занятия	4	
	Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования. Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов (выступление с презентацией).	2	

	Лабораторные занятия	4	
	Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта, исходя из результатов химического анализа.	4	
*Раздел 9.2. Исследование и химический анализ объектов техносферы (для укрупненных групп специальностей/ профессий 18.00.00, 20.00.00, 21.00.00, 22.00.00, 29.00.00, 54.00.00)		36	
Тема 9.2.1. Основы лабораторной практики в профессиональных лабораториях	Основное содержание	8	ОК 01
	Лабораторные занятия	2	
	Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». Лабораторная посуда и химические реактивы. Основные лабораторные операции. Лабораторное оборудование. Техника безопасности и правила работы (поведения) в лаборатории.	2	
	Практические занятия	6	
	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 в различной форме результатов эксперимента (таблица, график, отчет, доклад, презентация)	6	
Тема 9.2.2. Химический анализ технической воды	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Назначение технической воды. Требования к технической воде по группам потребления. Качество технической воды разных видов. Химический анализ и производственный контроль состава технической воды. Сущность метода титрования. Анализ технической воды на жесткость и другие показатели. Кислотность и щелочность воды. Определение общей и свободной щелочности (кислотности) методом титрования. pH среды и методы ее определения. Жесткость воды и методы ее определения.	2	
	Практические занятия	2	
	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).	2	

	Лабораторные занятия	2	
	Исследование химического состава проб технической воды. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Определение хлоридов методом титрования в технической воде». Определение хлорид-ионов методом argentometрии с фиксированием конца титрования по методу Мора (осадительное титрование). 2. Лабораторная работа «Определение жесткости технической воды методом титрованиям. Комплексонометрическое определение жесткости (суммы ионов кальция и магния) в среде аммонийно-аммиачного буферного раствора (pH 9–10) по образованию с трилоном Б малодиссоциированных комплексных соединений.	2	
Тема 9.2.3. Химический анализ воздуха	Основное содержание	6	OK 01 OK 02 OK 07
	Теоретическое обучение	2	
	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.	2	
	Практические занятия	2	
	Гигиеническая оценка степени загрязнения воздуха помещения на основе сопоставления концентрации диоксида углерода с соответствующим гигиеническим нормативом. Решение практико-ориентированных теоретических заданий на расчет количества вещества, концентраций вредных примесей в атмосферном воздухе и воздухе помещений.	2	
	Лабораторные занятия	2	
Тема 9.2.4. Химический анализ проб материалов строительного	Основное содержание	6	OK 01 OK 02 OK 07
	Теоретическое обучение	2	
	Классификация материалов, используемых в строительной-реставрационной деятельности по составу, их назначение и применение. Химический анализ материалов строительной-реставрационной деятельности и дизайна. Химический состав пигментов, красителей, вяжущих смесей, особенности их	2	

реставрационной деятельности и дизайна	свойств и применения в профессиональной деятельности. Вещества, используемые в качестве пигментов и связующих материалов. Историческая справка. Современные материалы.		
	Практические занятия	2	
	Качественный и количественный состав проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна. Классификация красок по укрывистости, прозрачности в зависимости от используемых пигментов и связующих веществ. Определение состава красок на содержание микро и макроэлементов. Решение практико-ориентированных заданий по химическому анализу проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна.	2	
	Лабораторные занятия	2	
	Исследование материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна. Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Изготовление красок (подбор пигментов и связывающих веществ)». Исследование природных минералов, получение пигментов путем химических реакций, определение связующих материалов. Сравнение укрывистости и прозрачности полученных красок путем нанесения их на лист бумаги. 2. Лабораторная работа «Исследование свойств вяжущих веществ на примере гипса». Определение скорости схватывания природного и строительного гипса. Факторы, ускоряющие и замедляющие схватывание природного гипса. Гипсовое тесто, температура его застывания. Сравнение скорости схватывания природного и строительного гипса, определение факторов, влияющих на скорость схватывания строительного гипса, определение температуры застывания гипсового теста.	2	
Тема 9.2.5. Исследование объектов техносферы	Основное содержание	10	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07
	Теоретическое обучение	2	
	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов техносферы. Обзор тем учебно-исследовательских проектов. Алгоритм выполнения проекта. Определение проблемы исследования. Методы поиска, анализа и обработки информации о проекте в различных источниках.	2	
	Практические занятия	4	
	Обоснование актуальности выбранной темы. Выявление проблемы исследования. Выбор объектов и методов исследования. Постановка целей и задач исследования. Определение продукта исследования. Определение этапов и составление плана исследования.	2	
	Защита проекта: Представление результатов выполнения учебно-исследовательских проектов	2	

	(выступление с презентацией).		
	Лабораторные занятия	4	
	Исследование предложенного объекта на кислотность, щелочность, химический состав (загрязнители, макро- и микроэлементы). Обработка результатов исследования. Оценка качества исследуемого объекта исходя из результатов химического анализа	4	
Промежуточная аттестация по дисциплине (Дифференцированный зачет)		2	
Индивидуальный проект		32	
Всего		176	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические условия реализации дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Химии. Физики» оснащён оборудованием:

доской учебной (1), рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3), , учебные фильмы (5), цифровые образовательные ресурсы (2).

Технические средства обучения: компьютер с устройствами воспроизведения звука (1), принтер (1), мультимедиа-проектор с экраном (1), мультимедийная доска (1), указка-презентер для презентаций. Оборудование для проведения лабораторных работ: наборы шаростержневых моделей молекул (15), модели кристаллических решеток (15), коллекции простых и сложных веществ и/или коллекции полимеров (15); коллекция горных пород и минералов (15), таблица Менделеева (1) Мензурки (30), пипетки-капельницы (30), термометры (30), микроскоп (2), лупы (4), предметные и покровные стекла (30), планшеты для капельных реакций (4), фильтровальная бумага (30), промывалки (30), стеклянные пробирки (30), резиновые пробки (30), фонарики (15), набор реактивов (50), стеклянные палочки (30), штативы для пробирок (30); мерные цилиндры (30), воронки стеклянные (30), воронки делительные цилиндрические (50-100 мл) (30), ступки с пестиком (15), фарфоровые чашки (15), пинцеты (30), фильтры бумажные (30), вата (30), марля (30), часовые стекла (15), электроплитки (4), лабораторные штативы (15), спиртовые горелки (15), спички (5), прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой) (1), держатели для пробирок (30), склянки для хранения реактивов (50), раздаточные лотки (15); химические стаканы (50, 100 и 200 мл) (30); шпатели (15); пинцеты (15); тигельные щипцы (15); секундомеры (таймеры) (15), мерные пробирки (на 10-20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл) (15), водяная баня (или термостат) (1), стеклянные палочки (15); конические колбы для титрования (50 и 100 мл) (15); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала (15); универсальный индикатор (1); пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл) (30), бюретки для титрования (15), медицинские шприцы на 100-150 мл (15), лабораторные и/или аналитические весы (15), pH-метры (5), сушильный шкаф (1).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

1. 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. — URL: <https://book.ru/book/951378> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

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. — URL: <https://book.ru/book/951379> (дата обращения: 05.02.2025). — 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, 2023. — 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, 2023. — 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 обучения осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и лабораторных работ, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований. Результаты обучения определяют, что обучающиеся должны знать, понимать и демонстрировать по завершении изучения дисциплины.

Для формирования, контроля и оценки результатов освоения учебной дисциплины используется система оценочных мероприятий, представляющая собой комплекс учебных мероприятий, согласованных с результатами обучения и сформулированных с учетом ФГОС СОО (предметные результаты по дисциплине) и ФГОС СПО.

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. Т.1.1,Т.1.2. Раздел 2. Т.2.1.,Т. 2.2. Раздел 3. Т.3.2, Т.3.3, Раздел 4. Т.4.1-4.3, Раздел 5. Т.5.1. Раздел 6. Т.6.1Т.6.2 Раздел 7. Т.7.1.-Т.7.2, Раздел 8. Т.8.1., Раздел 9.1. Т.9.1.1.1, Т.9.1.1.2, Т.9.1.1.3, Т.9.1.1.4, Т. 9.1.5. Т. 9.2.1. Т. 9.2.2. Т. 9.2.3. Т. 9.2.4.	1. Тест «Строение атомов химических элементов и природа химической связи». 2. Задачи на составление химических формул двухатомных соединений (оксидов, сульфидов, гидридов и т.п.). Практико-ориентированные теоретические задания 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». 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). 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. 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».
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;	Раздел 9.1. Т.9.1.1.1, Т.9.1.1.2, Т.9.1.1.3, Т.9.1.1.4, Т. 9.1.5. Т. 9.2.1. Т. 9.2.2. Т. 9.2.3. Т. 9.2.4.	1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле (смеси). 3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. 4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки.
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях		1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций, иллюстрирующих химические свойства с учетом механизмов протекания данных реакций

	Раздел 9.1. Т.9.1.1.1, Т.9.1.1.2, Т.9.1.1.3, Т.9.1.1.4, Т. 9.1.5. Т. 9.2.1. Т. 9.2.2. Т. 9.2.3. Т. 9.2.4.	и генетической связи органических веществ разных классов. 3. Расчетные задачи по уравнениям реакций с участием органических веществ. 4. Лабораторная работа «Получение этилена и изучение его свойств». Практико-ориентированные задания по составлению химических реакций с участием органических веществ, используемых для их идентификации в быту и промышленности. Контрольная работа «Скорость химической реакции и химическое равновесие» 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. 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 анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия. 3. Лабораторная работа «Изучение влияния различных факторов на смещение химического равновесия».
	Раздел 9.1. Т.9.1.1.1, Т.9.1.1.2, Т.9.1.1.3, Т.9.1.1.4, Т. 9.1.5. Т. 9.2.1. Т. 9.2.2. Т. 9.2.3. Т. 9.2.4.	Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»
		1. Задачи на приготовление растворов. 2. Практико-ориентированные расчетные задания на дисперсные системы, используемые в бытовой и производственной деятельности человека.
		Лабораторная работа (на выбор): – Приготовление растворов; – Исследование дисперсных систем.
		1. Лабораторная работа (на выбор): – Аналитические реакции катионов I–VI групп; – Аналитические реакции анионов. 2. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.
		1. Лабораторная работа (на выбор): – Качественные реакции на отдельные классы органических веществ;

		– Качественный анализ органических соединений по функциональным группам. 2. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений.
		Защита кейса (с учетом будущей профессиональной деятельности) 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. 3. Новые материалы для солнечных батарей. 4. Лекарства на основе растительных препаратов.
		Защита учебно-исследовательского проекта (с учетом будущей профессиональной деятельности) 1. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». 2. Типовые расчеты по тематике эксперимента. 3. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности. 4. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).

		1. Тест «Свойства и состав воды». 2. Задание «Химический состав воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов). 3. Практико-ориентированные теоретические задания на состав воды и способы выражения концентраций и пересчет концентраций (с использованием нормативных документов). 4. Лабораторная работа на выбор: – Очистка воды от загрязнений; – Определение pH воды и ее кислотности; – Определение жесткости воды и способы ее устранения.
		1. Тест «Органические и неорганические вещества, входящие в состав продуктов питания». 2. Практико-ориентированные задания по кулинарной тематике. 3. Лабораторная работа (на выбор): – Обнаружение нитратов в продуктах питания; – Исследование продуктов питания на наличие углеводов (мука, творог, молоко, йогурт) на наличие углеводов (крахмал, глюкоза, сахароза).
		1. Тест по теме «Химический состав неорганических и органических удобрений». 2. Задание «Взаимосвязь

		состава почвы, тип почвы и ее назначения». 3. Лабораторная работа (на выбор): – Обнаружение неорганических примесей в пробах почвы; – Определение pH водной вытяжки почвы, ее кислотности и щелочности.
ПК 2.2		Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы. Возможные темы 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. 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.

ПК 2.4		Учебно-исследовательский проект (с учетом будущей профессиональной деятельности)
	Раздел 9.1. Т.9.1.1.1, Т.9.1.1.2, Т.9.1.1.3, Т.9.1.1.4, Т. 9.1.5. Т. 9.2.1. Т. 9.2.2. Т. 9.2.3. Т. 9.2.4.	1. Лабораторная работа «Основы лабораторной практики». 2. Типовые расчеты по тематике эксперимента. 3. Задачи на вычисление среднего значения экспериментальных данных, погрешности. 4. Представление результатов эксперимента в различной форме (таблица, график, отчет, доклад, презентация).
ПК 3.2		1. Задачи на определение металлов, неорганических анионов и органических веществ в технической воде разного назначения. 2. Практико-ориентированные теоретические задания на состав воды и способы выражения концентраций и пересчет концентраций (с использованием нормативных документов). 3. Задание «Химический состав технической воды, тип воды и способы ее применения» (с использованием нормативных документов). 4. Лабораторная работа (на выбор): – Определение хлоридов методом титрования в технической воде; – Определение жесткости технической воды методом титрования.

		1. Тест по теме «Химический состав атмосферного воздуха и воздуха рабочей зоны». 2. Практико-ориентированные задания на химический анализ состава воздуха. 3. Лабораторная работа «Определение содержания углекислого газа в воздухе помещения экспресс-методом».
		1. Практико-ориентированные задания по химическому анализу проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна. 2. Лабораторная работа (на выбор): – Изготовление красок (подбор пигментов и связывающих веществ); – Исследование свойств вяжущих веществ на примере гипса.
		Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов техносферы. Возможные темы проектов: 1. Контроль качества технической воды разных видов в соответствии с методиками по ГОСТ. 2. Создание декоративной штукатурки. 3. Пигменты в изделиях из стекла. 4. Исследование разрушающего действия воды на строительные материалы. 5. Оценка состояния воздуха рабочей зоны специалиста

		(технолога, строителя и т.п., с учетом области профессиональной деятельности) в соответствии с нормативными документами.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для входного контроля

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

№ 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

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:

- Атомы С и Si имеют одинаковое число:
 - нейтронов в ядре
 - энергетических уровней
 - электронов на внешнем энергетическом уровне
 - электронов
- В ряду химических элементов Li–Be–B–C металлические свойства:
 - усиливаются
 - ослабевают
 - не меняются
 - изменяются периодически
- К s-элементам относится:
 - K
 - S
 - Fe
 - Br
- Путем соединения атомов под номером 11 и 17 образуется вещество с химической связью:
 - ионной
 - ковалентной полярной
 - ковалентной неполярной
 - металлической
- {количество электронов в атоме; количество энергетических уровней; количество электронов на последнем энергетическом уровне; количество протонов в ядре атома} соответствует
 - номеру периода
 - номеру группы
 - порядковому номеру
- {хлориду бария, алмазу, аммиаку, серной кислоте} соответствует
 - ионная химическая связь
 - ковалентная полярная химическая связь
 - ковалентная неполярная химическая связь
- {связь, образованная за счет образования общих электронных пар; связь, образованная за счет обобществления валентных электронов; связь, образованная за счет электростатических сил притяжения} называется
 - ионной
 - металлической
 - ковалентной
- {в порядке возрастания металлических свойств; в порядке убывания радиуса атомов; в порядке возрастания кислотных свойств летучих водородных соединений} элементы расположены в ряду
 - K, Ca, Sc
 - Al, Mg, Na
 - 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. Структура 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

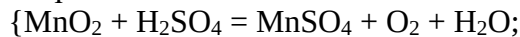
В) 2-метил-3-этилбутен-3-овая кислота

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 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. Основным потребителем 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»

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: мензурки, пипетки-капельницы, термометры, микроскоп, лупы, предметные и покровные стекла, планшеты для капельных реакций, фильтровальная бумага, промывалки, стеклянные пробирки, резиновые пробки, фонарики, набор реактивов, стеклянные палочки, штативы для пробирок; мерные цилиндры, воронки стеклянные, воронки делительные цилиндрические (50–100 мл), ступки с пестиком, фарфоровые чашки, пинцеты, фильтры бумажные, вата, марля, часовые стекла, электроплитки, лабораторные штативы, спиртовые горелки, спички, прибор для получения газов (или пробирка с газоотводной трубкой), держатели для пробирок, склянки для хранения реактивов, раздаточные лотки; химические стаканы (50, 100 и 200 мл); шпатели; пинцеты; тигельные щипцы; секундомеры (таймеры), мерные пробирки (на 10–20 мл) и мерные колбы (25, 50, 100 и 200 мл), водяная баня (или термостат), стеклянные палочки; конические колбы для титрования (50 и 100 мл); индикаторные полоски для определения pH и стандартная индикаторная шкала; универсальный индикатор; пипетки на 1, 10, 50 мл (или дозаторы на 1, 5 и 10 мл), бюретки для титрования, медицинские шприцы на 100–150 мл, лабораторные и/или аналитические весы, pH-метры, сушильный шкаф, и др. лабораторное оборудование.

Приведем примеры лабораторных работ по разделу 2 «Химические реакции» и разделу 4 «Строение и свойства органических веществ».

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

- сформулируйте цель планируемого эксперимента;
- объясните, какой процесс называют гидролизом, какой он бывает;
- объясните, какие существуют способы доказательства существования гидролиза неорганических и органических веществ;
- объясните, как составляется уравнение гидролиза;
- объясните, что такое pH? Как зависит данный показатель от кислотности или основности среды раствора;
- объясните ход выполнения эксперимента по решению качественных задач;
- 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. Обратить 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

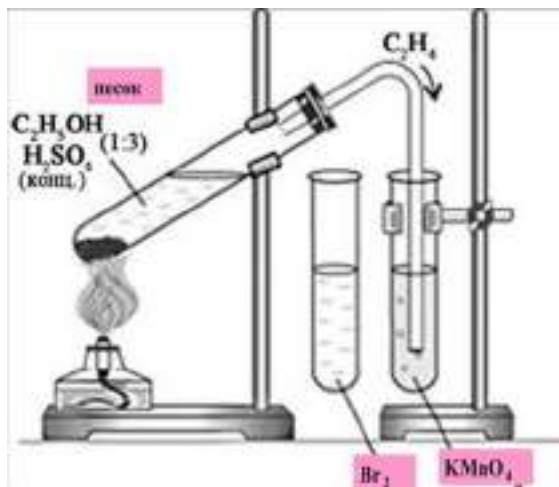
- сформулируйте цель планируемого эксперимента;
- объясните, к какому классу органических веществ относится этилен;
- объясните, какими химическими свойствами обладают вещества данного класса, какие качественные реакции для их обнаружения используются;
- объясните, как можно получить вещества данного 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

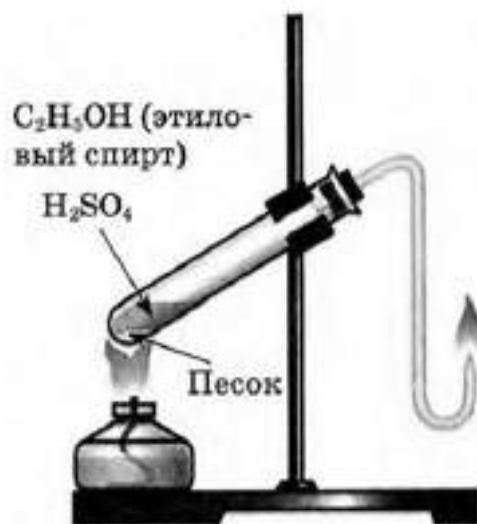
Оборудование и посуда	Реактивы
Стеклянные пробирки	Концентрированный раствор H_2SO_4
Штатив для пробирок	Этиловый спирт
Спиртовка	Раствор $KMnO_4$
Спички	Бромная вода
Песок	

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	1. Что происходит в пробирке? Что наблюдаете? 2. К какому типу химических реакций относятся эти процессы? Как называются?

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 кверху, поджечь выделяющийся газ (рис.2).



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.

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 $C_2H_6 + Cl_2 \rightarrow C_2H_5Cl + HCl$ 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) $CH_3-CH_2-CH_3$ | |
| В) $CH_2=CH-CH_2-CH_3$ | |
| Г) CH_3-CH_2-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
- $$1500^{\circ}C \quad \text{Сакт} + Br_2$$
- $$CH_4 \rightarrow X_1 \rightarrow \text{бензол} \rightarrow X_2$$
- 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) $\text{C}_2\text{H}_5\text{OH}$
- 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

Приведем пример заданий для письменной контрольной работы (II).

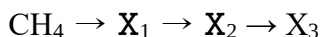
1. Дайте названия органическим соединениям по химическим формулам с использованием тривиальной или международной систематической номенклатуры:

- 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) $\text{C}_3\text{H}_9\text{N}$
- д) $\text{CH}_3\text{CH}_2\text{HC=O}$
- е) $\text{C}_6\text{H}_5\text{CH}_2\text{OH}$

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

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.).

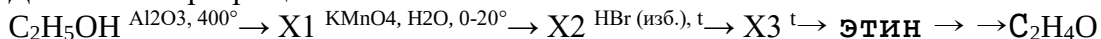
Приведем пример экзаменационного билета.

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 определить вещества X1, X2, X3.

Задание 3.

Определите массовые доли химических элементов в оксиде алюминия Al_2O_3 и выразите их в процентах.

5. Тематика индивидуальных проектов

- 1) Современные методы обеззараживания воды.
- 2) Грубодисперсные системы, их классификация и использование в профессиональной деятельности.
- 3) Растворы вокруг нас. Типы растворов.
- 4) Вода как реагент и среда для химического процесса.
- 5) Азот в пище, воде и организме человека
- 6) Алюминий на кухне: опасный враг или верный помощник?
- 7) Анализ прохладительных напитков
- 8) Анализ содержания аскорбиновой кислоты в некоторых сортах смородины
- 9) Анализ чипсов
- 10) Белки и их значение в питании человека
- 11) Аспирин как консервант
- 12) Белки и их питательная ценность
- 13) Биологически активные добавки: профанация или польза?

- 14) В чём вкус хлеба?
- 15) Все о йоде
- 16) Вода – вещество номер один
- 17) Минеральные вещества
- 18) Газированная вода — вред или польза
- 19) Газированные напитки – яд малыми дозами
- 20) Глутамат натрия — причина пищевой наркомании
- 21) Диетический заменитель сахара аспартам — токсичное вещество
- 22) Добавки, красители и консерванты в пищевых продуктах
- 23) Жевательная резинка. Миф и реальность
- 24) Жидкие средства для мытья посуды
- 25) Жизненная ценность мёда
- 26) Жиры: вред и польза
- 27) Знаменитые напитки. Плюсы и минусы напитков «Пепси» и «Кока-Кола», «Спрайт» и «Фанта»
- 28) Знаки на пищевых упаковках
- 29) Изучение состава и свойств минеральной воды
- 30) Изучение характеристик мороженого как продукта питания

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Поурочное тематическое планирование углубленный уровень
2. Опорные конспекты
3. Технологические карты занятий

1. Поурочный тематический план

Учебный год _____

Дисциплина Химия

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

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. Основы строения вещества	8					
Входной контроль	2	Практические занятия				
Тема 1.1 Строение атомов химических элементов и природа химической связи	2 2	Теоретическое обучение Практические занятия	Физика, биология	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	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.).

				доступа: для авториз. пользователей. Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие для спо / Н. Ю. Черникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-9500-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL:		
Тема 1.2 Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева	2	практическое занятие	Физика		Компьютер, Таблицы Презентация.	Практико-ориентированные теоретические задания 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. Химические реакции	12				Компьютер, Таблицы Презентация.	Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»
Тема 2.1 Типы химических реакций	2	теоретическое обучение	Физика	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. Черникова, Н. Ю	Компьютер, Таблицы Презентация.	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	практическое занятие	Физика			
	2	практическое занятие	Физика			
Тема 2.2 Электролитическая	2	теоретическое обучение	Физика, математика	Гусева, Е. В. Химия для СПО: учебно-	Компьютер, Таблицы	1. Задания на составление молекулярных и ионных

диссоциация и ионный обмен				методическое пособие / Е. В. Гусева, М. Р. Зиганшина, Д. И. Куликова. — Казань: КНИТУ, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-7882-2792-4.	Презентация.	реакций с участием оксидов, кислот, оснований и солей, ионных реакций гидролиза солей, установление изменения кислотности среды. 2. Лабораторная работа «Реакции гидролиза»
	2	лабораторное занятие				
Рубежный контроль по разделу	2	контрольное занятие				Контрольная работа «Строение вещества и химические реакции»
Раздел 3. Строение и свойства неорганических веществ	24					Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»
Тема 3.1 Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ	2	теоретическое обучение	Физика, математика	Черникова, Н. Ю. Химия в доступном изложении: учебное пособие для спо / Н. Ю. Черникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-9500-9. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/bo	Компьютер, Таблицы Презентация.	1. Тест «Номенклатура и название неорганических веществ исходя из их химической формулы или составление химической формулы исходя из названия вещества по международной или тривиальной номенклатуре». 2. Задачи на расчет массовой доли (массы) химического элемента (соединения) в молекуле
	2	практическое занятие				
	2	практическое занятие				

				ok/195532 (дата обращения: 14.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		(смеси). 3. Практические задания по классификации, номенклатуре и химическим формулам неорганических веществ различных классов. 4. Практические задания на определение химической активности веществ в зависимости вида химической связи и типа кристаллической решетки.
Тема 3.2 Физико-химические свойства неорганических веществ	2	теоретическое обучение	Физика	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	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 неорганических веществ: оксидов металлов, неметаллов и амфотерных элементов;
	2	теоретическое обучение				
	2	теоретическое обучение				
	2	практическое занятие				
	2	практическое занятие				
	2	лабораторное занятие				

				доступа: для авториз. пользователей.		
Тема 3.3 Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве	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				
Рубежный контроль по разделу	2	контрольное занятие				Контрольная работа «Свойства неорганических веществ»
Раздел 4. Строение и свойства органических веществ	28					Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»
Тема 4.1 Классификация, строение и номенклатура органических веществ	2	теоретическое обучение	Физика, биология, материаловедение	Блинов, Л. Н. Химия: учебник для СПО / Л. Н. Блинов, И. Л. Перфилова, Т. В. Соколова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-7904-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-		1. Задания на составление названий органических соединений по тривиальной или международной систематической номенклатуре. 2. Задания на составление полных и сокращенных структурных формул
	2	практическое занятие				

				библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/167183 (дата обращения: 14.10.2022).		органических веществ отдельных классов. 3. Задачи на определение простейшей формулы органической молекулы, исходя из элементного состава (в %).
Тема 4.2 Свойства органических соединений	2	теоретическое обучение		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.		1. Задания на составление уравнений химических реакций с участием органических веществ на основании их состава и строения. 2. Задания на составление уравнений химических реакций, 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.
	2	теоретическое обучение				
	2	теоретическое обучение				
	2	теоретическое обучение				
	2	теоретическое обучение				
	2	практическое занятие				
	2	лабораторное занятие				
Тема 4.3 Органические	2	теоретическое			Компьютер,	Практико-

вещества в жизнедеятельности человека. Производство и применение органических веществ в промышленности		обучение			Таблицы Презентация.	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				
Рубежный контроль по разделу	2	контрольное занятие				Контрольная работа «Строение и свойства органических веществ»
Раздел 5. Кинетические и термодинамические закономерности протекания химических реакций	12					
Тема 5.1 Кинетические закономерности протекания химических реакций	2	теоретическое обучение		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:		1. Лабораторная работа на выбор: – «Определение зависимости скорости реакции от концентрации реагирующих веществ»; – «Определение зависимости скорости реакции от температуры».
	2	лабораторное занятие				

				электронный // Лань : электронно- библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/196096 (дата обращения: 14.10.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.		2. Практико- ориентированные теоретические задания на анализ факторов, влияющих на изменение скорости химической реакции.
Тема 5.2 Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций	2	теоретическое обучение		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.	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 анализ факторов, влияющих на смещение химического равновесия.
	2	практическое занятие				
	2	лабораторное занятие				

Рубежный контроль по разделу	2	контрольное занятие				Контрольная работа «Скорость химической реакции и химическое равновесие»
Раздел 6. Дисперсные системы	10					Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»
Тема 6.1 Дисперсные системы и факторы их устойчивости	2	теоретическое обучение	Физика, биология, материаловедение			Лабораторные работы: – Приготовление растворов; – Исследование дисперсных систем.
	2	практическое занятие				
Тема 6.2 Исследование свойств дисперсных систем	2	лабораторное занятие				
	2	лабораторное занятие				
Рубежный контроль по разделу	2	контрольное занятие				Контрольная работа по теме «Дисперсные системы»
Раздел 7. Качественные реакции обнаружения органических и неорганических веществ	8					
Тема 7.1 Обнаружение неорганических катионов и анионов	2	практическое занятие		Гусева, Е. В. Химия для СПО: учебно-методическое пособие / Е. В. Гусева, М. Р.		1. Лабораторная работа (на выбор): – Аналитические реакции катионов I–VI групп;
	2	лабораторное				

		занятие		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.		– Аналитические реакции анионов. 2. Практические задания на составление уравнений реакций обнаружения катионов I–VI групп и анионов, в т.ч. в молекулярной и ионной формах.
Тема 7.2 Обнаружение органических веществ отдельных классов с использованием качественных реакций	2	практическое занятие				1. Лабораторная работа (на выбор): – Качественные реакции на отдельные классы органических веществ; – Качественный анализ органических соединений по функциональным группам. 2. Практические задания на составление качественных реакций обнаружения органических соединений

	2	лабораторное занятие				
Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)						
Раздел 8. Химия в быту и производственной деятельности человека	6					
Тема 8.1 Химия в быту и производственной деятельности человека	2	практическое 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.		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				
	2	контрольное занятие (защита кейса)				
Консультации	0					
Форма промежуточной	2					Материалы

аттестации Дифференцированный зачет						экзаменационной работы
Всего	144					

2. Опорные конспекты

Согласно примерной рабочей программе по дисциплине «Химия» предусмотрены теоретические, практические, лабораторные занятия, а также контрольные занятия в формах контрольных работ и промежуточной аттестации. Примеры опорных конспектов по темам:

- по теме «Строение атомов химических элементов и природа химической связи», рассчитанной на 2 часа, приведен в таблице 2.1
- по теме «Периодический закон и таблица Д.И. Менделеева», рассчитанной на 2 часа, приведен в таблице 2.2
- по теме «Типы химических реакций», рассчитанной на 2 часа, приведен в таблице 2.3.
- по теме «Электролитическая диссоциация и ионный обмен», рассчитанной на 2 часа, приведен в таблице 2.4.
- по теме «Классификация, номенклатура и строение неорганических веществ», рассчитанной на 2 часа, приведен в таблице 2.5
- по теме «Производство неорганических веществ. Значение и применение в быту и на производстве», рассчитанной на 2 часа, приведен в таблице 2.6.
- по теме «Классификация, строение и номенклатура органических веществ», рассчитанной на 2 часа, приведен в таблице 2.7
- по теме «Свойства органических соединений», рассчитанной на 2 часа, приведен в таблице 2.8
- по теме «Кинетические закономерности протекания химических реакций», рассчитанной на 2 ч, приведен в таблице 2.9.
- по теме «Термодинамические закономерности протекания химических реакций. Равновесие химических реакций», рассчитанной на 2 ч, приведен в таблице 2.10.
- по теме «Дисперсные системы и факторы их устойчивости», рассчитанной на 2 часа, приведен в таблице 2.11..
- по теме «Химический анализ проб воды», рассчитанной на 2 ч, приведен в таблице 2.12.
- по теме «Химический анализ проб почвы», рассчитанной на 2 ч, приведен в таблице 2.13.
- по теме «Химический контроль качества воздуха», рассчитанной на 2 ч, приведен в таблице 2.14.
- по теме «Химический анализ проб материалов строительно-реставрационной деятельности и дизайна», рассчитанной на 2 ч, приведен в таблице 2.15.

Таблица 2.1. Опорный конспект
по теме 1.1. «Строение атомов химических элементов и природа химической связи»

1.	Тема занятия	Строение атомов химических элементов
2.	Содержание темы	Современная модель строения атома. Электронная конфигурация атома. Классификация химических элементов (s-, p-, d-элементы). Валентные электроны. Валентность. Электронная природа химической связи. Электроотрицательность.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01; Составлять химические формулы соединений в соответствии со степенью окисления химических элементов, исходя из валентности и электроотрицательности
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	Самостоятельная работа (тестовые задания)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Тест «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 системе), 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 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».
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Тест «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».

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	Электролитическая 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 строительного-реставрационной деятельности и дизайна»

1.	Тема занятия	Химический анализ проб материалов строительного-реставрационной деятельности и дизайна
2.	Содержание темы	Классификация материалов, используемых в строительного-реставрационной деятельности по составу, их назначение и применение. Химический анализ материалов строительного-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 строительного-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 2.2. «Реакции гидролиза»

1.	Тема занятия	Реакции гидролиза
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	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»

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
	работы			
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	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 эксперимента по определению солей с помощью реакций гидролиза	Вопросы, связанные с целями и задачами лабораторной работы
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

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
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
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);	1) проводит устный опрос по контрольным вопросам, приведенным в методических указаниях к лабораторной работе;	1) Оценивают достоверность полученных результатов 2) Формулируют выводы	ОК 01; 1) объяснять соответствие полученных результатов типам гидролиза	Защита результатов лабораторной работы

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
определение перспективы дальнейшей работы	2) подводит итоги лабораторной работы; 3) выставляет оценки обучающимся по критериям оценивания лабораторных работ	из полученных результатов наблюдений 3) Оформляют лабораторный журнал 4) Защищают результаты лабораторной работы	2) формулировать зависимость кислотности среды раствора от типа гидролиза	
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	Устный опрос по технике безопасности проведения лабораторных опытов. Устный (фронтальный) опрос по теме «Химическое равновесие». Тест: «Химическое равновесие»

			горелкой.	
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 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; 1) Объяснять устройство, принцип действия и область применения лабораторной посуды и оборудования	1) Устный опрос о принципе действия и области применения лабораторной посуды и оборудования, последовательности

			2) Объяснять методику выполнения эксперимента (ОК 01)	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	ОК 01, ОК 02; Формулировать химический смысл установленных	1) Устный опрос по результатам выполнения лабораторной работы

обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	группам) по результатам выполнения лабораторной работы 2) Подводит итоги лабораторной работы	результатов 2) Формулируют выводы из полученных результатов наблюдений 3) Оформляют лабораторный журнал 4) Защищают результаты лабораторной работы	закономерностей смещения химического равновесия при изменении условий проведения реакции (ОК 02)	2) Лабораторный журнал с 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	Устный опрос по теме: “Качественные реакции”.

			аналитической 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 погрешности в случае выявленных несоответствий наблюдаемого аналитического сигнала и схемы аналитической реакции	Интерпретировать результаты эксперимента (аналитический сигнал)	Лабораторный журнал
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей	Проводит устное собеседование со студентами (индивидуально)	1) Оценивают достоверность полученных	ОК 01, ОК 02; Формулировать химический	Защита результатов лабораторной работы

(оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	/ по группам) по результатам выполнения лабораторной работы	результатов 2) Формулируют выводы из полученных результатов наблюдений 3) Оформляют лабораторный журнал 4) Защищают результаты лабораторной работы	смысл установленных зависимостей аналитического сигнала от схемы (уравнения) аналитической реакции	
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 лабораторных и практических работ	Актуализирует цели, задачи выполнения лабораторного опыта, методики выполнения эксперимента	Участвуют в обсуждении целей, задач выполнения лабораторного опыта, методики выполнения эксперимента	ОК 01, ОК 02, ОК 07 ПК 1.1 1) Формулировать цель планируемого эксперимента по исследованию методов очистки воды. 2) Объяснять гипотезу эксперимента по применению	Вопросы, связанные с целями и задачами лабораторной работы

			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 2.3 Формулировать выводы о сравнительной эффективности различных методов очистки воды а 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 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	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

	работы			
Актуализация содержания, необходимого для выполнения лабораторных и практических работ	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 красителей 2) Объяснять гипотезу эксперимента по подбору связующих	Вопросы, связанные с целями и задачами лабораторной работы
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	ОК 01, ОК 02, ОК 07, ПК 2.3 Аргументировать выводы полученные в результате эксперимента	Защита результатов лабораторной работы

		из полученных результатов наблюдений 3) Оформляют лабораторный журнал 4) Защищают результаты лабораторной работы		
4. Задания для самостоятельного выполнения	Дает задания по изучению дополнительной литературы	Выполняют задания	Делают выводы о влиянии связующих веществ на качество красок	

7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

на _____ учебный год

ОДП.03 Химия, профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

(общее количество часов: 144 часа аудиторной нагрузки, 32 часа самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Входной контроль				1
2	Входной контроль				1
3	Современная модель строения атома				1
4	Классификация химических элементов				1
5	Типы химической связи				1
6	Изотопы				1
7-8	Практическое занятие "Составление электронно-графических формул элементов 1-4 периодов"				2
9-10	Практическое занятие "Характеристика химического элемента"				2
11	Классификация и типы химических реакций				1
12	Законы сохранения массы и энергии				1
13-14	Практическое занятие "Составление уравнений реакций"				2
15-16	Практическое занятие "Расчет исходных веществ и продуктов реакции"	Индивидуальный проект			2
17	Электролитическая диссоциация				1
18	Гидролиз солей				1
19-20	Лабораторное занятие "Реакции гидролиза"				2
21-	Контрольная работа № 1				2

22	"Строение вещества и химические реакции"				
23	Классификация и номенклатура неорганических веществ				1
24	Строение неорганических веществ				1
25-26	Практическое занятие "Решение задач на вычисление массовой доли элемента"				2
27-28	Практическое занятие "Классификация и номенклатура неорганических веществ"				2
29	Физические и химические свойства металлов				1
30	Физические и химические свойства неметаллов				1
31-32	Практическое занятие "Решение задач на вычисление массы металла"				2
33	Химические свойства оксидов и оснований				1
34	Химические свойства кислот и солей				1
35-36	Практическое занятие "Составление уравнений химических реакций"	Индивидуальный проект			2
37-38	Практическое занятие "Способы получения неорганических веществ"	Индивидуальный проект			2
39-40	Лабораторное занятие "Свойства металлов и неметаллов"				2
41	Промышленные способы получения химических веществ				1
42	Проблема отходов и				1

	побочных продуктов				
43-44	Практическое занятие "Неорганическая химия в пищевой промышленности"	Индивидуальный проект			2
45-46	Контрольная работа № 2 "Свойства неорганических веществ"				2
47	Строение и номенклатура органических веществ				1
48	Принципы классификации органических соединений				1
49-50	Практическое занятие "Номенклатура органических соединений"	Индивидуальный проект			2
51	Предельные углеводороды. Номенклатура, получение, свойства				1
52	Непредельные углеводороды.				1
53-54	Практическое занятие "Составление формул изомеров непредельных углеводородов"				2
55	Кислородсодержащие соединения				1
56	Мыла как соли высших карбоновых кислот				1
57	Амины и аминокислоты				1
58	Белки				1
59-60	Практическое занятие "Составление плана-характеристики по проблеме пищевой безопасности"	Индивидуальный проект			2
61-62	Практическое занятие "Решение задач на вывод формулы органического вещества"	Индивидуальный проект			2

63-64	Лабораторное занятие "Получение этилена и изучение его свойств"				2
65	Биоорганические соединения				1
66	Превращения белков пищи в организме				1
67-68	Практическое занятие "Строение нуклеотидов"	Индивидуальный проект			2
69	Производство органических веществ: производство метанола, переработка нефти.				1
70	Синтетические и искусственные волокна				1
71-72	Практическое занятие "Составление уравнений реакций органических соединений"	Индивидуальный проект			2
73-74	Контрольная работа № 3 "Структура и свойства органических веществ"				2
75	Классификация химических реакций: по фазовому составу, по использованию катализатора				1
76	Скорость реакции, ее зависимость от различных факторов				1
77	Роль катализаторов в природе				1
78	Энергия активации				1
79	Классификация химических реакций: по тепловому эффекту, обратимости				1
80	Энергия Гиббса. Закон Гесса.				1
81	Энтальпия и энтропия				1

82	Роль смещения равновесия в технологических процессах				1
83	Тепловые эффекты химических реакций				1
84	Термохимические уравнения				1
85-86	Контрольная работа № 4 "Скорость химической реакции и химическое равновесие"				2
87	Растворение как физико-химический процесс				1
88	Классификация дисперсных систем по составу				1
89	Коллоидные системы				1
90	Истинные растворы				
91	Способы приготовления растворов				1
92	Массовая доля растворенного вещества				1
93	Строение и факторы устойчивости дисперсных систем				1
94	Распознавание истинных растворов				1
95-96	Контрольная работа № 5 "Дисперсные системы"				2
97-98	Практическое занятие "Составление уравнений реакций обнаружения катионов I-VI групп"	Индивидуальный проект			2
99	Аналитические реакции анионов				1
100	Аналитические реакции анионов				1
101	Качественные химические реакции, характерные для				1

	обнаружения отдельных классов органических соединений.				
102	Денатурация белков				1
103-104	Лабораторное занятие "Качественные реакции на отдельные классы органических веществ"				2
105-106	Практическое занятие "Работа над кейсами на анализ информации о производственной деятельности человека в пищевой промышленности"	Индивидуальный проект			2
107-108	Практическое занятие "Работа над кейсами на анализ информации о производственной деятельности человека в пищевой промышленности"	Индивидуальный проект			2
109-110	Практическое занятие "Защита кейса"	Индивидуальный проект			2
111-112	Лабораторное занятие "Основы лабораторной практики"				2
113-114	Практическое занятие "Решение задач на выход продукта реакции"				2
115-116	Практическое занятие "Решение задач на вычисление объёма растворителя"				2
117-118	Практическое занятие "Решение задач на вычисление массы продуктов реакции"				2
119	Классификация проб воды по виду и назначению				1
120	Виды жесткости воды				1

121-122	Практическое занятие "Расчет концентраций загрязняющих веществ"				2
123-124	Лабораторное занятие "Очистка воды от загрязнений"				2
125	Качественный химический состав продуктов питания				1
126	Вещества, фальсифицирующие продукты питания				1
127-128	Практическое занятие "Определение состава блюд на содержание макро- и микроэлементов"				2
129-130	Лабораторное занятие "Обнаружение нитратов в продуктах питания"				2
131	Классификация почв по виду и назначению				1
132	Требования к качеству почвы различного назначения				1
133-134	Практическое занятие "Состав минеральных удобрений и их применение"				2
135-136	Лабораторное занятие "Обнаружение неорганических примесей в пробах"				2
137	Учебно-исследовательский проект в области исследования объектов биосферы.	Индивидуальный проект			1
138	Методы поиска, анализа и обработки информации	Индивидуальный проект			1
139-140	Практическое занятие "Защита проекта"	Индивидуальный проект			2
141-142	Лабораторное занятие "Исследование объекта на"				2

	кислотность, щелочность, химический состав"				
143- 144	Дифференцированный зачет				
		32		Всего:	144

**Методические рекомендации по выполнению
внеаудиторной самостоятельной работы
по дисциплине ОДП.03 Химия**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине «ОДП.03 Химия» предназначены для студентов, обучающихся по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 32 часа.

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 применять полученные знания для объяснения явлений окружающего мира, восприятия информации естественнонаучного и профессионально значимого содержания;
- 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;

специальные учебные умения:

- осуществлять эффективный и быстрый поиск нужной информации;
- организовывать работу на компьютере
- излагать информацию с использованием технических средств.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Разделы 1-7	Индивидуальный проект	32
Итого			32

При написании индивидуального проекта (ИП) студенты руководствуются Методическими рекомендациями по разработке индивидуального проекта по общеобразовательной дисциплине (Утверждено приказ «264» от 09.06.2023г.). Перечень тем ИП представлен в фонде оценочных средств.

3. Критерии и показатели оценки выполнения форм внеаудиторной самостоятельной работы обучающегося

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы студентов:

- критерий правильности, т.е. соответствие языковым нормам;
- критерий смысловой адекватности, т.е. соответствие содержания выступления реальности;

Разработчик: Богданов Михаил Викторович, преподаватель

- критерий эффективности, т.е. соответствие достигнутых результатов поставленной цели;

- 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 индивидуальный проект по выбранной теме. Подготовить защитное слово и презентацию для защиты ИП.

Форма отчета по заданию: Электронный документ MS Word, в котором представлена работа. Распечатанная и сброшюрованная работа. Презентация для защиты.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОДП.04 БИОЛОГИЯ**

2025

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ОДП.04 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», 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 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 года(ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 22.12.2016 года № 44898).

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

Составитель:

Григораш Анна Васильевна, преподаватель высшей квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	31
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	32
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	36
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	78
7.	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	124

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОДП.04 Биология является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

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.

- получение фундаментальных знаний о биологических системах (Клетка, Организм, Популяция, Вид, Экосистема); истории развития современных представлений о живой природе, выдающихся открытиях в биологической науке; роли биологической науки в формировании современной естественно-научной картины мира; методах научного познания;
- овладение умениями логически мыслить, обосновывать место и роль биологических знаний в практической деятельности людей, развитии современных технологий; определять живые объекты в природе; проводить наблюдения за экосистемами с целью их описания и выявления естественных и антропогенных изменений; находить и анализировать информацию о живых объектах;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей, обучающихся в процессе изучения биологических явлений; выдающихся достижений биологии, вошедших в общечеловеческую культуру; сложных и противоречивых путей развития современных научных взглядов, идей, теорий, концепций, гипотез (о сущности и происхождении жизни, человека) в ходе работы с различными источниками информации;
- воспитание убежденности в необходимости познания живой природы, необходимости рационального природопользования, бережного отношения к природным ресурсам и окружающей среде, собственному здоровью; уважения к мнению оппонента при обсуждении биологических проблем;
- использование приобретенных биологических знаний и умений в повседневной жизни для оценки последствий своей деятельности (и деятельности других людей) по отношению к окружающей среде, здоровью других людей и собственному здоровью; обоснование и соблюдение мер профилактики заболеваний, оказание первой помощи при травмах, соблюдение правил поведения в природе.

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 овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

В рамках программы общеобразовательной 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 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	- 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, - 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,

	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	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); - 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;	Сформированность умений критически оценивать информацию биологического содержания, включающую псевдонаучные знания из различных источников (средства массовой информации, научно-популярные материалы); интерпретировать этические аспекты современных

	- 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; - владеть навыками распознавания и защиты информации, информационной безопасности личности	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

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.	- 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 07	В области экологического воспитания:	- владеть системой знаний об основных методах научного познания,

	- 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	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 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. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов,	-распознавать недоброкачественные продукты; -соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте;	- сформировать умения применять полученные знания для объяснения биологических процессов и явлений, для принятия практических

рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика	-различать пищевые и непищевые отходы; -подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, -соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; -соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции.	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 учебной дисциплины	144
в т.ч.	
Основное содержание	126
в т. ч.:	
теоретическое обучение	58
практические занятия	68
в т.ч. профессионально-ориентированное содержание	10
теоретическое обучение	2
практические занятия	8
Консультации	2
Промежуточная аттестация (экзамен)	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
Входной контроль	Диагностика знаний обучающихся: 1) Тест 2) Устное собеседование	2	
1	2	3	4
Раздел 1. Клетка – структурно-функциональная единица живого		34	
Тема 1.1. Биология как наука	Основное содержание	2	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	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		
Тема 1.2. Общая характеристика жизни	Основное содержание	2	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	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		
Тема 1.3. Биологически важные химические соединения	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов.		

	Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ		
	Практические занятия:	2	
	Роль белков, углеводов и жиров в организме человека. Витамины и биологически активные добавки, их значение в жизни организма человека. Гипо- и авитаминозы их последствия. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
	Лабораторные занятия:	2	
	Лабораторная работа “Определение витамина С в продуктах питания” Подготовка вариантов опыта, наблюдение за качественными реакциями, заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов	2	
	Лабораторная работа «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов» Подготовка вариантов опыта, наблюдение изменения растворимости липидов, заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов		
Тема 1.4. Структурно-функциональная организация клеток	Основное содержание	6	ОК 01 ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	4	
	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение плазматической мембраны. Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный и активный. Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов	2	
	Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат Гольджи, лизосомы, пероксисомы, вакуоли растительных клеток. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Клеточный сок. Тургор. Полуавтономные органоиды клетки: митохондрии, пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты, их строение и функции. Ядерный аппарат клетки, строение и функции. Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки	2	

	Лабораторные занятия:	2	
	Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ. Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов	2	
	Лабораторная работа «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)» Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ. Подготовка микропрепаратов, наблюдение с помощью микроскопа, выявление различий между изучаемыми объектами, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов		
Тема 1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные 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		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов		
Тема 1.6. Процессы матричного синтеза	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК		

Тема 1.7. Неклеточные формы жизни	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия		
	Практические занятия:	2	
	Вирусные и бактериальные заболевания. Общие принципы использования лекарственных веществ. Особенности применения антибиотиков. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
Тема 1.8. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	Основное содержание	4	ОК 02
	Теоретическое обучение:	4	
	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	2	
	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	2	
Тема 1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	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		
Контрольная работа Молекулярный уровень организации живого		2	

Раздел 2. Строение и функции организма		44	
Тема 2.1. Строение организма	Содержание	6	ОК 02 ОК 04 ПК 1.9
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения	4	
	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.	4	
	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		
	*В том числе на выбор образовательной организации:		
	Для профессий/специальностей, связанных с объектом изучения “Растения” теоретический материал темы “Строение организма” изучается углубленно на примере организма растений. Ткани, органы и системы органов человека и животных рассматриваются обзорно		
	Для профессий/специальностей, связанных с объектом изучения “Животные” теоретический материал темы “Строение организма” изучается углубленно на примере организмов животных. Ткани, органы и системы органов растений и человека рассматриваются обзорно		
	Для профессий/специальностей, связанных с объектом изучения “Человек” теоретический материал темы “Строение организма” изучается углубленно на примере организма человека. Ткани, органы и системы органов растений и животных рассматриваются обзорно		
	Основное содержание практического занятия:	2	
	Теория клонально-селективного иммунитета П. Эрлиха, И.И. Мечникова. Инфекционные заболевания и эпидемия. Важнейшие эпидемии в истории человечества. Вакцинация как профилактика инфекционных заболеваний. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем	2	
Тема 2.2. Формы размножения организмов	Содержание	2	ОК 02 ПК 1.9
	Профессионально-ориентированное содержание теоретического обучения	2	
	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение. Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение.	2	

	*В том числе на выбор образовательной организации:		
	Для профессий/специальностей, связанных с объектом изучения “Растения” теоретический материал темы “Формы размножения организмов” изучается углубленно на примере организма растений. Размножение человека и животных рассматриваются обзорно		
	Для профессий/специальностей, связанных с объектом изучения “Животные” теоретический материал темы “Формы размножения организмов” изучается углубленно на примере организмов животных. Размножение растений и человека рассматриваются обзорно		
	Для профессий/специальностей, связанных с объектом изучения “Человек” теоретический материал темы “Формы размножения организмов” изучается углубленно на примере организма человека. Размножение растений и животных рассматриваются обзорно		
Тема 2.3. Онтогенез животных и человека	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	4	
	Гаметогенез у животных. Сперматогенез и оогенез. Строение половых клеток. Оплодотворение и эмбриональное развитие животных. Партеогенез. Эмбриогенез (на примере ланцетника). Стадии эмбриогенеза	2	
	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	2	
Тема 2.4. Онтогенез растений	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Периоды онтогенеза растений		
Тема 2.5. Основные понятия генетики	Основное содержание	2	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов. Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологические, молекулярно-генетические		
	Основное содержание	4	ОК 02

Тема 2.6. Закономерности наследования	Теоретическое обучение:	2	ОК 04 ПК 1.9
	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		
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания		
	*В том числе на выбор образовательной организации:		
	Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Растения” необходим подбор генетических задач на определение вероятности наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании у растений		
	Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Животные” необходим подбор генетических задач на определение вероятности наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании у животных		
	Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Человек” необходим подбор генетических задач на определение вероятности наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании у человека		
Тема 2.7. Взаимодействие генов	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Генотип как целостная система. Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия		
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания		
	*В том числе на выбор образовательной организации:		

	*Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Растения” необходим подбор генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов у растений		
	*Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Животные” необходим подбор генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов у животных		
	*Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Человек” необходим подбор генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов у человека		
Тема 2.8. Сцепленное наследование признаков	Основное содержание	4	OK 01 OK 02 ПК 1.9
	Теоретическое обучение:	2	
	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления. Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом. Использование кроссинговера для составления генетических карт хромосом		
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания		
	*В том числе на выбор образовательной организации:		
	Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Растения” необходим подбор генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании у растений		
	Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Животные” необходим подбор генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании у животных		
	Для профессий/специальностей, связанных с объектом изучения “Человек” необходим подбор генетических задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании у человека		
Тема 2.9. Генетика пола	Основное содержание	4	OK 01
	Теоретическое обучение:	2	OK 02

	Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.10. Генетика человека	Основное содержание	4	OK 01 OK 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека		
	Практические занятия:	2	
	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания. Представление устных сообщений с презентацией о наследственных заболеваниях человека	2	
Тема 2.11. Закономерности изменчивости	Основное содержание	4	OK 01 OK 02 OK 04
	Теоретическое обучение:	2	
	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		
	Практические занятия:	2	

	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания		
Тема 2.12. Селекция организмов	Основное содержание	2	ОК 01 ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм Алгоритмы решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания		
Контрольная работа Строение и функции организма		2	
Раздел 3. Теория эволюции		16	
Тема 3.1. История эволюционного учения	Основное содержание	2	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины мира		
Тема 3.2. Микроэволюция	Основное содержание	2	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	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).	2	

	Естественный отбор – направляющий фактор эволюции. Борьба за существование как механизм действия естественного отбора в популяциях. Вид и его критерии (признаки). Видообразование как результат микроэволюции		
Тема 3.3. Макроэволюция	Основное содержание	2	ОК 02
	Теоретическое обучение:	2	
	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции	2	
Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	4	
	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоз. 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	2	
	Практические занятия:	2	
	Представление устного сообщения и ленты времени по основным этапам возникновения и развития животного и растительного мира, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез	Основное содержание	4	ОК 02 ОК 04
	Теоретическое обучение:	2	
	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		
	Практические занятия:	2	
	Время и пути расселения человека по планете. Приспособленность человека к разным условиям среды. Влияние географической среды на морфологию и физиологию человека Защита лент времени и ментальных карт в формате устного сообщения, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем		
Контрольная работа	Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле	2	
Раздел 4. Экология		26	
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	Основное содержание	2	OK 01 OK 07
	Теоретическое обучение:	2	
	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		
Тема 4.2. Популяция, сообщества, экосистемы	Основное содержание	4	OK 01 OK 02 OK 07
	Теоретическое обучение:	2	
	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		
	Практические занятия:	2	
	Трофические цепи и сети. Основные показатели экосистемы. Биомасса и продукция. Экологические пирамиды чисел, биомассы и энергии. Правило пирамиды энергии. 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	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 07
	Теоретическое обучение:	2	
	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		
	Практические занятия:	2	
	Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания		
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	Основное содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.9
	Теоретическое обучение:	2	
	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>)		
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Решение практико-ориентированных расчетных заданий по сохранению природных ресурсов своего региона проживания		
	*В том числе на выбор образовательной организации:		
	Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Растения” предлагается практико-ориентированное расчетное задание по расчету структуры запасов древесины		
	Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Животные” предлагается практико-ориентированное расчетное задание по оценке рыбопродуктивности водоемов		
	Для профессий/специальностей связанных с объектом изучения “Человек” предлагается практико-ориентированное расчетное задание расчета водопотребления населенного пункта		
	Для профессий/специальностей связанных с добычей полезных ископаемых предлагается практико-ориентированное расчетное задание по расчету срока истощаемости природных ресурсов		

	Для профессий/специальностей связанных с сельским хозяйством предлагается практико-ориентированное расчетное задание по оценке баланса органического вещества почвы		
Тема 4.5. Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	Основное содержание	10	ОК 02 ОК 04 ОК 07 ПК 1.9
	Теоретическое обучение:	4	
	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность.	2	
	Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств	2	
	Практические занятия:	4	
	Определение суточного рациона питания	2	
	Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности	2	
	Профессионально-ориентированное содержание лабораторного занятия	2	
	Лабораторная работа на выбор: 1. Лабораторная работа «Умственная работоспособность» Овладение методами определения показателей умственной работоспособности, объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов 2. Лабораторная работа «Влияние абиотических факторов на человека (низкие и высокие температуры)» Изучение механизмов адаптации организма человека к низким и высоким температурам и объяснение полученных результатов и формулирование выводов (письменно) с использованием научных понятий, теорий и законов		
	*В том числе на выбор образовательной организации:		
В качестве триггеров снижающих работоспособность использовать условия осуществления профессиональной деятельности: шум, температура, физическая нагрузка и т.д.			
Контрольная работа		2	

Теоретические аспекты экологии			
Профессионально-ориентированное содержание			
Раздел 5. Биология в жизни		14	
Тема 5.1. Биотехнологии в жизни каждого	Содержание	4	OK 01 OK 02 OK 04
	Теоретическое обучение:	2	
	Биотехнология как наука и производство. Основные направления современной биотехнологии. Методы биотехнологии. Объекты биотехнологии. Этика биотехнологических и генетических экспериментов. Правила поиска и анализа биоэкологической информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	2	
	Профессионально-ориентированное содержание практического занятия:	2	
	Кейсы на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий. Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)		
	Тема 5.1 обязательна для изучения студентами всех профессий/специальностей		
*Тема 5.2.3. Биотехнологии и растения		4	
Тема 5.2.3. Биотехнологии и растения	Содержание	4	OK 01 OK 02 OK 04 ПК 1.9
	Практические занятия:	4	
	Развитие биотехнологий с использованием растений, применение продуктов биотехнологии в жизни человека, поиск и анализ информации из различных источников (научная и учебно-научная литература, средства массовой информации, сеть Интернет и другие)	4	
	Кейсы на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием растений (по группам)		
	Защита кейса: Представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)	6	
Консультации		2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена		6	
Индивидуальный проект		-	
Всего:		144	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-технические обеспечения реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Биологии», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя (1), столами (15), стульями (по числу обучающихся) (30), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала (3); техническими средствами обучения (компьютером (1), средствами аудиовизуализации (1), мультимедийным проектором (1), экран (1)), микроскопы (5), секундомер (5), тонометр (5), лабораторная посуда (пробирки, подставки для пробирок, пинцеты, песок, ступки с пестиками, предметные и покровные стекла, стеклянные палочки, препаровальные иглы, фильтровальная бумага (салфетки), стаканы) (30), гипертонический раствор хлорида натрия (1), 3%-ный раствор пероксида водорода (1), раствор йода в йодистом калии (1), глицерин (1), клубни картофеля (3), лук репчатый (3), разведенные в воде дрожжи (3).

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

1. Агафонова, А. Б. Биология: базовый уровень: учебник для образовательных организаций, реализующих образовательные программы среднего профессионального образования / А. Б. Агафонова, А. А. Каменский, В. И. Сивоглазов. — Москва: Просвещение, 2024. — 272 с. — ISBN 978-5-09-113524-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/139352> — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

2. Агафонова, И.Б. Биология. Практикум ЭФУП для СПО. Базовый уровень. ЭФУ: Учебник / И.Б. Агафонова, В.И. Сивоглазов — Москва: Просвещение, 2024. — 10 с. — ISBN 978-5-09-118065-7. — URL: <https://book.ru/book/956089> — 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, 2024. — 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, 2024. — 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	Раздел 1. Т.1.2; Т 1.3 Раздел 2. Т 2.5; Т 2.6. Раздел 4. Т 4.1; Т 4.2; Т 4.3; Т 4.4 Раздел 5. Т 5.1; Т 5.2.1	Заполнение таблицы с описанием методов микропирования с их достоинствами и недостатками. Заполнение таблицы «Вклад ученых в развитие биологии» Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
		Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах Выполнение и защита лабораторных работ: «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)» Практическое занятие. Представление устных сообщений с презентацией, подготовленных по перечню источников, рекомендованных преподавателем

ОК 02	Раздел 1. Т 1.1.1; Т 1.2; Т 1.3; Т 1.4; Т 1.5 Раздел 2. Т 2.1; Т 2.2; Т 2.3; Т 2.4; Т 2.5; Т 2.6. Раздел 3. Т 3.1; Т 3.2; Т 3.3 Раздел 4. Т 4.1; Т 4.2; Т 4.3; Т 4.4; Т 4.5 Раздел 5. Т 5.1; Т 5.2.1	Фронтальный опрос Разработка глоссария Решение задач на определение последовательности нуклеотидов, аминокислот в норме и в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК Фронтальный опрос Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ Обсуждение по вопросам лекции Разработка ленты времени жизненного цикла Оцениваемая дискуссия Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций Фронтальный опрос Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов Разработка ленты времени с характеристикой этапов онтогенеза отдельной группой животных и человека по микрогруппам Тест/опрос Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
ОК 04	Раздел 1. Т 1.2; Т 1.5 Раздел 2. Т 2.1; Т 2.3; Т 2.4; Т 2.6. Раздел 3. Т 3.1; Т 3.2; Т 3.3 Раздел 4. Т 4.4; Т 4.5 Раздел 5. Т 5.1; Т 5.2.1	Разработка глоссария Фронтальный опрос Тест по вопросам лекции Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания Тест Разработка глоссария Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания Тест.

		Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
ОК 07	Раздел 4. Т Т 4.4; Т 4.5 Раздел 5. Т 5.1; Т 5.2.1	Фронтальный опрос Разработка глоссария терминов Разработка ленты времени развития эволюционного учения Оцениваемая дискуссия: использование аргументов, биологической терминологии и символики для доказательства родства организмов разных систематических групп. Разработка ленты времени возникновения и развития жизни на Земле. Фронтальный опрос. Разработка ленты времени происхождения человека. Тест по экологическим факторам и средам жизни организмов Составление схем круговорота веществ, используя материалы лекции Решение практико-ориентированных расчетных заданий по переносу вещества и энергии в экосистемах с составлением трофических цепей и пирамид биомассы и энергии
ПК 1.2	Раздел 4. Т 4.1; Т 4.2; Т 4.3; Т 4.4; Т 4.5 Раздел 5. Т 5.1; Т 5.2.3	Тест Практическая работа “Отходы производства” Оцениваемая дискуссия Выполнение лабораторной работы на выбор: "Умственная работоспособность", Выполнение кейса на анализ информации о развитии промышленной биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий с применением технических систем (по группам), представление результатов решения кейсов

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Фонд оценочных средств для входного контроля

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 выдающий 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. Спиригира 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.

А 1. Организмы, способные сами синтезировать органические вещества из неорганических, называются

1. Анаэробами 2. Автотрофами 3. Аэробами 4. Гетеротрофами

А 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

A 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

A 6. Количество видов аминокислот, входящих состав белков:

1. 5 2. 10 3. 20 4. 50

A 7. Главная часть клетки, отвечающая за хранение и передачу наследственной информации:

1. ядро 2. Цитоплазма 3. Рибосома 4. мембрана

A 8. В половой клетке здорового человека содержится:

1. 46 хромосом 2. 32 хромосом 3. 23 хромосом 4. 12 хромосом

A 9. Определите гомозиготный генотип

1. Аа 2. сс 3. Ав 4. Вс

A 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

A 11. Разрушители органических веществ

- А) продуценты Б) редуценты В) растения Г) консументы

A 12. Н. И. Вавилов определил центры происхождения растений

- 1) культурных 2) дикорастущих 3) светолюбивых 4) травянистых

A 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

A 14. Влияние живых организмов друг на друга- это факторы:

1. абиотические 2. антропогенные 3. Биотические 4. Физические

A 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

A 16. Наука, изучающая законы наследственности и изменчивости

1. экология 2. Генетика 3. Селекция 4. зоология

B.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	

B. 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-б; 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

Формулировка задания: заполните таблицу “Вклад ученых в развитие биологии”, указав ученого, временной период работы над открытием и дайте краткую характеристику открытия, используя материал лекций, учебника, иные источники информации.

Таблица – Вклад ученых в развитие биологии

Ученый	Временной период	Краткая характеристика работы ученого

Критерии оценивания задания:

“5” - таблица выполнена в полном объеме

“4” - в ходе заполнения таблицы материал отражен не полностью, имеются незначительные неточности, недочеты

“3” - в ходе заполнения таблицы материал отражен не полностью, имеются значительные неточности, недочеты

“2” - таблица отражает менее 50% материала или не выполнена

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.

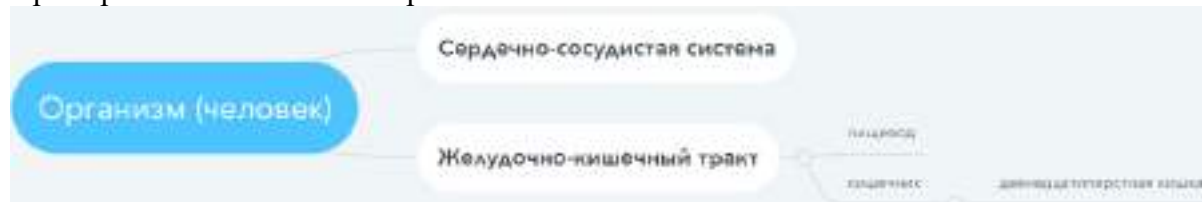
При разработке рекомендуем использовать инструменты:

<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 определенных ветвях.	Многоступенчатая карта	Простой «паучок»
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

Формулировка задания: составьте глоссарий с определениями по теме "Основные понятия генетика", используя материалы лекций, учебники, словари.

Примерный перечень терминов:

Альтернативные признаки
Аллельные гены
Неаллельные гены
Доминантный признак
Рецессивный признак
Гомозиготный организм
Гетерозиготный организм
Генотип
Фенотип
Дигибридное скрещивание
Чистая линия
Гибрид
Наследственность
Изменчивость

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
 - а. А) геномное / генное / полигенное / хромосомное
 - б. 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
3. Синдром Пирсона	анемия
4. Синдром Дауна,	10. Нейрофиброматоз
5. Синдром Клайнфельтера,	11. Дальтонизм
6. Синдром Шерешевского-Тернера,	12. Гемофилия
7. Синдром Эдвардса,	13. Фенилкетонурия

Чек-лист для оценки презентации

Оцените презентацию по следующим критериям:

	Элементы содержания	Наличие	Отсутствие
.	Титульный слайд		
.1	Название заболевания		
.2	Сведения об авторах		
.	Дана полная типизация заболевания		
.	Показана сущность мутации		
.	Описаны клинические проявления заболевания		
.	Указана частота встречаемости		
.	Описана диагностика		
.	Указаны источники информации		
.	Соблюдение единого стиля презентации		
.	Материал был интересен		
0	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 избежания 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

Примерный перечень вопросов к оцениваемой дискуссии

1. Глобальное потепление: миф или реальность? Что вам известно о данном явлении? Какие факты существования или отсутствия глобального потепления вам известны?
2. Объясните, какие факторы ограничивают распространение жизни в атмосфере, литосфере, гидросфере.
3. Как можно охарактеризовать исторические изменения роли человека в биосфере?
4. В чём состоит ценность охраны биоразнообразия? Что приводит к сокращению биологического разнообразия? Почему для человечества важно не допустить обеднения биоразнообразия?

Критерии оценивания:

«5» – Активное участие в дискуссии. Высказывание соответствует заданной теме, характеризуется высокой информативностью и оригинальностью, аргументы подкреплены убедительными примерами.

«4» - Достаточно активное участие в дискуссии. Допускается незначительное отклонение от темы дискуссии. Высказывание носит отчасти тривиальный, поверхностный характер. Не все аргументы подкреплены примерами.

«3» – Пассивное участие в дискуссии. Высказывание характеризуется низкой информативностью, стереотипностью, не отражает полного понимания темы дискуссии. Аргументы сформулированы абстрактно. Примеры отсутствуют.

«2» - Пассивное участие в дискуссии. Высказывание не соответствует заданной теме, отсутствуют аргументы в пользу какой-либо точки зрения.

Дополнительные сведения для преподавателя.

Дискуссию модерирует преподаватель. В начале дискуссии он задает слушателям несколько ключевых острых вопросов, побуждая их вступить в обсуждение. Далее постепенно в ходе дискуссии обсуждаются все поставленные вопросы, участники высказывают свое мнение.

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

Пример тестового задания

1. К взаимодействиям аллельных генов не относят:
 - 1) эпистаз, полимерию, модифицирующее действие генов
 - 2) кооперацию, множественный аллелизм
 - 3) сверхдоминирование, комплементарность
 - 4) кодоминирование, промежуточное доминирование
2. Проявление у гетерозигот признаков, детерминированных двумя аллелями наблюдается при:
 - 1) сверхдоминировании
 - 2) эпистазе
 - 3) кодоминировании
 - 4) олимерии
3. Наследование четвертой группы крови относят к типу взаимодействия:
 - 1) кодоминирование
 - 2) сверхдоминирование
 - 3) полное доминирование
 - 4) промежуточное доминирование
4. Наследование шиншилловой окраски у кроликов контролируется тремя аллелями: A, a и a^h. Каждая особь является носителем только двух из них. Это пример:
 - 1) комплементарности
 - 2) кооперации
 - 3) множественного аллелизма
 - 4) полимерии
5. Появление новообразований при совместном действии двух доминантных неаллельных генов, когда в гомозиготном или в гетерозиготном состоянии развивается новый признак, наблюдается при:

- 1) комплементарности
- 2) кооперации
- 3) полном доминировании
- 4) действии генов-модификаторов

6. Если один доминантный ген подавляет действие другого доминантного гена, то - это пример:

- 1) рецессивного эпистаза
- 2) полимерии
- 3) доминантного эпистаза
- 4) множественного аллелизма

Номер вопроса	Правильный ответ
1	1
2	3
3	1
4	3
5	2
6	3

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

Лабораторная работа «Строение растительной, животной, грибной клетки»
Цель работы: закрепить умение готовить микропрепараты и рассматривать их под микроскопом, находить особенности строения клеток различных организмов, сравнивать их между собой.

1. Вопросы для допуска к лабораторной работе.

1. Назовите основные части микроскопа и опишите их функции.
2. Что такое предметное и покровное стекла? Для чего они нужны?
3. Перечислите основные правила работы с микроскопом.

2. Проведение опытов

Оборудование и посуда	Материалы и реактивы
1. Микроскопы	1. Вода
2. Предметные и покровные стекла	2. Разведенные в воде дрожжи
3. Стеклянные палочки	3. Лук репчатый
4. Стаканы	
5. Фильтровальная бумага (салфетка)	
6. Стерильный шпатель	

Алгоритм проведения работы	Вопросы и задания
• 1. Изучение строения растительной клетки 1.1. Снять с внутренней поверхности мясистой чешуи луковицы тонкую пленку – эпидерму; • 1.2. Поместить кусочек эпидермы на предметное стекло в каплю воды; • 1.3. Накрыть объект покровным стеклом; • 1.4. Рассмотреть клетки эпидермы под различным увеличением микроскопа	Определите форму клеток, • Найдите ядро, вакуоли, оболочку клетки. • Зарисуйте несколько клеток эпидермы, обозначив на рисунке: цитоплазму, ядро, вакуоли, оболочку клетки

2. Изучение строения животной клетки 2.1. Провести стерильным шпателем с легким нажимом по нёбу или по деснам; 2.2. Нанести капельку слюны на предметное стекло и накрыть ее покровным стеклом; 2.3. Рассмотреть препарат при большом увеличении с прикрытой диафрагмой конденсатора.	Рассмотрите на кончике шпателя в капельке слюны слущенные клетки эпителия Рассмотрите на препарате отдельные крупные плоские клетки неправильной формы. Большая часть клеток мертвые, поэтому в них хорошо заметно ядро. • Зарисуйте несколько клеток, обозначьте ядро и цитоплазму.
3. Изучение строения клетки дрожжей (грибы) 3.1. Поместить стеклянной палочкой каплю раствора с дрожжами на предметное стекло; 3.2. Накрыть ее покровным стеклом. Если есть излишки жидкости, удалите ее с помощью фильтровальной бумаги (салфетки); 3.3. Рассмотреть препарат под микроскопом	Найдите дрожжевую клетку, рассмотреть ее форму и отдельные части. Зарисуйте несколько клеток, сделайте подписи.

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 истощения 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.

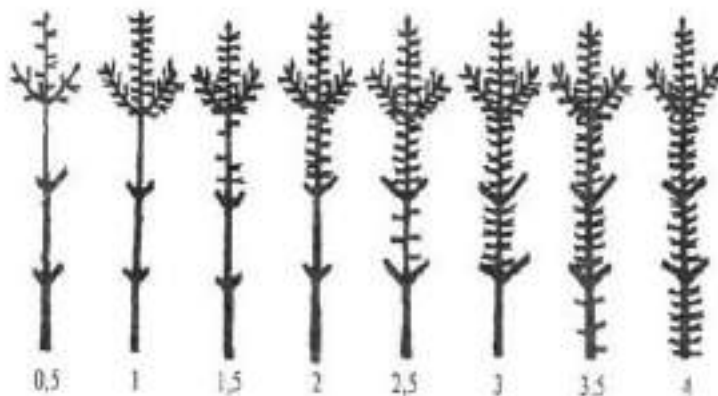


Рис. 2. Схема определения продолжительности жизни хвои сосны

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

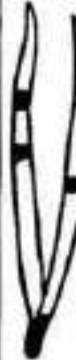
Классы повреждения (некрозы)	1	2	3			
Классы усыхания	1	1	1	2	3	4
						

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

Определение класса усыхания хвои

Класс повреждения хвои	К У 1	К У 2	К У 3	К У 4
Номер дерева	У хвоинки нет сухих участков	Усох кончик хвоинки на 2-5 мм	Усохла 1/3 хвоинки	Усохло более половины хвоинки или вся

							хвоинка желтая и сухая	
	Ш Т.	%	Ш Т.	%	Ш Т.	%	Ш Т.	%
1								
2								
3								
Мест о отбора материала								

Вывод: ____ % хвоинок отсутствуют сухие участки, у ____ % усов кончик хвоинки, у ____ % усов треть хвоинки, ____ % хвоинок – полностью сухие. Таким образом, доминирует ____ класс повреждения хвои.

Сделайте вывод о чистоте воздуха на исследуемой территории по таблице 4.

Класс чистоты воздуха определяется при пересечении класса повреждения хвои на побегах 2 года жизни и максимального возраста хвои на ветке.

Таблица 4.

Определение класса загрязнения воздуха

Максимальный возраст хвои	Класс повреждения хвои на побегах 2-го года жизни		
	1	2	3
4	I	I – II	III
3	I	II	III – IV
2	II	III	IV
2	–	IV	IV – V
1	–	IV	V – VI
1	–	–	VI

Условные обозначения класса загрязнения воздуха: I – идеально чистый; II – чистый; III – относительно чистый («норма»); IV – загрязненный («тревога»); V – грязный («опасно»); VI – очень грязный («вредно»), (–) не возможные сочетания.

4. Завершающий этап: Разработка карты степени загрязненности атмосферного воздуха на территории исследования с указанием источников загрязнения; презентация результатов исследования. Подготовка устного сообщения и презентации по результатам проведенного исследования.

Требования к устному сообщению:

- продолжительность: до 10 мин;
- структура: краткая актуальность исследования, гипотеза, цель, задачи, объекты и методы, полученные результаты и их обсуждение (представление продукта), выводы.

Требования к структуре презентации:

1. Титульный слайд. В верхней части слайда необходимо отразить информацию об образовательной организации, в которой проводилось исследование. В центральной части слайда указывается тема учебно-исследовательского проекта. в нижней части справа указываются участники проекта, выполнявшие работу;
2. Актуальность;
3. Гипотеза, цель, задачи;
4. Объекты и методы исследования (могут быть разбиты на два слайда и более);

5. Результаты исследований. Могут быть представлены в виде рисунков, графиков, фотографий, таблиц, которые должны иметь сквозную нумерацию и название. количество слайдов зависит от объема материала, но не должно превышать отведенного времени на сообщение. Можно представлять материал не в полном объеме, а только самые важные моменты;

6. Выводы;

7. Заключительный (“Благодарю за внимание” или “Спасибо за внимание”).

Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований:

Общие требования	5. Презентация должна начинаться с титульного слайда, где указывается тема, сведения об авторе и т.п. 6. На слайдах необходимо размещать только тезисы, ключевые слова, графические материалы (схемы, рисунки, таблицы, фото и т.п.). 7. Использовать единый стиль оформления. 8. Количество слайдов должно быть достаточным для раскрытия темы, но не более 20-ти.
Шрифты	6. Следует использовать стандартные, широко распространенные шрифты, такие как Arial, Tahoma, Verdana, Times New Roman, Calibri и др.; 7. Размер шрифта для заголовков – не менее 24, для информации не менее 18. 8. Не рекомендуется использовать разные типы шрифтов в одной презентации. 9. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. 10. Не злоупотреблять прописными буквами.
Фон	3. Желательно использовать однотонный фон неярких пастельных тонов. 4. Для фона предпочтительны холодные тона.
Использование цвета	3. На одном слайде рекомендуется использовать не более 3-х цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. 4. Для фона и текста использовать контрастные цвета.
Представление информации	4. Рекомендуется использовать короткие слова и предложения. 5. Минимизировать количество предлогов, наречий, прилагательных. 6. 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.

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 органеллы 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) **хемосинтезирующие 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:

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	из представленной	на основе представленной	на основе представленной

передать содержание доклада в виде презентации	презентации не совсем понятна тематика исследования, детали не раскрыты	презентации формируется общее понимание тематики исследования, но не ясны детали	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 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	презентация построена с учетом требований к оформлению, но нет единого оформления слайдов	презентация построена в полном соответствии с требованиями оформления, использован оригинальный

	оформлению		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	тема раскрыта хорошо, но не в полном объёме; информации	тема раскрыта полностью; представлен обоснованный

	отсутствует логика, доступность	представлено недостаточно; в отдельных случаях нарушена логика в изложении материала, не совсем доступно	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 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	в презентации присутствуют орфографические ошибки, термины применены верно	в презентации отсутствуют орфографические ошибки, термины применены верно

	по существу		
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

Промежуточная контроль по дисциплине «Биология» проводится в виде письменной итоговой контрольной работы. Контрольная работа включает в себя два типа заданий: тестовые вопросы, направление на проверку усвоения теоретического материала, и 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										0	1	2	3	4	5
ответ															

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	1 6	7	8	9	0	2 1	2	3	2 4	2 5
ответ	5, 4,2,1,3	,4	,4,5	,4,5	,3,1	2, 5,4,3,1	,3,4	,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.

Решение. Обе родительские формы гомозиготны, поэтому запись скрещиваний будет следующей:

– от самоопыления: 1) P: AA × AA; 2) P: aa × aa;

– от перекрестного опыления: P: AA × aa.

Гомозиготные формы дают единственный тип гамет, и поэтому при их слиянии будет получен единственный тип потомков: 1) F1 все AA; 2) F1 все aa; 3) F1 все Aa.

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 – I⁰I⁰. Такое сочетание аллелей возможно только в случае, если гаметы и отца, и матери будут содержать аллели I⁰. 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 I⁰ ♀ × I B I⁰ ♂; G_♀: 0,5I A + 0,5I⁰; G_♂: 0,5I B + 0,5I⁰; ⇒ F1: 0,25 I⁰I⁰.

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: I⁰I⁰ ♀ × I A I B ♂; F1: 50% I A I⁰ и 50% I B I⁰ (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 ba v × V by v; определяем гаметы: G_♀: 0,5V ba + 0,5v; G_♂: 0,5V by + 0,5v; получаем потомков: F1: 0,25V baV by; 0,25V ba v; 0,25 V by v; 0,25vv.

Ответ. Получено 4 типа фенотипов и генотипов в равных соотношениях. Из них для первого будет характерна сверхдоминантность (средний размер листочков 18 мм).

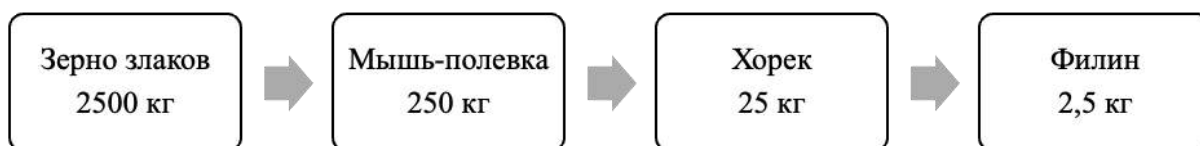
Задание 29. Задача № 4. Проанализируйте характер передачи рецессивного, частично сцепленного с полом, наследственного заболевания от матери к потомкам.

Решение. P: ♀ X aX a ♂ X AY A больна F1: ♀ X AX a ♂ X aY A F2: ♀ X AX a ; ♀ X aX a ; ♂ X AY A ; ♂ X aY A 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.

6.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Поурочное тематическое планирование углубленный уровень
2. Опорные конспекты
3. Технологические карты занятий

6.1. Поурочный тематический план

В поурочном тематическом планировании представлены виды организационных форм, Типы оценочных мероприятий, а также информационное обеспечение дисциплины «Биология» по разделам и темам программы (таблица 1).

Поурочный тематический план дисциплины «Биология»

Учебный год _____

Дисциплина ОДП.04 Биология

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Преподаватель _____

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	36			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	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. Общая характеристика жизни	2	Теоретическое обучение			Заполнение сравнительной таблицы сходства и различий живого и не живого
Тема 1.3. Биологически важные химические соединения	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. Структурно-функциональная организация клеток	2	Теоретическое обучение			1. Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции
	2	Теоретическое обучение			2. Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах
	2	Лабораторное занятие			Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»
		Лабораторное занятие			Лабораторная работа «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)»
Тема 1.5. Структурно-функциональные факторы наследственности	2	Теоретическое обучение			1. Фронтальный опрос
	2	Практическое занятие			2. Разработка глоссария
Тема 1.6. Процессы матричного синтеза	2	Теоретическое обучение			Решение задач на определение последовательности нуклеотидов
					1. Фронтальный опрос
					2. Тест «Процессы матричного синтеза»

	2	Практическое занятие			Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка. Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
Тема 1.7. Неклеточные формы жизни	2	Теоретическое обучение			Фронтальный опрос
	2	Практическое занятие			Устные сообщения с презентацией
Тема 1.8. Обмен веществ и превращение энергии в клетке	2	Теоретическое обучение			1. Фронтальный опрос 2. Заполнение сравнительной таблицы характеристик типов обмена веществ
	2	Теоретическое обучение			
Тема 1.9. Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз	2	Теоретическое обучение			1. Обсуждение по вопросам лекции 2. Разработка ленты времени жизненного цикла
Рубежный контроль по разделу	2	Контрольное занятие			Контрольная работа «Молекулярный уровень организации живого»
Раздел 2. Строение и функции организма	44				
Профессионально-ориентированное содержание				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 2.1. Строение организма	2	Теоретическое обучение			1. Оцениваемая дискуссия 2. Разработка ментальной карты тканей, органов и систем органов организмов (растения, животные, человек) с краткой характеристикой их функций
	2	Теоретическое обучение			

Основное содержание					
Тема 2.1. Строение организма	2	Практическое занятие			Устные сообщения с презентацией
Профессионально-ориентированное содержание					
Тема 2.2. Формы размножения организмов	2	Теоретическое обучение			1. Фронтальный опрос 2. Заполнение таблицы с краткой характеристикой и примерами форм размножения организмов
Основное содержание					
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
	2	Теоретическое обучение			Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
Тема 2.4. Онтогенез растений	2	Теоретическое обучение			1. Разработка глоссария 2. Тест
Тема 2.5. Основные понятия генетики	2	Теоретическое обучение			1. Фронтальный опрос 2. Тест по вопросам лекции
Тема 2.6. Закономерности наследования	2	Теоретическое обучение			
Профессионально-ориентированное содержание					
Тема 2.6. Закономерности наследования	2	Практическое занятие			Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании,

					<i>составление генотипических схем скрещивания</i>
Основное содержание					
Тема 2.7. Взаимодействие генов	2	Теоретическое обучение			1. Разработка глоссария 2. Тест
Профессионально-ориентированное содержание					
Тема 2.7. Взаимодействие генов	2	Практическое занятие			<i>Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания</i>
Основное содержание					
Тема 2.8. Сцепленное наследование признаков	2	Теоретическое обучение			1. Разработка глоссария 2. Тест
Профессионально-ориентированное содержание					
Тема 2.8. Сцепленное наследование признаков	2	Практическое занятие			<i>Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания</i>
Основное содержание					
Тема 2.9. Генетика пола	2	Теоретическое обучение			1. Разработка глоссария 2. Тест
	2	Практическое занятие			Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков,

					сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания
Тема 2.10. Генетика человека	2	Теоретическое обучение			1. Разработка глоссария 2. Тест
	2	Практическое занятие			Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания. Устные сообщений с презентацией
Тема 2.11. Закономерности изменчивости	2	Теоретическое обучение			Тест 2.11
	2	Практическое занятие			Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания
Тема 2.12. Селекция организмов	2	Теоретическое обучение			1. Разработка глоссария 2. Тест 3. Алгоритмы решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания
Рубежный контроль по разделу	2	Контрольное занятие			Контрольная работа «Строение и функции организма»
Раздел 3. Теория эволюции	16				
Тема 3.1. История эволюционного учения	2	Теоретическое обучение		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	1. Фронтальный опрос 2. Разработка ленты времени развития эволюционного учения

Тема 3.2. Микроэволюция	2	Теоретическое обучение		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. Макроэволюция	2	Теоретическое обучение			1. Оцениваемая дискуссия 2. Разработка глоссария терминов
Тема 3.4. Возникновение и развитие жизни на Земле	2	Теоретическое обучение			1. Фронтальный опрос 2. Разработка ленты времени возникновения и развития животного и растительного мира
	2	Практическое занятие			Устные сообщений с презентацией
Тема 3.5. Происхождение человека – антропогенез	2	Теоретическое обучение			1. Фронтальный опрос 2. Разработка лент времени и ментальных карт на выбор
	2	Практическое занятие			Защита лент времени и ментальных карт в формате устного сообщения
Рубежный контроль по разделу	2	Контрольное занятие			Контрольная работа «Теоретические аспекты эволюции жизни на Земле»
Раздел 4. Экология	26				
Тема 4.1. Экологические факторы и среды жизни	2	Теоретическое обучение			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
	2	Теоретическое обучение			1. Оцениваемая дискуссия 2. Тест

Тема 4.3. Биосфера - глобальная экологическая система	2	Практическое занятие			Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	2	Теоретическое обучение			Тест
Профессионально-ориентированное содержание					
Тема 4.4. Влияние антропогенных факторов на биосферу	2	Практическое занятие			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			Оцениваемая дискуссия
	2	Теоретическое обучение			
	2	Практическое занятие			Определение суточного рациона питания
	2	Практическое занятие			Создание индивидуальной памятки по организации рациональной физической активности
Профессионально-ориентированное содержание					
Тема 4.5 Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека	2	Лабораторные занятия			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			Выполнение кейса на анализ информации о научных достижениях в области генетических технологий, клеточной инженерии, пищевых биотехнологий (по группам), представление результатов решения кейсов
*Тема 5.2.1. Биотехнологии в медицине и фармации	2	Практическое занятие			Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий в медицине и фармации (по группам), представление результатов решения кейсов
	2	Практическое занятие			
*Тема 5.2.2. Биотехнологии и животные	2	Практическое занятие			Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием животных, применение продуктов биотехнологии в жизни человека (по группам), представление результатов решения кейсов
	2	Практическое занятие			

<i>*Тема 5.2.3. Биотехнологии и растения</i>	2	<i>Практическое занятие</i>			<i>Выполнение кейса на анализ информации о развитии биотехнологий с использованием растений (по группам), представление результатов решения кейсов</i>	
	2	<i>Практическое занятие</i>				
<i>*Тема 5.2.4. Биотехнологии в промышленности</i>	2	<i>Практическое занятие</i>				
	2	<i>Практическое занятие</i>				
<i>*Тема 5.2.5. Социально-этические аспекты биотехнологий</i>	2	<i>Практическое занятие</i>				
	2	<i>Практическое занятие</i>				
Рубежный контроль по разделу	2	Контрольное занятие				Защита кейса: представление результатов решения кейсов (выступление с презентацией)
Итого	136					

Таблица 2

Опорный конспект по теме «Биология как наука»

1.	Тема занятия 1.1	Биология как наука
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»

Таблица 3

Опорный конспект по теме «Общая характеристика жизни»

1.	Тема занятия 1.2.	Общая характеристика жизни
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»

Таблица 4

Опорный конспект по теме «Биологически важные химические соединения»

1.	Тема занятия 1.3	Биологически важные химические соединения
2.	Содержание темы	Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль. Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Белки. Структура и функции белковой молекулы. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды. Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04; Характеризовать строение и свойства основных биомолекул Проводить наблюдение изменений функционирования биополимеров
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Фронтальный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовка устных сообщений с презентацией

Таблица 5

Опорный конспект по теме «Структурно-функциональная организация клеток»

1.	Тема занятия 1.4	Структурно-функциональная организация клеток
2.	Содержание темы	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории. Типы клеток: эукариотическая и прокариотическая. Сравнительная характеристика клеток эукариот (растительной, животной, грибной). Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток. Строение и функции эукариотической клетки. Плазматическая мембрана (плазмолемма). Транспорт веществ через плазматическую мембрану: пассивный (диффузия, облегченная диффузия, осмос), активный (транспорт белками-переносчиками). Эндоцитоз: пиноцитоз, фагоцитоз. Экзоцитоз. Оболочка или клеточная стенка. Структура и функции клеточной стенки растений, грибов. Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки. Эндоплазматическая сеть (ЭПС). Аппарат Гольджи. Лизосомы. Пероксисомы. Строение и функции одномембранных органоидов клетки. Вакуоли растительных клеток. Клеточный сок. Тургор. Полуавтономные органоиды клетки. Митохондрии. Пластиды: хлоропласты, хромопласты, лейкопласты. Строение и функции митохондрий и пластид. Происхождение митохондрий и хлоропластов. Ядро. Оболочка ядра, хроматин, кариоплазма, ядрышки, их строение и функции. Немембранные органоиды клетки. Рибосомы. Микротрубочки. Клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02, ОК 04; Различать существенные признаки строения клеток организмов разных царств живой природы Проводить наблюдение клеточных структур и их изменений с помощью микроскопа
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция

6.	Типы оценочных мероприятий	Оцениваемая дискуссия по вопросам лекции
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка ментальной карты по классификации клеток и их строению на про- и эукариотических и по царствам в мини группах

Таблица 6

Опорный конспект по теме «Структурно-функциональные факторы наследственности»

1.	Тема занятия 1.5	Структурно-функциональные факторы наследственности
2.	Содержание темы	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и нехомологичные 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

Таблица 7

Опорный конспект по теме «Процессы матричного синтеза»

1.	Тема занятия 1.6	Процессы матричного синтеза
2.	Содержание темы	Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза. Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот. Роль рибосом в биосинтезе белка
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02; Характеризовать процессы матричного синтеза Определять последовательность аминокислот в молекуле белка Интерпретировать структуру и функциональность белка в случае изменения последовательности нуклеотидов ДНК
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Фронтальный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Тест «Процессы матричного синтеза»

Таблица 8

Опорный конспект по теме «Неклеточные формы жизни»

1.	Тема занятия 1.7	Неклеточные формы жизни
2.	Содержание темы	Вирусы – неклеточные формы жизни и облигатные паразиты. Строение простых и сложных вирусов, ретровирусов, бактериофагов. Жизненный цикл ДНК-содержащих вирусов, РНК-содержащих вирусов, бактериофагов. ВИЧ, гепатит человека. Бактерии. Общая характеристика. Понятие штамм. Вирусы и бактерии: сходства и различия.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02, ОК 04; Различать существенные признаки строения клеток организмов разных царств живой природы
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Фронтальный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Подготовка устных сообщений с презентацией

Таблица 9

Опорный конспект по теме «Обмен веществ и превращение энергии в клетке»

1.	Тема занятия 1.8	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

Таблица 10

Опорный конспект по теме «Жизненный цикл клетки. Митоз. Мейоз»

1.	Тема занятия 1.9	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)

Таблица 12

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

Таблица 13

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 не прямое 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 «Онтогенез растений»

1.	Тема занятия 2.4	Онтогенез растений
2.	Содержание темы	Гаметофит и спорофит. Размножение и развитие водорослей. Размножение и развитие споровых растений. Размножение и развитие семенных растений. Рост. Периоды онтогенеза растений.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02, ОК 04; Описывать стадии онтогенеза растений разных отделов
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Составление жизненных циклов растений по отделам (моховидные, хвощевидные, папоротниковидные, голосеменные, покрытосеменные)

Таблица 15

Опорный конспект по теме «Основные понятия генетики»

1.	Тема занятия 2.5	Основные понятия генетики
2.	Содержание темы	Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов. Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип. Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки. Гомозигота и гетерозигота. Чистая линия. Гибриды. Основные методы генетики: гибридологический, цитологические, молекулярно-генетические
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02; Описывать закономерности наследственности и изменчивости
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Тест
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка глоссария

Таблица 16

Опорный конспект по теме «Закономерности наследования»

1.	Тема занятия 2.6.	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 «Взаимодействие генов»

1.	Тема занятия 2.7	Взаимодействие генов
2.	Содержание темы	Генотип как целостная система. Множественное действие генов. Плейотропия. Множественный аллелизм. Взаимодействие аллельных генов. Кодоминирование. Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия
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 различных взаимодействиях генов
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Тест
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка глоссария

Таблица 18

Опорный конспект по теме «Сцепленное наследование признаков»

1.	Тема занятия 2.8	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 «Генетика пола»

1.	Тема занятия 2.9	Генетика пола
2.	Содержание темы	Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы. Гомогаметный и гетерогаметный пол. Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02; Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять возможное возникновение наследственных признаков
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Тест
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка глоссария

Опорный конспект по теме «Генетика человека»

1.	Тема занятия 2.10	Генетика человека
2.	Содержание темы	Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический. Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью. Значение медицинской генетики в предотвращении и лечении генетических заболеваний человека.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02; Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять возможное возникновение наследственных признаков
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Тест
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка глоссария

Таблица 21

Опорный конспект по теме «Закономерности изменчивости»

1.	Тема занятия 2.11	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 «Селекция организмов»

1.	Тема занятия 2.12	Селекция организмов
2.	Содержание темы	Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный. Этапы комбинационной селекции. Сорт, порода, штамм
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 01, ОК 02; Описывать закономерности наследственности и изменчивости Определять возможное возникновение наследственных признаков
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Тест, Алгоритмы решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции, составление генотипических схем скрещивания
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка глоссария

Опорный конспект по теме «История эволюционного учения»

1.	Тема занятия 3.1	История эволюционного учения
2.	Содержание темы	Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Движущие силы эволюции. Креационизм и трансформизм. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции. Предпосылки возникновения дарвинизма. Эволюция видов в природе. Борьба за существование. Естественный отбор. Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции (СТЭ). Роль эволюционной теории в формировании научной картины 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	Разработка ленты времени развития эволюционного учения

Таблица 24

Опорный конспект по теме «Микроэволюция»

1.	Тема занятия 3.2	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»

1.	Тема занятия 3.3	Макроэволюция
2.	Содержание темы	Макроэволюция. Формы и основные направления макроэволюции (А.Н. Северцов). Пути достижения биологического прогресса: ароморфоз, идиоадаптация, общая дегенерация. Методы изучения макроэволюции. Закон зародышевого сходства (Закон К. Бэра). Биогенетический закон (Э. Геккель, Ф. Мюллер). Общие закономерности (правила) эволюции.
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	Оцениваемая дискуссия
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Разработка глоссария терминов

Таблица 26

Опорный конспект по теме «Возникновение и развитие жизни на Земле»

1.	Тема занятия 3.4	Возникновение и развитие жизни на Земле
2.	Содержание темы	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле: креационизм, самопроизвольное (спонтанное) зарождение, стационарное состояние, панспермия, биопоз. 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 3.5	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

Таблица 28

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

Таблица 31

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

Таблица 32

Опорный конспект по теме «Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека»

1.	Тема занятия 4.5	Влияние социально-экологических факторов на здоровье человека
2.	Содержание темы	Здоровье и его составляющие. Факторы, положительно и отрицательно влияющие на организм человека. Вредные привычки: последствия и профилактика. Проблема техногенных воздействий на здоровье человека (электромагнитные поля, бытовая химия, избыточные шумы, радиация и т.п.). Адаптация организма человека к факторам окружающей среды. Защитные механизмы организма человека. Здоровье и работоспособность. Принципы формирования здоровьесберегающего поведения. Физическая активность и здоровье. Группы здоровья. Основы закаливания. Биохимические аспекты рационального питания. Правила безопасного использования бытовых приборов и технических устройств.
3.	Тип занятия	Теоретическое обучение - Ознакомление с новым материалом
4.	Планируемые образовательные результаты	ОК 02, ОК 04, ОК 07; Интерпретировать результаты проведенного биоэкологического эксперимента с использованием количественных методов
5.	Формы организации учебной деятельности	Лекция
6.	Типы оценочных мероприятий	Оцениваемая дискуссия
7.	Задания для самостоятельного выполнения	Повторение материалов лекции

Технологическая карта занятия по теме «Влияние антропогенных факторов на биосферу»

43.01.09 «Повар, кондитер»

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 ПК 1.2.	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	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 ПК 1.2.	

условиях (по аналогии, действия в стандартных ситуациях, тренировочные упражнения)				
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 ПК 1.2.	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 ПК 1.2.	
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Подводит итоги (комментированное выполнение работы (рассмотрение и обсуждение ошибок) по решению задач по расчету структуры запасов древесины	Работают над ошибками	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 07	

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 07	

7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

по ОДП.04 Биология по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», группа_____

(общее количество часов: 136 часов аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Входной контроль. Устное собеседование.				1
2	Входной контроль. Устное собеседование.				1
3	Практическая работа. Биология как наука. Связь биологии с другими науками: биохимия, биофизика, бионика, геогеография и др. Роль и место биологии в формировании современной научной картины мира. Значение биологических знаний.				2
4	Разнообразие биосистем.				1
5	Организация биологических систем. Уровни организации биосистем: молекулярно-генетический, органоидно-клеточный, организменный, популяционно-видовой, экосистемный (биогеоценотический), биосферный.				1
6	Химический состав клетки. Неорганические вещества клетки, их биологическая роль.				1
7	Органические вещества клетки. Биологические полимеры. Ферменты, принцип их действия. Углеводы. Биологические функции углеводов.				1
8	Белки. Структура и функции белковой молекулы				1
9	Ферменты, принцип их действия				1
10	Углеводы. Биологические функции углеводов. Липиды.				1

12	Общий план строения. Гидрофильно-гидрофобные свойства. Классификация липидов. Биологические функции липидов. АТФ. Строение молекулы АТФ. Биологические функции АТФ				1
13	Роль белков, углеводов и жиров в организме человека.				1
14	Витамины и биологически активные добавки, их значение в жизни организма человека. Гипо- и авитаминозы их последствия.				1
15	Лабораторная работа “Определение витамина С в продуктах питания” Подготовка вариантов опыта, наблюдение за качественными реакциями, заполнение рабочей таблицы, интерпретация наблюдаемых явлений, формулирование выводов				2
16	Роль белков, углеводов и жиров в организме человека.				1
17	Витамины и биологически активные добавки, их значение в жизни организма человека. Гипо- и авитаминозы их последствия.				1
18	Лабораторная работа “Определение витамина С в продуктах питания”				2
19	Лабораторная работа «Гидрофильно-гидрофобные свойства липидов»				2
20	Клеточная теория (Т. Шванн, М. Шлейден, Р. Вирхов). Основные положения современной клеточной теории.				1
21	Строение прокариотической клетки. Особенности строения гетеротрофной и автотрофной прокариотических клеток.				1
22	Цитоплазма. Цитозоль. Цитоскелет. Одномембранные органоиды клетки: эндоплазматическая сеть (ЭПС), аппарат				1

	Гольджи, лизосомы, пероксисомы, вакуоли растительных клеток.				
23	Немембранные органоиды клетки: рибосомы, микротрубочки, клеточный центр. Органоиды движения: реснички и жгутики. Строение и функции немембранных органоидов клетки				2
24	Лабораторная работа «Строение клетки (растения, животные, грибы) и клеточные включения (крахмал, каротиноиды, хлоропласты, хромопласты)»				2
25	Лабораторная работа «Проницаемость мембраны (плазмолиз, деплазмолиз)» Приобретение опыта применения техники микроскопирования при выполнении лабораторных работ				2
26	Строение хромосом. Хромосомный набор клеток, гомологичные и негомологичные хромосомы, гаплоидный и диплоидный набор.				1
27	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				1
28	Решение задач на определение последовательности нуклеотидов				2
29	Матричный синтез ДНК – репликация. Принципы репликации ДНК. Механизм репликации ДНК. Репарация ДНК (дореплекативная, постреплекативная). Реакции матричного синтеза.				1
30	Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия				1

	биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот.				
31	Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка.				2
32	Принцип комплементарности в реакциях матричного синтеза. ДНК и гены. Генетический код, его свойства. Транскрипция – матричный синтез РНК. Трансляция и её этапы. Условия биосинтеза белка. Строение т-РНК и кодирование аминокислот.				2
33	Решение задач на определение последовательности аминокислот в молекуле белка.				4
34	Формы размножения организмов. Бесполое и половое размножение.				1
35	Виды бесполого размножения: простое деление надвое, почкование, размножение спорами, вегетативное размножение, фрагментация, клонирование. Половое размножение.				1
36	Гаметогенез у животных.				1
37	Оплодотворение и эмбриональное развитие животных.				1
38	Рост и развитие животных. Постэмбриональный период. Прямое и непрямое развитие.				1
39	Стадии постэмбрионального развития у животных и человека. Периоды онтогенеза человека. Биологическое старение и смерть.				1
40	Гаметофит и спорофит.				1
41	Размножение и развитие семенных растений.				1
42	Генетика как наука о наследственности и изменчивости организмов				1
43	Основные генетические понятия и символы. Ген. Генотип. Фенотип.				1

	Аллельные гены. Альтернативные признаки. Доминантный и рецессивный признаки.				
44	Законы Г. Менделя: Моногибридное скрещивание. Правило доминирования. Закон единообразия первого поколения. Закон расщепления признаков.				1
45	Закон независимого наследования признаков. Полигибридное наследование и его закономерности				1
46	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при моно-, ди-, полигибридном и анализирующем скрещивании, составление генотипических схем скрещивания				2
47	Генотип как целостная система. Множественное действие генов				1
48	Взаимодействие неаллельных генов. Комплементарность. Эпистаз. Полимерия				1
49	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при различных типах взаимодействия генов, составление генотипических схем скрещивания				2
50	Законы Т. Моргана. Сцепленное наследование генов, нарушение сцепления.				1
51	Хромосомная теория наследственности. Генетическое картирование хромосом				1
52	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков при сцепленном наследовании, составление генотипических схем скрещивания				2
53	Хромосомный механизм определения пола. Аутосомы и половые хромосомы				1

54	Генетическая структура половых хромосом. Наследование признаков, сцепленных с полом				1
55	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, сцепленных с полом, составление генотипических схем скрещивания				2
56	Кариотип человека. Методы изучения генетики человека: генеалогический, близнецовый, цитогенетический, биохимический, популяционно-статистический.				1
57	Наследственные заболевания человека. Генные и хромосомные болезни человека. Болезни с наследственной предрасположенностью.				1
58	Решение задач на определение вероятности возникновения наследственных признаков, используя методы генетики человека, составление генотипических схем скрещивания.				2
59	Взаимодействие генотипа и среды при формировании фенотипа. Изменчивость признаков.				1
60	Виды изменчивости: наследственная и ненаследственная. Закон гомологических рядов в наследственной изменчивости (Н.И. Вавилов).				1
61	Решение задач на определение типа мутации при передаче наследственных признаков, составление генотипических схем скрещивания				2
62	Селекция как наука. Методы селекционной работы. Гетерозис и его причины. Искусственный отбор: массовый и индивидуальный.				1
63	Алгоритмы решение задач на определение возможного возникновения наследственных признаков по селекции,				1

	64составление генотипических схем ск65рещивания				
64	Контрольная работа. Строение и функции организма				2
65	Первые эволюционные концепции. Градуалистическая эволюционная концепция Ж.Б. Ламарка. Систематика К. Линнея и её значение для формирования идеи эволюции				1
66	Дивергенция признаков и видообразование. Основные положения синтетической теории эволюции				1
67	Микроэволюция и макроэволюция как этапы эволюционного процесса				1
68	Мутационный процесс и комбинативная изменчивость. Миграция. Изоляция популяций: географическая (пространственная), биологическая (репродуктивная).				1
69	Гипотезы и теории возникновения жизни на Земле				1
70	Появление первых клеток. Эволюция метаболизма. Эволюция первых клеток.				1
71	Представление устного сообщения и ленты времени по основным этапам возникновения и развития животного и растительного мира				2
72	Решение практико-ориентированных расчетных задач на определение площади насаждений для снижения концентрации углекислого газа в атмосфере своего региона проживания				4
				Всего:	136

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО.01 ОСНОВЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2025

Рабочая программа учебной дисциплины ПОО.01 «Основы проектной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 09.12.2016 года №1569 (зарегистрировано в Минюсте России от 22.12.2016 года №44898).

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

Разработчик:
Коробова Юлия Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	17
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ПОО.01 «Основы проектной деятельности» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ПОО.01 «Основы проектной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 02; ОК 04; ПК 2.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель:

- 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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
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
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 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

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: интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные и 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	32
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	*
практические занятия)	12
курсовая работа	*
контрольная работа	*
<i>Самостоятельная работа (при наличии)</i>	*
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	З1	З2	У1	У2	У 3
Раздел 1. Требования к подготовке проекта	+	+	+	-	-
Раздел 2. Этапы работы над индивидуальным проектом	-	+	-	+	+
Раздел 3. Подготовка к публичной защите	-	+	+	+	+

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. Требования к подготовке проекта		4	
Тема 1.1. Проект. Виды проектов	Содержание учебного материала Введение в дисциплину. Проект. Особенности и структура проекта. Типы проектов по сферам деятельности (технический, организационный, экономический, социальный, смешанный). Классы проектов (моно проекты, 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 Введение. Понятие проект, структура проекта	2	
	2. Типы и виды проектов	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Раздел 2. Этапы работы над индивидуальным проектом		16	
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	8	ПК 2.1 ОК 02;ОК 03; ОК 04

	аспектов и организация работы, структурирование 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 2.1 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		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, рубрикация) способы выделения отдельных частей текста). Использование стандартных программ Microsoft Office. Правила оформления	2	ПК 2.1 ОК 02;ОК 03; ОК 04

	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.		
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Требования к оформлению текста согласно, ГОСТа. Правила оформления проекта	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
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 2.1 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	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		2	
Всего:*		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет «Социально-экономических и управленческих дисциплин», оснащен оборудованием:

Доска ученическая – 1 шт.

Экран для проектора – 1 шт.

Парты (компьютерные) – 12 шт.

Парты (ученические) – 5 шт.

Парта инвалид – 1 шт.

Компьютер – 13 шт.

Стулья (ученические) – 16 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Кресло на колесиках – 1 шт.

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

1. 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/books/952901>— Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные электронные издания

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. Черепяхин, Т.В. Петрова, И.С. Петухов, Н.В. Каширина. — Москва : КНОРУС, 2024. — 176 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12878-7 URL <https://book.ru/books/953391>— Текст : электронный

3.2.3. Интернет-ресурсы:

<https://fadm.gov.ru/directions/grant/> государственный портал «росмолодеж»

<https://грантгубернатора.пф/public/application/cards> Государственный портал «грантгубернатора»

3.2.4. Нормативные документы

ГОСТ Р 7.0.97-2016. Национальный стандарт Российской Федерации. Система стандартов по информации, библиотечному и издательскому делу. Организационно-распорядительная документация. Требования к оформлению документов" (утв. Приказом Росстандарта от 08.12.2016 N 2004-ст) (ред. от 14.05.2018) https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_216461/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: -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	«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: 95 ÷ 100 «5» отлично 75 ÷ 94 «4» хорошо 51 ÷ 74 «3» удовлетворительно Менее 50 «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

Перечень умений , осваиваемых в рамках дисциплины: -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	«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: 95 ÷ 100 «5» отлично 75 ÷ 94 «4» хорошо 51÷74«3» удовлетворительно Менее 50 «2» не удовлетворительно	промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Раздел 1. Требования к подготовке проекта

Контрольные вопросы:

1. Что такое проект
2. Виды проектов
3. Назовите участников проекта
4. Назовите основные роли участников проекта.

Раздел 2. Этапы работы над индивидуальным проектом

Контрольные вопросы:

3. Как сформулировать тему проекта?
4. Назовите основные требования при формулировке темы.
5. Дайте понятие гипотеза. Что значит доказать гипотезу?
6. В чем цель проекта отличается от задачи.
7. Дайте понятие информации, назовите основные требования к ней.
8. Что может быть источником информации?
9. С чего лучше начать поиск информации?

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. |

Эталон ответов:

1	А	
2	Г	
3	В	
4	Г	
5	Б	
6	Б	
7	Г	
8	В	
9	А	
10	А	4
	Б	6
	В	2
	Г	5
	Д	3
	Е	1
	Ж	7

Раздел 3. Подготовка к публичной защите

Контрольные вопросы

1. Дайте понятие «Объект исследования».
2. Дайте понятие «Предмет исследования»
3. Перечислите виды результатов проектной работы
4. Из каких частей состоит структура исследовательской и проектной работы.
5. Какие требования предъявляют при оформлении проектной работы.
6. Количество слайдов, необходимое для хорошей презентации.

Тестирование

1. *Проектная 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 исследовательских работах:*

- А. От первого лица единственного числа.
 Б. От первого лица множественного числа.
 В. В безличной форме.
 Г. Все варианты верны.
3. Основные характеристики проектной работы:
- А. Цель исследования.
 Б. Объект исследования.
 В. Предмет исследования.
 Г. Задачи исследования.
 Д. Все варианты верны.
4. Объект исследования в проектной 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 работе:
- 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 проектной работы включает в себя:
- А. Анализ литературы.
 Б. Изложение позиции автора курсовой работы.
 В. Результаты самостоятельно проведенного исследования.
 Г. Все варианты верны.
7. Важнейшие выводы, к которым пришел автор проектной работы:
- А. Приложения.
 Б. Введение.
 В. Заключение.
 Г. Основная часть.
8. Основные требования к проектной работе:
- А. Актуальность исследования.
 Б. Практическая значимость работы.
 В. Общий объем работы не менее 20 страниц печатного текста
 Г. Все варианты верны.
9. 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.
10. При подготовке к защите проекта 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.

Эталон ответов:

- 1 Г
 2 А
 3 В
 4 Б
 5 В-А-Б-Г-Ж-Е-Д
 6 Г
 7 В

8	Г
9	Г
10	Г

Комплект рефератов по дисциплине

Основы проектной деятельности

Проверяемые результаты обучения

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.

5.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Выдается каждому заданию студенту индивидуально.

Инструкция к заданию:

1. Внимательно прочитайте задание
2. Используя теоретические знания, ответить на вопросы
3. Отметить правильный ответ (подчеркнуть или поставить галочку)

1. Что такое информация?
 - a. одно из наиболее общих понятий науки, обозначающее некоторые сведения, совокупность каких-либо данных, знаний и т.п.;
 - b. интернет- сайт
 - c. это юридически закреплённая бумага, утверждающая за её владельцем право на что-либо, подтверждающая какой-либо факт

2. Наличие каких трех объектов предполагает информация?

a. источник информации	d. передающая среда
b. поиск информации	e. признак информации
c. потребитель информации	

3. Что такое источник информации?
 - a. объект, идентифицирующий происхождение информации
 - b. субъект, нуждающийся в информации
 - c. среда, передающая информацию

4. Выберите три основных типа источников информации:

a. документ	d. человек	f. предметно-
b. бумага	e. принтер	вещевая среда.
c. карандаш		

5. Из ниже перечисленного списка выберите основные пути поиска информации
 - a. изучение библиотечного каталога.
 - b. с помощью поисковых систем в Интернете.
 - c. в справочном аппарате лингвистических энциклопедий. В них после статьи на определенные темы дается список литературы.
 - d. коммуникативный - возможность получить необходимую консультацию от любого компетентного человека

6 Распределите понятия с их определениями

	Понятие	Определение
1	Тезис	1это краткая программа какого-нибудь изложения; тематически записанные коротко сформулированные мысли-заголовки.
2	Цитата	2слово в тексте, способное в совокупности с другими ключевыми словами представлять текст
3	План	3(греч. θέσις — расстановка, установление, положение, утверждение) — кратко сформулированные основные мысли в одном предложении
4	Ключевое слово	4это точная, буквальная, дословная выписка из какого-либо текста или устной речи с указанием источника.

7. Расставьте алгоритм составления конспекта в правильной последовательности

Позиция	Алгоритм
	1Сформулируй кратко главную мысль каждой части в виде заголовка; выпиши все заголовки (пункты плана) на левой стороне листа (нумеруя их римскими цифрами).
	2Прочитай текст целиком.
	3Раздели развернутый лист тетради на две неравные части – слева будет записываться план, справа конспект.
	4В каждой части выдели факты, цифры, выводы, уточняющие главную мысль.
	5Проверь сделанную работу. Если нужно, исправь, уточни заголовки.
	6Выдели в нем логически законченные части. (Помни, что каждая часть не обязательно состоит из одного абзаца).
	7Кратко перескажи главную мысль, а если это трудно, процитируй текст источника, заключая его в кавычки. Основные положения конспекта выписывай на правой стороне листа – против соответствующих заголовков (нумеруя арабскими цифрами).

8. В библиографических списках используемой литературы и источников информации принято (вычеркните не нужное):

a. размещать по алфавиту	f. указать количество страниц в ней.
b. указывать год издания	g. если используется материал сайта, то указывается его электронный адрес и его краткое описание
c. указывать дату прочтения	h. если используется материал сайта, то указывается автор сайта
d. указать место издания и издательство, в котором вышла книга	
e. указывать историю создания книги	

9. Распределите правильно определения

№ понятия	Понятие	№ определения	Определение
1	Предмет исследования	1	это набор инструкций, которые исследователь получает от руководителя в виде плана, где указываются задачи проводимого исследования, особые индивидуальные требования к осуществлению данного плана
2	Объект исследования	2	это то, знание о чём Вы хотите получить в результате проведения исследования
3	Гипотеза	3	сформулированное противоречие между состоянием социальной действительности и ее теоретическим

			представлением, требующее для своего разрешения использования научных методов, процедур и приемов уточнения знания
4	Проблема исследования	4	та сфера, которую Вы для получения этого знания исследуете
5	Задача исследования	5	это научное предположение, допущение, истинное значение которого неопределенно, пробное решение, которое необходимо проверить и доказательно обосновать в ходе исследования

10. Сопоставьте методы исследования с их определениями

№ метода	Метод исследования	№ определения	Определение
1	Эксперимент	1	метод, при котором реально существующий объект исследования переносится в создаваемую модель
2	Синтез	2	разложение предмета или явления на свойства и признаки с целью их изучения.
3	Моделирование	3	метод, в ходе которого вывод о предмете и явлении делается на основании множества частных признаков
4	Аналогия	4	метод, противоположный анализу, где происходит соединение отдельных элементов (свойств, признаков и т.д.) в единое целое
5	Наблюдение	5	метод, похожий на дедукцию. На основании множества признаков делается общий вывод о предмете и явлении
6	Индукция	6	поиск сходства предметов и явлений по определенным признакам
7	Обобщение	7	деление на группы по какому-либо определенному признаку
8	Сравнение	8	основан на рассуждении от общего к частному
9	Дедукция	9	точный метод, основанный на определении числовых значений каких-либо показателей
10	Классификация	10	очень популярный метод, используемый для сравнения двух или нескольких предметов по определенному признаку
11	Измерение	11	метод, основанный на объективном восприятии действительности с целью сбора информации о свойствах и отношениях предметов
12	Анализ	12	популярный метод, заключающийся в испытании изучаемых явлений в контролируемых условиях.

11. Разбейте методы исследования на две группы:

1. Теоретические методы исследования, 2. Практические методы исследования

1 Анализ	5 Аналогия	9 Сравнение
2 Синтез	6 Наблюдение	10 Дедукция
3 Эксперимент	7 Индукция	11 Классификация
4 Моделирование	8 Обобщение	12 Измерение

12. Поставьте последовательно части письменного отчета учебного проекта :

1 Основная часть (теоретическая)	3 Введение
2 Источники информации	4 Практико-ориентированная часть

13.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

с.это краткая характеристика работы, содержащая перечень основных вопросов работы.

14. Что включает структура аннотации?

- а.
- б. обращение с просьбой
- с. актуальность
- д. постановка проблемы,
- е. источники информации,
- ф. пути ее решения,
- г. критика руководителя,
- и. результаты,
- і. вывод

15.Что должно отражаться в Выводах проекта?

- а. Сроки выполнения
- б. раскрывается суть проблемы,
- с. достигнута ли цель проекта
- д. определяется объект и предмет исследования
- е. решены ли поставленные задачи
- ф. в полном ли объеме выполнен план работы
- г. вносились ли изменения в ход работы, по каким причинам
- и. насколько качественно выполнен проектный продукт
- і. предполагаемые продукт(ы) проекта.
- ј. изменилось ли ваше личное отношение к проблеме проекта
- к. как вы оцениваете свою работу
- л. довольны ли вы результатам исследования;
- м. есть ли возможные пути дальнейшего изучения исследованного явления или объекта
- п. описывается проблемная ситуация,
- о. аргументируются поставленные цели и задачи проекта.

Эталон ответов

Вопрос	ответ
1	а.
2	а,с,д
3	а
4	а,д,ф
5	а,б,с,д
6	1-3, 2-4, 3-1, 4-2
7	1-3, 2-2, 3-6,

	4-1, 5-4, 6-7, 7-5
8	c,e,h
9	1-2, 2-4, 3-5, 4-3, 5-1
10	1-12, 2-4, 3-1, 4-6, 5-11, 6-8, 7-5, 8-10, 9-3, 10-7, 11-9, 12-2
11	1)1,2,4,5,7,8,10,11 2)3,6,9,12
12	7,3,1,4,6,2,8,5
13	c
14	b,c,t,g,h
15	C,e,f,g,h,j,k,l,m

Оценка	Критерии оценки	
Зачтено	90 % - 100 %	глубокие познания в освоенном материале
Зачтено	70 % - 89 %	материал освоен полностью без существенных ошибок
Зачтено	50% - 69 %	материал освоен не полностью, имеются значительные пробелы в знаниях
Не зачтено	менее 50 %	материал не освоен, знания ниже базового уровня

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

по дисциплине ПОО.01 «Основы проектной деятельности», по профессии 43.01.09

«Повар, кондитер» группа_____

(общее количество часов: 32 часа аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Введение в дисциплину. Проект. Особенности и структура проекта				2
2	Виды и типы проектов. История возникновения и развития науки.				2
3	Этапы работы над проектом. Тема проекта, определение степени ее значимости				2
4	Гипотеза. Процесс построения гипотезы				2
5	Практическое занятие: Формулировка темы, определение цели и задач проекта				2
6	Практическое занятие: Формулирование гипотезы				2
7	Работа с источниками информации				2
8	Поиск и обработка информации				2
9	Эффективные и быстрые способы поиска информации в интернете				2
10	Практическое занятие: Составление анкет, опросников для определенной темы				2
11	Требования к оформлению текста согласно, ГОСТа. Правила оформления проекта				2
12	Работа над проектом. Виды проектных работ				2
13	Особенности выполнения курсового проекта, курсовой работы				2
14	Практическое занятие : Работа над проектом				4
15	Дифференцированный зачет				2
				Всего:	32

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ПОО. 02 ВВЕДЕНИЕ В ПРОФЕССИЮ**

Рабочая программа общеобразовательной дисциплины ПОО.02 Введение в специальность 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 профессии среднего профессионального образования 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1569 от 09.12.2016 года(ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте от 22.12.2016 года № 44898).

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

Составители:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории.

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	14
6.	УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34
7.	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	62

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ПОО.02 Введение в специальность является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

1.2. Цели и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель – изучения данной дисциплины является формирование у студентов навыков и компетенций заниматься поиском информации по конкретной области профессиональной деятельности, позволяющей студенту лично для себя определять возможную глубину погружения в свою будущую профессию, а также определять реальную возможность своего карьерного роста в дальнейшем.

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 10-Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11-Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональных компетенций:

ПК 1.1 - Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

ПК 2.1 - Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 3.1-Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.1- Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких горячих, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.1- Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

Код результатов	Планируемые результаты освоения дисциплины включают	
	Общие	Дисциплинарные
ПК 1.1.	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

	соответствии с инструкциями и регламентами;	
ПК 2.1.	– подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
ПК 3.1.	– 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;	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
ПК 4.1.	– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
ПК 5.1.	– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
ОК 01	– Выбор основного источника информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; построение алгоритмов 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	– 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)
ОК 02	Составление номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	– 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.
ОК 04	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– Знания: правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	– Знание: основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации; кредитные банковские продукты

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 модульного обучения, кейс-технологии, технологии проектного обучения.

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	36
в т. ч.:	
1. Основное содержание	30
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	0
2. Профессионально ориентированное содержание	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	6
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	Объем часов	Формируемые компетенции
1	2	3	4
Раздел 1.	Современная ситуация на региональном рынке труда	4	
Тема 1.1. Рынок труда в России в текущем периоде: тенденции	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Формирование рынка труда: основные факторы. Уровень занятости в 2024 году Актуальные вакансии в 2024–2025 году	2	
	Самые востребованные профессии/специальности в текущем году	2	
Раздел 2.	Управление профессиональной карьерой	12	
Тема 2.1 Понятие профессиональной карьеры	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04
	Профессиональное самоопределение. Понятие «карьера», «профессиональная карьера». Система ценностей человека. Составляющие карьеры.	2	
Тема 2.2 Управление карьерой	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Профессиональные знания, умения, навыки и способности человека. Целевой ориентир. Мотивация.	2	
	Возможности. Факторы, влияющие на профессиональную карьеру. План профессиональной карьеры.	2	
Тема 2.3 Основные информационные потоки в карьере	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Понятие «информация». Влияние большого потока информации на современного человека. Виды информации. Перевод информации в различные знаковые системы. Ресурсы размещения информации.	2	
Тема № 2.4 Аргументация-форма мыслительной деятельности	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Мыслительная деятельность. Аргументация. Виды аргументации. Опровержение. Критика. Виды опровержения аргументации	2	
Тема 2.5 Коммуникации в профессиональной	Содержание учебного материала	2	ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Профессиональные коммуникации: средства, функции, принципы организации процесса	2	

среде			
Раздел 3.	Подготовка кадров для экономики страны	20	
Тема 3.1 Основные подходы к подготовке кадров в отрасли	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04ОК 10, ОК 11
	Внешние и внутренние факторы, влияющие на развитие системы профессионального образования в Российской Федерации	2	
	Перспективы курсов повышения квалификации и профессиональной переподготовки в сфере услуг	2	
Тема 3.2 Проблема дефицита подготовки квалифицированных кадров	Содержание учебного материала	4	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ОК 11
	Современные проблемы профессиональной подготовки кадров. Пути решения проблем подготовки кадров.	2	
	Планирование деятельности человеком	2	
Тема 3.3 Формирование компетенций по профессии/ специальности	Содержание учебного материала	6	ОК 10, ОК 11, ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.5.
	Профессионально ориентированное содержание	2	
	Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.	2	
	Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептов мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	2	
	Нормативно-технологическая документация: Технологические карты и технико - технологические карты ГОСТы, ОСТы и ТУ	2	ПК 6.1., ПК 6.2., ПК 6.5.
	Практическое занятие	6	
	Составление типового меню для школьной столовой, кафе, ресторана.	2	
	Составление технологической карты на простые горячие блюда по выбору	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего часов:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение реализации общеобразовательной дисциплины

Для реализации программы общеобразовательной дисциплины предусмотрена мастерская «Поварское дело», оснащена:

блендер стационарный (1)
Монитор (1)
Роутер Wi-Fi (1)
Блендер погружной (1)
Венчик Вардаген (4)
весы настольные электронные (профессиональные) (4)
Весы настольные электронные (4)
гастроёмкость из нержавеющей стали (24)
Контейнер для мусора Лайма(8)
Пирометр инфракрасный (4)
Стол производственный (5)
Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3)
фритюрница (1)
Шкаф шоковой заморозки (1)
Аппарат упаковочный вакуумный (1)
Зонт вытяжной (4)
индукционная плита (16)
Индукционная плита стационарная (1)
куллер для воды (2)
микроволновая печь (1)
миксер планетарный (4)
Монитор (1)
мясорубка электрическая (4)
пароконвектомат (4)
погружной блендер (4)
подставка для пароконвектомата (4)
Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1)
Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1)
Слайсер (1)
Стеллаж (8)
стол производственный 600х600х850 (4)
Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющей. с распашными дверцами (1)
Холодильный шкаф (5)
шкаф для стерилизации для ножей (1)
шкаф морозильный (1)
шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1)
Вешалка для одежды напольная (2)
Куттер с подогревом (термомиксер) (1)
Льдогенератор (1)
Облучатель – рециркулятор (1)
Полка настенная для разделочных досок (4)
Полка настольная двойная (4)
стол производственный 1800х600х850мм (2)
Стол производственный (12)
Стол с моечной ванной (4)

Сушилка для овощей и фруктов (1)

шкаф для сумок (2)

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации рабочей программы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

1. Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность Приложение: учебник / А. Т. Васюкова. — Москва: КноРус, 2025. — 213 с. — ISBN 978-5-406-08788-6. — URL: <https://book.ru/book/941138> — Текст: электронный.

2. Панина, С. В. Профессиональная ориентация: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Панина, Т. А. Макаренко. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2023. — 363 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16506-7. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/531185>.

3. Пушина, Н. В. Введение в профессию/специальность: общие компетенции профессионала. Практикум / Н. В. Пушина, Г. А. Бандура, Ж. В. Морозова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-9779-9. - URL: ССЫЛКА УЧЕБНИКА — Текст : электронный.

4. Фирсов, М. В., Введение в профессию "Социальная работа" : учебное пособие / М. В. Фирсов, Е. Г. Студёнова, И. В. Наместникова. — Москва : КноРус, 2023. — 223 с. — ISBN 978-5-406-10325-8. — URL: <https://book.ru/book/945176>.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Московский центр развития кадрового потенциала образования – официальный сайт URL: <https://corp-univer.ru/> — Текст: электронный.

2. Промышленное и гражданское строительство. Введение в профессию : учебное пособие / В. С. Грызлов, В. Н. Ворожбянов, Ю. Б. Гендлина [и др.] ; под. ред. д-ра техн. наук, проф. В. С. Грызлова. - Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2021. - 268 с. - ISBN 978-5-9729-0605-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1836169>– Режим доступа: по подписке.

3. Введение в технологии питания : методическое пособие по выполнению лабораторных работ / сост. С. В. Зангиева. - Москва : ФЛИНТА, 2021. - 40 с. - ISBN 978-5-9765-4731-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1851974>– Режим доступа: по подписке.

3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии/специальности

2. Профессиональный стандарт по направлению подготовки

3. Портал Госуслуги

4. Портал Гарант.ру

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 Тема 2.2 Тема 3.1 Тема 3.2	Устный опрос, презентация, тестирование, ролевая игра, конспектирование.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 3.1 Тема 3.2	Устный опрос, презентация, тестирование, ролевая игра, конспектирование.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Тема 2.3 Тема 2.4 Тема 2.5 Тема 3.1 Тема 3.2	Устный опрос, презентация, тестирование, ролевая игра, конспектирование.
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Тема 3.3	Устный опрос, презентация, тестирование, ролевая игра, конспектирование.
ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Тема 3.3	Устный опрос, презентация, тестирование, ролевая игра, конспектирование.
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с	Тема 2.5 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3	Устный опрос, презентация, тестирование, ролевая игра, конспектирование.

инструкциями и регламентами.		
ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	Тема 2.5 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3	Устный опрос, презентация, тестирование, ролевая игра, конспектирование.
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика..	Тема 2.5 Тема 3.1 Тема 3.2 Тема 3.3	Устный опрос, презентация, тестирование, ролевая игра, конспектирование.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для входного контроля

Задание к Теме 1.1. Пройти тестирование

Методика «Профессиональная готовность» рассчитана на подростков и молодёжь в возрасте 14-20 лет. Она определяет уровень готовности совершить адекватный профессиональный выбор. В данной методике профессиональная готовность рассматривается по следующим критериям:

Автономность
Информированность
Принятие решений
Планирование
Эмоциональное отношение

Форма проведения: индивидуальная и групповая. Испытуемым предлагается ряд утверждений об особенностях их представлений о мире профессий. Если они согласны с тем, что написано в утверждении, то в бланк листа ответов ставят знак «+», если не согласны – знак «-». Ответить необходимо на все вопросы. Искренность ответов даёт возможность более чётко определить те проблемы, которые следует решить для более удачного профессионального самоопределения подростка.

Опросник

1. Я отношусь к тем людям, которые выбирают не конкретную профессию, а уровень образования.
2. Я не принимаю серьёзных решений мгновенно.
3. Когда мне нужно решиться на какое-то важное дело, я самым серьёзным образом оцениваю свои способности.
4. Я знаю, в каких условиях я буду работать.
5. Я анализирую своё прошлое.
6. Я тяжело переношу неудачи в жизни.
7. Я знаю обязанности, которые я буду выполнять на работе.
8. Меня обязательно будут уважать за мои знания и опыт.
9. Я ищу в прошлом истоки того, что со мной происходит в настоящем.
10. Мне не нравится, что поиск дела по душе требует больших усилий.
11. Все мои действия подчинены определённым целям.
12. У меня вошло в привычку думать о том, что со мной происходило раньше.
13. По моему мнению, знание будущей работы до мельчайших подробностей не гарантирует от разочарований.
14. Я приложу все усилия, чтобы иметь высокие знания и навыки хотя бы в одной области (практической или теоретической).
15. У меня стало привычкой анализировать важные события моей жизни.
16. Я ничего не делаю без причины.
17. Меня вполне устраивает моя пассивность.
18. Я задумываюсь о том, что меня ждёт в будущем.
19. Я предпочитаю спокойную, малоответственную работу.
20. Я отношусь к тем людям, которые поступают необдуманно.
21. Я буду менять места работы до тех пор, пока не найду то, что мне нужно.
22. Первая же крупная неудача может «выбить меня из седла».
23. Я не задумываюсь о своём будущем.
24. Я не выберу работу, требующую большой отдачи.
25. Я знаю самого себя.
26. Я буду добиваться своего, даже если это вызовет недовольство родных и близких.
27. Чем больше профессий я знаю, тем легче мне будет выбирать.

28. Мне не нравится быть самостоятельным.
29. Я не собираюсь заранее планировать уровень образования, который я хотел бы получить.
30. Меня страшат ситуации, в которых я должен сам принимать решения.
31. Я не жалею времени на обдумывание вариантов сложных математических задач.
32. Когда меня постигают неудачи, я начинаю думать, что ни на что не способен.
33. Я не представляю себя работником, решающим производственные и личные проблемы, связанные с производством.
34. Я вряд ли смог бы выполнить производственные задания без помощи руководителя.
35. Мне трудно узнать о перспективах, которые даёт та или иная профессия.
36. Я считаю, что интуиция основана на знании.
37. Чтение справочников о профессиях ничего мне не даёт.
38. У меня нет устойчивых взглядов на моё профессиональное будущее.
39. В моей жизни мало успехов.
40. Я стремлюсь целенаправленно узнавать о профессиях, учебных заведениях и местах работы.
41. Я очень беспокоюсь, смогу ли я справиться с трудностями, а может, и неудачами в своей профессиональной жизни.
42. Я признаю только обдуманый риск.
43. Многие мои планы срываются из-за моей неуверенности в себе.
44. Я отношусь к тем людям, которые живут настоящим.
45. Я с детства привык доводить начатое до конца.
46. Я боюсь делать важные шаги в своей жизни.
47. Я знаю, что мне интересно.
48. Было время, когда я строил образ «идеальной профессии» без конкретного названия.
49. Когда я иду на компромисс, у меня портится настроение.
50. Я готов приложить много усилий, чтобы добиться того, что мне нужно.
51. Я знаю, чего я добьюсь в жизни.
52. Я могу назвать профессии, которые интересовали меня в детстве.
53. Я мало задумываюсь о своей жизни.
54. Я не могу определить своего отношения к тому, что мне необходимо принимать решения.
55. В оценке профессий эмоции для меня играют большую роль.
56. Если я чего-то очень захочу, я преодолею любые препятствия.
57. У меня нет определённых требований к будущему.
58. При принятии решений я полагаюсь на интуицию.
59. Мне не нравится, когда от меня требуют инициативы и активности.
60. Я знаю, что у меня есть такие черты характера, которые совершенно необходимы для моей профессии.
61. Я – соломинка, влекомая течением жизни.
62. Когда я думаю о том, что мне нужно выбрать профессию и место работы (учёбы), у меня портится настроение.
63. При выборе из двух или нескольких возможностей я полагаюсь на ту, которая внешне более привлекательна.
64. Своим поведением в настоящем я строю фундамент для будущего.
65. Если что-то помешает мне получить выбранную профессию, я легко поменяю её на другую.
66. Я никогда не задумываюсь, по каким законам устроен мир профессий.
67. Я считаю, что люди, которые много достигли в жизни, знали, почему они поступали так, а не иначе.
68. Практическая работа (в кружках, на УПК, практике) очень помогла мне в понимании мира профессий.
69. Я с трудом уживаюсь с другими людьми.
70. Я сознательно стремлюсь к достижению намеченных целей.
71. Любой совет, данный мне со стороны, может поколебать мой выбор профессии.
72. Я знаю, что для меня в жизни важно.

73. Я не доверяю тому, что написано в книгах о профессиях.
 74. Я планирую свою жизнь хотя бы на неделю вперёд.
 75. Я знаю, почему я выбрал именно эту профессию.
 76. Лучший способ познакомиться с профессией – поговорить с тем, кто по ней работает.
 77. Мне не нравится, когда много думают о будущем.
 78. В учебном заведении я получу все необходимые знания и больше никогда учиться не буду.
 79. Я знаю область, в которой я добьюсь больших успехов, чем в других.
 80. Заранее известных способов изучения мира профессий не существует.
 81. Мне не нравится, когда много рассуждают о том, кем быть.
 82. Мне трудно спланировать свою жизнь даже на неделю вперёд.
 83. Я считаю, что в обществе все равны по своему положению.
 84. Большинство сведений о профессиях я воспринимаю как ненужные.
 85. Фактически я выбрал (выбираю) учебное заведение, не думая, где я буду работать после его окончания.
 86. Мне всё равно, будут ли уважать меня на работе как профессионала.
 87. В своих поступках я всегда опираюсь на проверенные сведения.
 88. Всё, что со мной происходит, - дело случая.
 89. Мне не хочется брать на себя ответственность за выбор профессии.
 90. В важных решениях я не иду на компромиссы.
 91. Я не доверяю рекламе профессий.
 92. Я не понимаю причин многих моих поступков.
 93. Мои самооценки совпадают с тем, как оценивают меня друзья.
 94. Я не понимаю самого себя.
 95. Я начинаю нервничать, когда задумываюсь о том, что меня ожидает.
 96. Мой опыт показывает, что от анализа своих мыслей и переживаний пользы мало.
 97. Я не знаю, как осуществить свой профессиональный выбор.
 98. Я могу отказаться от многого, сейчас ценного для меня, ради перспективных профессиональных целей
 99. Я представляю, каким я буду через 10 лет.

Ключ

Автономность (А)

№	8	14	19	24	30	34	45	50	53	57
Знак	+	+	-	-	-	-	+	+	-	-
№	61	65	71	75	78	83	86	92	94	96
Знак	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Информированность (И)

№	1	4	7	13	21	27	35	37	40
Знак	+	+	+	-	+	+	-	-	+
№	48	66	68	73	76	80	84	91	
Знак	+	-	+	-	-	-	-	-	

Принятие решений (Р)

№	2	3	11	16	20	25	31	36	42	47
Знак	+	+	+	+	-	+	+	+	+	+
№	51	56	58	63	67	72	79	87	90	93
Знак	+	+	-	-	+	+	+	+	+	+

Планирование (П)

№	5	9	12	15	18	23	29	38	44	52
Знак	+	+	+	+	+	-	-	-	-	+
№	60	64	70	74	82	85	88	97	98	99

Знак	+	+	+	+	-	-	-	-	+	+	
Эмоциональное отношение (Э)											
№	6	10	17	22	26	28	32	33	39	41	43
Знак	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	-
№	46	49	54	55	59	62	69	77	81	89	95
Знак	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

5.2. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Тема 1.1	Формирование рынка труда: основные факторы. Уровень занятости в 2024 году Актуальные вакансии в 2024–2025 году.	https://infourok.ru/test-po-up-ekonomika-po-teme-rynok-truda-6298308.html
	Самые востребованные профессии/специальности в текущем году	
Тема 2.1	Профессиональное самоопределение. Понятие «карьера», «профессиональная карьера». Система ценностей человека. Составляющие карьеры.	https://uchitelya.com/tehnologiya/128969-test-professionalnoe-samooopredelenie-i-karera-11-klass.html
Тема 2.2	Профессиональные знания, умения, навыки и способности человека. Целевой ориентир. Мотивация.	https://myresume.ru/blog/professionalnye-znaniya-v-rezyume/ https://hh.ru/article/25406
	Возможности. Факторы, влияющие на профессиональную карьеру. План профессиональной карьеры.	
Тема 2.3	Понятие «информация». Влияние большого потока информации на современного человека., Виды информации. Источник информации. Компьютерная сеть. Интернет. Перевод информации в различные знаковые системы. Ресурсы размещения информации.	http://elib.osu.ru/bitstream/123456789/10742/1/%D0%90%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B0%20%D0%A3%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B8%D0%BD%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC.pdf
Тема 2.4	Мыслительная деятельность. Аргументация. Виды аргументации. Опровержение. Критика. Виды опровержения аргументации	https://studfile.net/preview/7441210/page:26/ https://studfile.net/preview/5662196/page:6/
Тема 2.5	Профессиональные коммуникации: средства, функции, принципы организации процесса	https://hug.ru/blog/professionalnaya-kommunikatsiya/
Тема 3.1	Внешние и внутренние факторы, влияющие на развитие системы профессионального образования в Российской Федерации	https://elar.urfu.ru/bitstream/10995/81515/1/978-5-91416-007-1_2016-141.pdf
	Перспективы курсов повышения квалификации и профессиональной переподготовки в сфере услуг	

Тема 3.2	Современные проблемы профессиональной подготовки кадров. Пути решения проблем подготовки кадров.	https://www.hr-director.ru/article/65716-qqq-15-m10-problemy-professionalnoy-podgotovki-kadrov
	Планирование деятельности человеком	https://infourok.ru/test-po-discipline-vvedenie-v-professiyu-obshchie-kompetencii-professionalna-na-temu-planirovanie-deyatelnosti-755975.html
Тема 3.3	Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.	https://bts.3dn.ru/metodcab/KOZLOVAOV/golunova.n.e.-sbornik-receptur-bljud-i-kulinarnykh.pdf
	Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий	https://studylib.ru/doc/6323951/sbornik-receptur-muchnyh-konditerskih-i-bulochnyh-izdelij-2017
	Нормативно-технологическая документация: Технологические карты и технико - технологические карты ГОСТы, ОСТы и ТУ	https://studylib.ru/doc/6323951/sbornik-receptur-muchnyh-konditerskih-i-bulochnyh-izdelij-2017
	Составление типового меню для школьной столовой, кафе, ресторана. Составление технологической карты на простые горячие блюда по выбору	https://ttt.troitsk.su/do/1%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81/114/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8F%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%B8%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D1%82/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8F%D1%86%D0%B8%D1%8F%2001.11.2021.docx
	Составление технико – технологической карты на простые горячие блюда по выбору	

Задание к Теме 2.1. Пройти опрос «Определение профессионального типа личности Дж. Голланда». Инструкция для испытуемого: В каждой паре профессий постарайтесь отдать предпочтение одной из них. Например, если в первой паре вы предпочитаете работу конструктора, напишите на своем листочке рядом с цифрой 1 букву «И». То же самое следует проделать со всеми остальными парами профессий.

1Р Инженер-технолог	1И Конструктор
2Р Вязальщица	2С санитарный врач
3Р Повар	3К Наборщик
4Р Фотограф	4П Заведующий магазином
5Р Чертёжник	5А Дизайнер
6И Философ	6С Психиатр
7И Учёный-химик	7К Бухгалтер
8И Редактор научного журнала	8П Адвокат
9И Лингвист	9А Переводчик художественной литературы
10С Педиатр	10К Статистик (в театре)

11С Завуч по внеклассной работе	11П представитель профсоюзного комитета
12С Спортивный врач	12А Фельетонист
13К Нотариус	13П Снабженец
14К Перфораторщик	14А Карикатурист
15П Политический деятель	15А Писатель
16Р Садовник	16И Метеоролог
17Р Водитель трамвая	17С Фельдшер
18Р Инженер-электронщик	18К Секретарь-машинистка
19Р Телеоператор	19П Режиссер
20Р Маляр	20А Художник по металлу
21И Биолог	21С Главный врач
22И Гидролог	22К Ревизор (налоговый инспектор)
23И Зоолог	23П Главный зоотехник
24И Математик	24А Архитектор
25С Работник детской комнаты милиции	25К Счетовод
26С Учитель	26П Командир отряда
27С Воспитатель	27А Художник по керамике
28К Экономист	28П Заведующий отделом
29К Корректор	29А Критик
30П Заведующий хозяйством	30А Дирижер
31Р Радиооператор	31И Специалист по ядерной физике
32Р Наладчик	32К Монтажник
33Р Агроном-семеновод	33П Председатель кооператива
34Р Закройщик	34А Декоратор
35И Научный работник музея	35С Консультант
36И Археолог	36П Эксперт
37И Ученый	37А Актер
38С Логопед	38К Стенографист
39С Врач	39П Дипломат

40С Психолог	40А Поэт
41К Главный бухгалтер	41П Директор

Обработка и интерпретация результатов: Подсчитайте число одинаковых букв, выбранных в каждой паре. Запишите соответствующие буквам цифры по следующей схеме, например:

Р	И	С	К	П	А
1	7	6	5	2	12

Буквы обозначают:

- Р - реалистичный тип,
- И – интеллектуальный тип,
- С – социальный тип,
- К – конвенциальный (офисный) тип,
- П – предприимчивый тип,
- А – артистический тип

Далее выбираются буквы, по которым набраны наибольшие баллы (первые два типа).

Описание профессиональных типов личности (методика Дж. Голланда).

Реалистичный тип. Выбирает из физического и социального окружения цели, ценности и задачи, которые являются для него объективными. Он занимается конкретными делами, ценностями и их использованием: вещами, инструментами, животными и машинами. Он избегает занятий, требующих абстрактного мышления, социальных отношений. Это мужской тип, асоциальный, эмоционально стабильный, конкретный, ориентированный на настоящее. Он предпочитает роли участника или члена коллектива, избегает руководящих ролей. Отдает предпочтение занятиям, требующим моторных навыков, физической ловкости, конкретности. Этому типу больше присущи математические, нежели вербальные, способности. Психомоторные навыки преобладают над арифметическими и вербальными способностями. Он добивается успеха в основном в области техники и спорта. Представители этого типа имеют простой взгляд на жизнь. При принятии решений зависят от других. Ориентированный на настоящее, эмоционально стабильный, занимающийся конкретными объектами (вещами, инструментами, машинами).

Рекомендуются профессии: механик, электрик, инженер, агроном, садовник, шофер и т.д.

Интеллектуальный тип. Занимается решением проблем окружающей среды, скорее с помощью идей, слов и символов, чем посредством физических и социальных навыков. Он способен достичь результатов, как в вербальной, так и в математической области деятельности. Интеллектуал оригинален, выигрывает награды, призы, завоевывает признание за творческие достижения в науке, его интеллектуальность является частичной компенсацией отсутствующих социальных и моторных навыков. Преобладают теоретические ценности, любит решать задачи, требующие абстрактного мышления. Гармонично развиты вербальные и невербальные способности. Он хорошо приспосабливается, независим, самостоятелен, несоциален, аналитичен, рационален, независим, оригинален, критичен, любознателен, обладает способностью познания и воображения.

Предпочитает научные профессии: ботаник, астроном, математик, физик, ученый.

Социальный тип. Ставит перед собой такие цели и задачи, которые позволяют ему установить контакт с окружающей средой. Он использует свои навыки для тренировки, обучения других людей, для изменения их поведения. Этот тип обладает социальными умениями и нуждается в социальных контактах. В качестве черт его характера выступают склонность воспитывать, гуманность, женственность, психологическая настроенность. Социальный тип заинтересован в благополучии зависящих от него людей. При решении проблемных вопросов опирается больше на эмоции и чувства, умение общаться, чем на интеллектуальные ресурсы. Для этого типа представляют ценность социальные и этические проблемы и занятия. Социальный тип избегает «мужских» ролей, требующих моторных навыков, занятий с механизмами. У него высокие

вербальные, но низкие математические способности. Он имеет хорошую приспособительную способность. Представитель данного типа активен, старается держаться в стороне от интеллектуальных проблем, но часто зависим от мнения группы людей. Рекомендуемые занятия: обучение и лечение (учителя, врачи, психологи). Такие люди добиваются успехов и завоевывают признание в области общения, управления, искусства, занимаясь лечением, преподаванием, воспитанием и другими подобными видами деятельности.

Рекомендуются профессии: врач, учитель, психолог, консультант, воспитатель и другие.

Конвенциональный тип. Выбирает из социального и физического окружения такие цели и задачи, ценности, которые установлены обычаем и обществом. В соответствии с этим его подход к проблемам стереотипный, практический и корректный. Он в некоторой мере непреклонен, консервативен и непоколебим. Предпочитаемые им занятия носят пассивный характер. Ему не нравятся специальности, требующие оригинальности и спонтанного выступления. «Конвенциал» обладает больше математическими, чем вербальными способностями. Он неважный оратор и руководитель, трудно приспособляется. В решениях зависит от других людей, имеет простой взгляд на жизнь.

Не проявляет критичность, оригинальность, консервативен, зависим, не любит смену деятельности. Слабо развиты организаторские способности, преобладают математические способности.

Отдает предпочтение профессиям, требующим четко структурированной деятельности, где ясно, что правильно, а что не правильно: машинопись, бухгалтерия, экономика.

Предприимчивый тип. Избирает цели, ценности и задачи, позволяющие проявить энергию, энтузиазм, импульсивность, доминантность, приключенчество. Он убедителен, ценит себя, самоуверен, оригинально агрессивен. У этой личности большая потребность в признании. Для этого типа характерна очень обширная сфера деятельности. Для него неприемлемы ограничивающие, асоциальные, ручные занятия, а также занятия, требующие усидчивости и большой концентрации. Наибольших достижений добивается в спорте и в области управления. Зависим от других. Самоутвердиться ему позволяет агрессивность, избирает цели, которые позволяют проявить энергию, энтузиазм, импульсивность, любит приключения. Представитель данного типа доминантен, любит признание, любит руководить. Ему не нравится практический труд, а также занятия, требующие интеллектуальных усилий, усидчивости. Хорошо решает задачи, связанные с руководством, статусом и властью, агрессивен и предприимчив, обладает хорошими вербальными способностями.

Предпочитает «мужские», волевые, руководящие роли, где он может удовлетворить свои потребности в доминировании и признании. Рекомендуются профессии: заведующий, директор, телерепортер, артист, журналист и другие.

Артистический тип. При общении с окружающими опирается на свои чувства и эмоции, интуицию и воображение для создания художественных образов и продуктов. Решение проблем осуществляется им в зависимости от своего воображения и от вкуса. Он верит в свои субъективные впечатления и фантазию при решении и истолковании возникающих проблем. Его характеризует сложный взгляд на жизнь, гибкость, независимость решений, погруженность в свой внутренний мир и оригинальность. Он очень высоко ставит эстетические ценности. Стремится быть независимым творческим художником, обычно становится учителем своего вида искусства. Ему не нравятся «мужские» занятия, такие, как спорт, ремонт машин. Основные его достижения – в области искусства. Это самый оригинальный тип. Оригинальность проявляется в первую очередь в творчестве. У артистического типа высоко развиты моторные и вербальные способности.

Он имеет исключительно хорошие способности восприятия и моторики, которые приводят к крупным успехам в искусстве. «Артист» выражается средствами искусства, компенсирующими его отчуждение от окружающих; развивая и выражая художественное дарование, он обеспечивает себе уважение и признание. Он избегает многочисленных межличностных отношений и отстраняется от людей. Это идет артисту на пользу, поскольку для творчества необходимо освободиться от конвенциональных обычаев, надо быть свободным и свободно

мыслить. У него имеется высокий жизненный идеал, усвоенный уже в молодости, - стремление к выделению самого себя.

«Артист» предпочитает занятия, которые носят творческий характер: музыку, рисование, литературное творчество, фотографию.

Задание к Теме 2.2. Составить план своей профессиональной карьеры.

Задание к Теме 2.3. Подготовить сообщение на тему «Методы исследования информационных потоков»

Задание к Теме 2.4. Пройти тест:

1. *Аргументация* - это:

- а) критика доводов оппонента;
- б) опровержение тезисов оппонента;
- в) логико-коммуникативный процесс, служащий обоснованию определенной точки зрения в целях ее восприятия реципиентом;
- г) искусство ведения споров, дискуссий.

2. *Доказательство* - это:

- а) положение о свойствах предмета;
- б) полное обоснование истинности высказывания;
- в) убеждение оппонента в своей правоте;
- г) опровержение тезисов оппонента.

3. *Опровержение* - это:

- а) убеждение оппонента в своей правоте;
- б) полное обоснование ложности высказывания;
- в) искусство ведения споров, дискуссий;
- г) противоборство с оппонентом.

4. *Аргументационная деятельность начинается:*

- а) с определения оппонента;
- б) определения аудитории;
- в) осознания проблемы;
- г) обоснования тезиса.

Задание к Теме 2.5. Подготовить эссе. 1. Коммуникация как основа деловых отношений. 2. Специфика и основные задачи деловой коммуникации. 3. Коммуникативная культура современного специалиста. 4. Соблюдение норм языка и культуры речи в деловой коммуникации. 5. Коммуникативные модели взаимодействия деловых партнеров.

https://siurgtu.ru/sveden/files/MU_080301_Delovye_kommunikacii_k_PR_2020.pdf

Задание к Теме 3.2. Пройти тест

Вариант 1

1. Как осуществляется текущий контроль в организации?

- 1. Путем заслушивания работников организации на производственных совещаниях;
- 2. Путем наблюдения за работой работников;
- 3. С помощью системы обратной связи между руководящей и руководимой системами;
- 4. Путем докладов на сборах и совещаниях;
- 5. Вышестоящей структурой.

2. Кто должен осуществлять контроль за выполнением поставленных задач перед коллективом?

- 1. Специалисты;
- 2. Работники;
- 3. Руководители;
- 4. Отдельные руководители;
- 5. Министерства.

3. Контроль - это:

1. Вид управленческой деятельности по обеспечению выполнения определенных задач и достижения целей организации;
2. Вид человеческой деятельности;
3. Наблюдение за работой персонала организации;
4. Наблюдение за выполнением персоналом отдельных заданий;
5. Постоянная проверка того, как организация осуществляет свои цели и корректирует свои действия.

4. Контроль должен быть:

1. Объективным и гласным;
2. Гласным и действенным;
3. Объективным, деловым, эффективным, систематическим и гласным.
4. Эффективным;
5. Текущим.

5. Оперативные планы разрабатываются сроком на:

1. Полгода, месяц, декаду, неделю;
2. По рабочим дням;
3. 3-5 лет;
4. 1 год;
5. 10 лет.

Вариант 2

1. Под планированием понимают:

1. Вид деятельности;
2. + Отделённый вид управленческой деятельности, который определяет перспективу и будущее состояние организации;
3. Перспективу развития;
4. Состояние организации;
5. Интеграцию видов деятельности.

2. Организационное планирование осуществляется:

1. Только на высшем уровне управления;
2. На высшем и среднем уровнях управления;
3. На среднем уровне управления;
4. На всех уровнях управления;
5. Определение потребностей подчиненных.

3. Если Вам придется объяснять, что представляет собой функция планирования, то Вы скажете что это:

1. Установление целей и задач развития объектов управления, определение путей и средств их достижения;
2. Установление целей организации;
3. Определение путей и средств выполнения заданий;
4. Определение способов достижения целей организации;
5. Моделирование действий организации.

4. Когда осуществляется заключительный контроль в организации?

1. До фактического начала выполнения работ;
2. После, выполнения запланированных работ;
3. В ходе проведения определенных работ;
4. Тогда, когда удобно руководителю;
5. После достижения поставленных целей.

5. Когда осуществляется текущий контроль в организации?

1. После выполнения определенных работ;
2. До фактического начала выполнения определенных работ;
3. В ходе проведения определенных работ;
4. Тогда, когда удобно руководителю;

5. Тогда, когда удобно коллективу.

Ответы:

Вариант 1		Вариант 2	
1	3	1	2
2	3	2	4
3	1	3	1
4	3	4	2
5	1	5	3

Задание к Теме 3.3. ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА № 1

« Составление планового меню для одного из типов предприятий (по заданным условиям)».

Ресторан “LaPerla”

Ресторан на 26 посадочных места, класса люкс.

Расчеты при условии где:

Холодные блюда-1,1

Первые блюда-0,7

Вторые блюда-0,4

Сладкие блюда-0,3

$N=P \cdot D=26 \cdot 2=52$ – кол-во потребителей за день

$n_x=52 \cdot 1,1=57,2$

$n_{\text{первые бл}}=52 \cdot 0,7=36,4$

$n_{\text{втор. бл}}=52 \cdot 0,4=20,8$

$n_{\text{сл}}=52 \cdot 0,3=15,6$

$n=m \cdot N=2,5 \cdot 52=130$ -количество блюд реализуемых за день

Меню

Фирменные блюда и закуски	
Скумбрия шеф-посола с тар-таром из свежих томатов с оливковым маслом и свежим базиликом	350
Сардины,маринованные от шеф-повара(за 100 гр)	350
Холодные закуски	
Филе атлантической сельди в горчичной заправке с картофелем	260
Ассорти из оливок	280
Русский тапас с рыбным деликатесами собственного производства	530
Горячие закуски	
Овощное соте с курой в паназиатском стиле с добавлением кунжутного масла	350
Мидии ,тушеные с томатами и белым вином	450
Морские гребешки под соусом Кальвадос с яблочно-сельдереевым пюре	750
Супы	
Картофельный крем-суп с хлебными крутонами и хрустящей панчеттой	190
Суп “Паппа аль-помидоро”	250
Суп-пюре из тыквы с зернами мака	260
Биск из раков	350
Суп-гуляш по австралийски с телятиной	450
Вторые горячие блюда	
Наж из судака	550
Филе чилийского сибаса с кисло-сладким соусом из перца	1250
Палтус приготовленный в стиле папильот	850
Перепел конфи с копченым картофелем и соусом тимьян	550
Фермерский цепленок,маринованный в оливковом масле с прованскими травами	550
Миньоны из говядины с гратеном дофинуа и соусом деми-глас	850
Утиная ножка конфи с картофелем дюшес	850
Рагу из северного оленя с можжевельной ягодой,клюквой и картофельными галетами	650

Баранина тушенная в стиле оссобуко, подается с чечевицей	1250
Натуральные котлетки из ягненка в тимьяновой корочке с картофелем роте и кольцами хрустящего лука	1250
Десерты	
Миндальная панна кота	260
Ассорти из домашнего мороженого	350
Сорбет ассорти с соусом “Водка”	230
Ванильное крем-брюле с апельсиново-кокосовым тьюиль	350
Кондитерские изделия	
Шоколадный фондан	350
Штрудель вишневый с ванильным мороженым	350
Шарлотка яблочная	350
Напитки	
Домашний лимонный напиток	80
Классическое Мохито	250
Juice Blueberry(черника,сок)	190
Lavazza Capuchino	130
Lavazza Espresso	130
Messmer Earl Grey Tea	170

Выход блюд на одну порцию

Фирменные блюда и закуски	Скумбрия шеф-посола с тар-таром из свежих томатов с оливковым маслом и свежим базиликом		100гр
	Сардины, маринованные от шеф-повара(за 100 гр)		
Холодные закуски	Филе атлантической сельди в горчиной заправке с картофелем		100гр
	Русский тапас с рыбным деликатесами собственного производства		120 гр
	Ассорти оливок		100гр
Горячие закус	Овощное соте с курой в паназиатском стиле с добавлением кунжутного масла		190гр
	Морские гребешки под соусом Кальвадос с яблочно-сельдереевым пюре		120гр
	Мидии , тушеные с томатами и белым вином		250гр
Супы	Картофельный крем-суп с хлебными крутонами и хрустящей панчеттой	пюреобразный	400гр
	Суп “Паппа аль-помидоро”	пюреобразный	400гр
	Суп-пюре из тыквы с зернами мака	пюреобразный	400гр
	Биск из раков		300гр
	Суп-гуляш по австралийски с телятиной	заправочный	500гр
Вторые горячие блюда	Наж из судака		150/150/50
	Филе чилийского сибаса с кисло-сладким соусом из перца		250/100/50
	Палтус приготовленный в стиле папильот		150/50/40

	Перепел конфи́т с копченым картофелем и соусом тимьян		140/80/50
	Фермерский цепленок,маринованный в оливковом масле с прованскими травами		400
	Миньоны из говядины с гратеном дофинуа и соусом деми-гляс		180/150/50
	Утиная ножка конфи с картофелем дюшес		120/100
	Рагу из северного оленя с можжевеловой ягодой,клюквой и картофельными галетами		120/150/50
	Баранина тушенная в стиле оссобуко,подается с чечевицей		200/150/50
	Натуральные котлетки из ягненка в тимьяновой корочке с картофелем роте и кольцами хрустящего лука		200/150/50
Десерты	Сорбет ассорти с соусом “Водка”		100 – 150 гр
		Водка	20гр
	Ассорти из домашнего мороженого		100 – 150 гр.
		Соус	20 гр.
	Ванильное крем-брюле с апельсиново-кокосовым тьюиль		125 гр.
Мучные кулинарные и кондитерские изделия	Штрудель вишневый с ванильным мороженым		150гр.
		мороженное	75гр.
	Шоколадный фондан		150 гр.
	Шарлотка яблочная		150гр.

Задание

Разработайте ассортиментный минимум предприятия

Ассортиментный минимум продукции предприятия

Группы блюд	Количество наименований
Фирменные блюда	3
Холодные блюда и закуски	3
Горячие закуски	3
Супы	5
Вторые блюда	10
Сладкие блюда	4
Горячие напитки	3
Холодные напитки собственного приготовления	3
Мучные кулинарные и кондитерские изделия	3

Составьте плановое меню предприятия

№ рецептуры	Наименование блюда	День декады						
		Пн	Вт	Ср	Чт	Пт	Сб	Вс

	Салат из яблок и стебля сельдерея	X		X		X		X
	Овощной салат из помидоров и огурцов с маслом		X		X		X	
	Салат из свеклы с грецким орехом	X		X		X		X
	Салат “Цезарь” с куриным филе ,чесночными крутонами и слайсами пармезана		X		X		X	
	Овощное соте с курой в паназиатском стиле с добавлением кунжутного масла	X		X		X		X
	Морские гребешки под соусом Кальвадос с яблочно-сельдереевым пюре		X		X		X	
	Мидии ,тушеные с томатами и белым вином	X		X		X		X
	Наж из судака		X		X		X	
	Картофельный крем-суп с хлебными крутонами и хрустящей панчеттой	X		X		X		X
	Суп “Паппа аль-помидоро”		X		X		X	
	Суп-гуляш по австралийски с телятиной	X		X		X		X
	Биск из раков		X		X		X	

Составьте план-меню предприятия

План-меню предприятия

№ сборника рецептур	Наименование блюд и изделий	Количество	Выпуск блюд партиями			Ответственный за выпуск
			13:00	17:00	22:30	
	Фирменные блюда					Шеф-повар
	Скумбрия шеф-посола с тар-таром из свежих томатов с оливковым маслом и свежим базиликом					
	Сардины,маринованные от шеф-повара(за 100 гр)					
	Холодные закуски	57				Су-Шеф
	Филе атлантической сельди в горчичной заправке с картофелем	22	10	9	3	

	Ассорти из оливок	12	4	5	3	
	Русский тапас с рыбным деликатесами собственного производства	23	10	6	7	
	Горячие закуски	25				
	Овощное соте с курой в паназиатском стиле с добавлением кунжутного масла	15	6	5	4	
	Морские гребешки под соусом Кальвадос с яблочно-сельдереевым пюре	9	4	3	2	
	Мидии ,тушеные с томатами и белым вином	1	1	0	0	
	Супы	36				Су-Шеф
	Картофельный крем-суп с хлебными крутонами и хрустящей панчеттой	18	4	6	8	
	Суп-пюре из тыквы с зернами мака	13	5	4	4	
	Суп-гуляш по австралийски с телятиной	4	1	2	1	
	Биск из раков	1	0	1	0	
	Вторые горячие блюда	20				Шеф-повар
	Наж из судака	7	1	2	4	
	Филе чилийского сибаса с кисло-сладким соусом из перца	4	2	1	1	
	Палтус приготовленный в стиле папильот	3	1	1	1	
	Перепел конфи с копченым картофелем и соусом тимьян	6	2	2	2	
	Фермерский цепленок,маринованный в оливковом масле с прованскими травами	2	1	1	0	
	Миньоны из говядины с гратеном дофинуа и соусом деми-глас	4	1	2	1	
	Утиная ножка конфи с картофелем дюшес	0	0	0	0	
	Рагу из северного оленя с можжевелевой ягодой,клюквой и картофельными галетами	0	0	0	0	

	Баранина тушенная в стиле оссобуко, подается с чечевицей	0	0	0	0	
	Натуральные котлетки из ягненка в тимьяновой корочке с картофелем роте и кольцами хрустящего лука	0	0	0	0	
	Десерты	15				Шеф-повар
	Миндальная панна кота	9	2	4	3	
	Ассорти из домашнего мороженого	8	2	3	3	
	Сорбет ассорти с соусом “Водка”	9	3	3	3	
	Ванильное крем-брюле с апельсиново-кокосовым тьюиль	3	1	1	1	
	Мучные и кондитерские изделия	3				Су-Шеф
	Шарлотка яблочная	1	1	0	0	
	Штрудель вишневый с ванильным мороженым	1	0	1	0	
	Шоколадный фондан	1	0	0	1	
	Напитки	15				Су-Шеф
	Домашний лимонный напиток	4	1	1	2	
	Классическое Мохито	4	1	1	2	
	Juice Blueberry	3	1	1	1	
	Lavazza Capuchino	2	1	0	1	
	Lavazza Espresso	1	0	0	1	
	Messmer Earl Grey Tea	1	0	1	0	

Рассчитайте сырьевую ведомость на холодные блюда и горячие закуски
Сырьевая ведомость

Сырьевая ведомость									
Номера рецептуры								Ито-го	
Наименование блюд и закусок		Овощное соте с курой в паназиатском стиле с добавлением кунжутного масла		Морские гребешки под соусом Кальвадос с яблочно-сельдереевым пюре		Филе атлантической сельди в горчичной заправке с картофелем			
Наименование продукта	Количество порций	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

		1 пор, гр.	15 пор, кг.	1 пор, гр.	15 пор, кг.	1 пор, гр.	9 пор, кг.	1 пор, гр.	9 пор, кг.	1 пор, гр.	22 пор, кг.	1 пор, гр.	22 пор, кг.		
Филе куриное		100	1,5	100	1,5									1,5	1,5
Морковь		65	0,975	60	0,900									0,975	0,900
Лук красный		35	0,525	30	0,450									0,525	0,450
Перец болгарский		35	0,525	30	0,450									0,525	0,450
Цукини		10	0,150	8	0,120									0,150	0,120
Масло растительное		5	0,075	5	0,075									0,075	0,075
Мак		5	0,075	5	0,075									0,075	0,075
Масло кунжутное		5	0,075	5	0,075									0,075	0,075
Чили перец		5	0,075	5	0,075									0,075	0,075
Морские гребешки						50	0,450	50	0,450					0,45	0,45
Кальвадос						10	0,09	10	0,09					0,09	0,09
Масло сливочное						20	0,18	20	0,18					0,18	0,18
Яблоко						35	0,315	30	0,27					0,315	0,27
Сельдерей(корень)						32	0,288	30	0,27					0,288	0,27
Сливки 38%						10	0,09	10	0,09					0,09	0,09
Сельдь Атлантическая										110	2,42	100	2,20	2,42	2,20
Мед										10	0,22	10	0,22	0,22	0,22
Масло										1	0,33	1	0,33	0,33	0,33

оливковое									5	3	5	,		
										3		3		
Лук репчатый									1	0,	1	0	0,33	0,22
									5	3	0	,		
										3		2		
												2		
Горчица									2	0,	2	0	0,55	0,55
									5	5	5	,		
										5		5		
Картофель									1	2,	8	1	2,20	1,76
									0	2	0	,	0	0
									0	0		7		
										0		6		
												0		
Масло ароматное									5	0,	5	0	0,11	0,11
										1		,		
										1		1		

Вывод: для приготовления 15 порций “Овощное соте с курой в паназиатском стиле с добавлением кунжутного масла”; для приготовления 9 порций “Морские гребешки под соусом Кальвадос с яблочно-сельдереевым пюре”; для приготовления 22 порций Филе атлантической сельди в горчичной заправке с картофелем согласно сырьевой ведомости по требованию накладной необходимо для его приготовления получить следующие продукты:

- Филе куриное -1,500кг
- Морковь –0,975кг
- Лук красный-0,525кг
- Перец болгарский-0,525кг
- Цукини- 0,150 кг
- Масло растительное-0,075
- Мак-0,075
- Масло кунжутное-0,075
- Чили перец-0,075
- Морские гребешки-0,450 кг
- Кальвадос-0,090 кг
- Масло сливочное-0,180 кг
- Яблоко-0,315кг
- Сельдерей(корень)- 0,288 кг
- Сливки 38%-0,090 кг
- Сельдь Атлантическая -2,420 кг
- Мед-0,220кг
- Масло оливковое-0,330кг
- Лук репчатый-0,330кг
- Горчица-0,550кг
- Картофель-2,200кг
- Масло ароматное-0,110

5.3. Фонд оценочных средств для промежуточного контроля

Вариант 1.

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Является ли верным утверждение: «Повар – это человек, который помогает готовить блюда другим поварам»	нет
2	Может ли человек имеющий экзему (кожное заболевание) работать поваром, если локализация болезни на спине.	Да
3	В чем заключается суть шеф-повара на П.О.П.?	Организация работы бригады.
4	На какие виды делятся жиры?	1. насыщенные 2. ненасыщенные
5	Каким витамином проводят витаминизацию пищи на П.О.П?	Витамин С/аскорбиновая кислота
6	Чем прославился повар Хестон Блюменталь?	Молекулярной кухней.
7	В какой кухне Нобуюки Нобу Мацухиса, США получил мировую известность?	Фьюжн-кухня
8	Напишите Ф.И.О. повара, который является автором книги «Моя философия кухни»	Ивлев Константин Витальевич
9	С помощью какого устройства происходит окуривание продуктов питания?	Смокин ганг (Smoking gun)
10	Какое вещество используют для охлаждения в молекулярной кухне?	Сухой лед
11	Какое оборудование используют для сушки овощей и фруктов?	Дегидратор
12	Какие века характеризуют первый этап развития русской кухни (домонгольский период) ?	9-11 вв.
13	В каком году началась плановая подготовка поваров в учебных заведениях?	1917
Кол-во правильных ответов:		13

Вариант 2

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Является ли верным утверждение: «Повар – это человек, который готовит пищу безопасно, вкусно, красиво. Умеет правильно организовывать хранение продуктов»	Да
2	Возможно ли человеку с психическими расстройствами получать профессию повара?	Нет
3	Что произойдет, если человек не будет употреблять белковой пищи?	1. истощение 2. гибель
4	Дайте определение «повару-кондитеру»	Это повар (человек) который готовит кондитерские изделия
5	Какой способ используется на П.О.П. в периоды сезонных авитаминозов для поддержания иммунитета посетителей?	Витаминизация пищи витамином С (аскорбиновой кислотой)
6	Сколько звезд Мишлена имеет повар Ален Дюканс?	Три
7	Специалистом какой кухни является мировой известный повар Марио Батали, США	Итальянской кухни

8	Напишите имя самого известного кондитера в России.	Александр Селезнев
9	Как называется технология характеризуется приготовлением пищи при пониженной температуре, ее интенсивное охлаждение и замораживание, последующий разогрев?	КЭЧ (кук энд чил, Cook&Chill)
10	Какие виды газов используют для крем-сифонов?	1. оксид азота N ₂ O 2. углекислый газ CO ₂
11	Как называется фризёр для быстрой заморозки продуктов?	Анти-сковорода
12	Какие века характеризуют второй этап развития русской кухни (монгольский период) ?	12-14вв.
13	В каком году впервые использовалась вилка в Кремле?	1606
Кол-во правильных ответов:		13

Форма контроля и оценки – сравнение с эталоном. При этом может быть использована следующая балльная оценка:

К	менее 7	8-9	10-11	12-13
Оценка	"2"	"3"	"4"	"5"

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

СОДЕРЖАНИЕ

№ п/п	Наименование	стр
1.	Поурочный тематический план базовый уровень	36
2.	Опорные конспекты	---
3.	Технологические карты занятий	---

1. Поурочный тематический план базовый уровень (36ч)

Учебный год 2024-2025

Общеобразовательная дисциплина ПОО.02 Введение в специальность

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Преподаватель Улыбина Наталья Геннадьевна

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. Современная ситуация на региональном рынке труда	4					
Тема 1.1. Рынок труда в России в текущем периоде: тенденции	2	Лекция	С общепрофессиональными и специальными предметами федеральных	https://infourok.ru/test-po-up-ekonomika-	Компьютер, видео материалы.	Тестирование, устный опрос

Самые востребованные профессии/специальности в текущем году	2		государственных образовательных стандартов базовой подготовки по специальности СПО «Поварское и кондитерское дело»	po-teme-rynok-truda-6298308.html		
Раздел 2. Управление профессиональной карьерой	12					
Тема 2.1 Понятие профессиональной карьеры	4	Лекция	С общепрофессиональными и специальными предметами федеральных государственных образовательных стандартов базовой подготовки по специальности СПО «Поварское и кондитерское дело»	https://uchitel.ya.com/tehno logiya/128969-test-professionalnoe-samooopredelenie-i-karera-11-klass.html	Компьютер, видео материалы.	Опрос «Определение профессионального типа личности Дж. Голланда»
Тема 2.2 Управление карьерой	2	Лекция		https://myresume.ru/blog/professionalnoye-znaniya-v-rezyume/ https://hh.ru/article/25406	Компьютер, видео материалы.	Составление плана своей профессиональной карьеры
Тема 2.3 Основные информационные потоки в карьере	2	Лекция		http://elibrary.ru/bitstream/123456789/10742/1/	Компьютер, видео материалы.	Подготовка сообщения на тему: «Методы исследования

			D0%90%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%B5%D0%B5%D0%B2%D0%B0%20%D0%A3%D0%BF%D1%80%D0%B0%D0%B2%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B8%D0%BD%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%BC.pdf		информационных потоков»
Тема 2.4 Аргументация-форма мыслительной деятельности	2	Лекция	https://studfile.net/preview/7441210/page:26/ https://studfile.net/preview/5662196/page:6/	Компьютер, видео материалы.	Тестирование
Тема 2.5 Коммуникации в профессиональной среде	2	Лекция	https://hug.ru/blog/professionalnaya-kommunikatsiya/	Компьютер, видео материалы.	Написание эссе по выбранным темам

Профессионально-ориентированное содержание (прикладной модуль)						
Раздел 3. Подготовка кадров для экономики страны	20					
Тема 3.1 Основные подходы к подготовке кадров в отрасли	4	Лекция	С общепрофессиональными и специальными предметами федеральных государственных образовательных стандартов базовой подготовки по специальности СПО «Поварское и кондитерское дело»	https://elar.u.ru/bitstream/10995/81515/1/978-5-91416-007-1_2016-141.pdf	Компьютер, видео материалы.	Устный опрос
Тема 3.2 Проблема дефицита подготовки квалифицированных кадров	4	Лекция		https://www.hr-director.ru/article/65716-qqq-15-m10-problemy-professionalnoy-podgotovki-kadrov https://infourok.ru/test-po-discipline-vvedenie-v-professiyu-obshchie-kompetencii-professionala-na-temu-planirovanie-deyatelnosti-755975.html	Компьютер, видео материалы.	Тестирование

Тема 3.3 Формирование компетенций по профессии/ специальности	12	Лекция Практичес кая работа № 1		https://ttt.troit.sk.su/do/1%20%D0%BA%D1%83%D1%80%D1%81/114/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8F%D1%86%D0%B8%D1%8F%20%D0%B8%20%D1%83%D1%87%D0%B5%D1%82/%D0%9A%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BA%D1%83%D0%BB%D1%8F%D1%86%D0%B8%D1%8F%2001.11.2021.docx	Компьютер, видео материалы.	Устный опрос Выполнение практической работы № 1
Дифференцированный зачет	2					
Всего	36					

2. Опорные конспекты

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 1.1

1.	Тема занятий	Рынок труда в России в текущем периоде: тенденции. Самые востребованные профессии/специальности в текущем году
2.	Содержание темы	Снижение безработицы. Импортозамещение. Демографическая яма 90-х. Отток мигрантов.
3.	Типы занятий	Лекция
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: факторы, мешающие росту и восстановлению экономики в России Уметь: использовать современную цифровую образовательную среду в РФ
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, работа в парах, индивидуальная работа, групповая работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование, устный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 2.1

1.	Тема занятий	Понятие профессиональной карьеры
2.	Содержание темы	Понятия, виды, цели карьеры. Этапы карьеры
3.	Типы занятий	Лекция
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: Основные компоненты профессиональной карьеры: • профессиональное становление;

		• приобретение высокого мастерства; • занятие определённых постов и должностей; • продвижение по служебной лестнице; • высокая оплата за свой труд; • повышение уровня жизни; • приобретение свободы в принимаемых решениях; • признание общественностью профессиональных способностей; • удовлетворение личной профессиональной деятельностью. Уметь: Развивать и поддерживать индивидуальные профессиональные способности
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, индивидуальная работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Опрос «Определение профессионального типа личности Дж. Голланда»
7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 2.2

1.	Тема занятий	Управление карьерой
2.	Содержание темы	Переподготовка, стажировка, повышение квалификации. Зачисление в кадровый резерв для дальнейшей возможности быть на более высокой должности. Назначение на высокие должности. Добровольное участие сотрудника в непосредственном планировании карьеры.
3.	Типы занятий	Лекция
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: направлений кадровой работы любого предприятия Уметь: выстраивать этапы профессионального развития и должностного продвижения персонала

5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, работа в парах, индивидуальная работа, групповая работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Составление плана своей профессиональной карьеры
7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 2.3

1.	Тема занятий	Основные информационные потоки в карьере
2.	Содержание темы	Понятие «информация». Влияние большого потока информации на современного человека. Виды информации. Перевод информации в различные знаковые системы. Ресурсы размещения информации.
3.	Типы занятий	Лекция
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: Информационные потоки системы управления Методы/систему отправки информационных потоков от объекта управления в систему управления Уметь: Анализировать информационные потоки на каждом «управленческом этаже» Распределять по времени информационные потоки на каждом «управленческом этаже»
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, групповая работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Подготовка сообщения на тему: «Методы исследования информационных потоков»
7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 2.4

1.	Тема занятий	Аргументация-форма мыслительной деятельности
2.	Содержание темы	Мыслительная деятельность. Аргументация. Виды аргументации. Опровержение. Критика. Виды опровержения аргументации
3.	Типы занятий	Лекция
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: что такое аргументация и зачем она нужна как аргументировать свою точку зрения Уметь: рассуждать последовательно и логично аргументировать свою точку зрения
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, индивидуальная работа, работа в парах
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование
7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 2.5

1.	Тема занятий	Коммуникации в профессиональной среде
2.	Содержание темы	Профессиональные коммуникации: средства, функции, принципы организации процесса
3.	Типы занятий	Лекция
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: средства, функции, принципы организации процесса профессиональной коммуникации Уметь: применять средства, функции, принципы организации процесса профессиональной коммуникации
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, групповая работа, индивидуальная работа

6.	Типы оценочных мероприятий	Написание эссе по выбранным темам
7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 3.1

1.	Тема занятий	Основные подходы к подготовке кадров в отрасли
2.	Содержание темы	Внешние и внутренние факторы, влияющие на развитие системы профессионального образования в Российской Федерации Перспективы курсов повышения квалификации и профессиональной переподготовки в сфере услуг
3.	Типы занятий	Лекция
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: Порядок реализации образовательных программ среднего профессионального образования в Российской Федерации. Уметь: Подбирать основные и дополнительные образовательные программы, для самообразования
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, групповая работа, индивидуальная работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос
7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 3.2

1.	Тема занятий	Проблема дефицита подготовки квалифицированных кадров
2.	Содержание темы	Современные проблемы профессиональной подготовки кадров. Пути решения проблем подготовки кадров. Планирование деятельности человеком

3.	Типы занятий	Лекция
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: Современные проблемы профессиональной подготовки кадров. Пути решения проблем подготовки кадров Уметь: Планировать свою или кадровую профессиональную деятельность, через переподготовку или дополнительное образование
5.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, групповая работа, индивидуальная работа
6.	Типы оценочных мероприятий	Тестирование
7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

ОПОРНЫЙ КОНСПЕКТ 3.3

1.	Тема занятий	Формирование компетенций по профессии/ специальности
2.	Содержание темы	Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий Нормативно-технологическая документация: Технологические карты и технико - технологические карты ГОСТы, ОСТы и ТУ Составление типового меню для школьной столовой, кафе, ресторана. Составление технологической карты на простые горячие блюда по выбору Составление технико – технологической карты на простые горячие блюда по выбору
3.	Типы занятий	Практическое занятие
4.	Планируемые образовательные результаты	Знать: Нормативно – технологическую документацию, ГОСТы, ОСТы и ТУ для предприятий общественного питания Принципы составления типовых меню для предприятий общественного питания. Уметь:

		Применять и оформлять нормативно – технологическую документацию предприятий общественного питания.
5.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная беседа, инструктаж к выполнению практического задания, практическое применение знаний и умений
6.	Типы оценочных мероприятий	Устный опрос Решение задач, кейсов, выполнение практических работ, выполнение индивидуальных заданий
7.	Задания для самостоятельного выполнения	-

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.1.1

1.	Тема занятия	Рынок труда в России в текущем периоде: тенденции Самые востребованные профессии/специальности в текущем году
2.	Содержание темы	Снижение безработицы. Импортозамещение. Демографическая яма 90-х. Отток мигрантов.
3.	Тип занятия	Лекция
4.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, работа в парах, индивидуальная работа, групповая работа

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Мотивация к учебной деятельности	Преподаватель проводит проверку списочного состава студентов.	Готовятся к лекции	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Определение цели занятия

	Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую деятельность.			
2. Основной этап занятия				
Актуализация знаний	1.Формулировка темы лекции; 2. указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение; 3. изложение вводной части; 4. изложение основной части лекции; 5. краткие выводы по каждому из вопросов	Слушают лекцию. Составляют конспект лекции. Участвуют в дискуссии	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Наличие конспекта
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Заключение. Рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально – ценностного восприятия материала	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Оценивание

4. Задания для самостоятельного выполнения	-			

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.2.1

1.	Тема занятия	Понятие профессиональной карьеры
2.	Содержание темы	Понятия, виды, цели карьеры. Этапы карьеры
3.	Тип занятия	Лекция
4.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, индивидуальная работа

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Мотивация к учебной деятельности	Преподаватель проводит проверку списочного состава студентов. Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую деятельность.	Готовятся к лекции	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	Определение цели занятия

2. Основной этап занятия				
Актуализация знаний	1.Формулировка темы лекции; 2. указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение; 3. изложение вводной части; 4. изложение основной части лекции; 5. краткие выводы по каждому из вопросов	Слушают лекцию. Составляют конспект лекции. Участвуют в дискуссии	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	Наличие конспекта
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Заключение. Рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально – ценностного восприятия материала	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	-			

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.2.2

1.	Тема занятия	Управление карьерой
2.	Содержание темы	Переподготовка, стажировка, повышение квалификации. Зачисление в кадровый резерв для дальнейшей возможности быть на более высокой должности.

		Назначение на высокие должности. Добровольное участие сотрудника в непосредственном планировании карьеры.
3.	Тип занятия	Лекция
4.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, работа в парах, индивидуальная работа, групповая работа

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Мотивация к учебной деятельности	Преподаватель проводит проверку списочного состава студентов. Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую деятельность.	Готовятся к лекции	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Определение цели занятия
2. Основной этап занятия				
Актуализация знаний	1.Формулировка темы лекции; 2. указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат	Слушают лекцию. Составляют конспект лекции. Участвуют в дискуссии	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Наличие конспекта

	времени на их изложение; 3. изложение вводной части; 4. изложение основной части и лекции; 5. краткие выводы по каждому из вопросов			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Заключение. Рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально – ценностного восприятия материала	ОК 01, ОК 02, ОК 04ОК 10, ОК 11	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	-			

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2. 2.3

1.	Тема занятия	Основные информационные потоки в карьере
2.	Содержание темы	Понятие «информация». Влияние большого потока информации на современного человека. Виды информации. Перевод информации в различные знаковые системы. Ресурсы размещения информации.
3.	Тип занятия	Лекция
4.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, работа в парах, индивидуальная работа

Этапы занятия	Деятельность	Деятельность	Планируемые	Типы оценочных

	преподавателя	студентов	образовательные результаты	мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Мотивация к учебной деятельности	Преподаватель проводит проверку списочного состава студентов. Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую деятельность.	Готовятся к лекции	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Определение цели занятия
2. Основной этап занятия				
Актуализация знаний	1.Формулировка темы лекции; 2. указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение; 3. изложение вводной части; 4. изложение основной части лекции; 5. краткие выводы по каждому из вопросов	Слушают лекцию. Составляют конспект лекции. Участвуют в дискуссии	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Наличие конспекта
3. Заключительный этап занятия				

Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Заключение. Рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально – ценностного восприятия материала	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	-			

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.2.4

1.	Тема занятия	Аргументация-форма мыслительной деятельности
2.	Содержание темы	Мыслительная деятельность. Аргументация. Виды аргументации. Опровержение. Критика. Виды опровержения аргументации
3.	Тип занятия	Лекция
4.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, работа в парах, индивидуальная работа

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Мотивация к учебной деятельности	Преподаватель проводит проверку списочного состава студентов. Организует	Готовятся к лекции	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Определение цели занятия

	аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую деятельность.			
2. Основной этап занятия				
Актуализация знаний	1.Формулировка темы лекции; 2. указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение; 3. изложение вводной части; 4. изложение основной части лекции; 5. краткие выводы по каждому из вопросов	Слушают лекцию. Составляют конспект лекции. Участвуют в дискуссии	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Наличие конспекта
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Заключение. Рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально – ценностного восприятия материала	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Оценивание

4. Задания для самостоятельного выполнения	-			

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.2.5

1.	Тема занятия	Коммуникации в профессиональной среде
2.	Содержание темы	Профессиональные коммуникации: средства, функции, принципы организации процесса
3.	Тип занятия	Лекция
4.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, групповая работа, индивидуальная работа

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Мотивация к учебной деятельности	Преподаватель проводит проверку списочного состава студентов. Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую деятельность.	Готовятся к лекции	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Определение цели занятия
2. Основной этап занятия				

Актуализация знаний	1.Формулировка темы лекции; 2. указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение; 3. изложение вводной части; 4. изложение основной части лекции; 5. краткие выводы по каждому из вопросов	Слушают лекцию. Составляют конспект лекции. Участвуют в дискуссии	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Наличие конспекта
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Заключение. Рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально – ценностного восприятия материала	ОК 01, ОК 02, ОК 04	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	-			

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.3.1

1.	Тема занятия	Основные подходы к подготовке кадров в отрасли
2.	Содержание темы	Внешние и внутренние факторы, влияющие на развитие системы профессионального образования в Российской Федерации

		Перспективы курсов повышения квалификации и профессиональной переподготовки в сфере услуг
3.	Тип занятия	Лекция
4.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, групповая работа, индивидуальная работа

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Мотивация к учебной деятельности	Преподаватель проводит проверку списочного состава студентов. Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую деятельность.	Готовятся к лекции	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ОК 11	Определение цели занятия
2. Основной этап занятия				
Актуализация знаний	1.Формулировка темы лекции; 2. указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат	Слушают лекцию. Составляют конспект лекции. Участвуют в дискуссии	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ОК 11	Наличие конспекта

	времени на их изложение; 3. изложение вводной части; 4. изложение основной части и лекции; 5. краткие выводы по каждому из вопросов			
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Заключение. Рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально – ценностного восприятия материала	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ОК 11	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	-			

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.3.2

1.	Тема занятия	Проблема дефицита подготовки квалифицированных кадров
2.	Содержание темы	Современные проблемы профессиональной подготовки кадров. Пути решения проблем подготовки кадров. Планирование деятельности человеком
3.	Тип занятия	Лекция
4.	Формы организации учебной деятельности	Дискуссия, групповая работа, индивидуальная работа

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий
1. Организационный этап занятия				
Мотивация к учебной деятельности	Преподаватель проводит проверку списочного состава студентов. Организует аналитическую деятельность обучающихся. Создает условия для совместного целеполагания и определения задач, мотивации на дальнейшую деятельность.	Готовятся к лекции	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ОК 11	Определение цели занятия
2. Основной этап занятия				
Актуализация знаний	1.Формулировка темы лекции; 2. указание основных изучаемых разделов или вопросов и предполагаемых затрат времени на их изложение; 3. изложение вводной части; 4. изложение основной части лекции; 5. краткие выводы по каждому из вопросов	Слушают лекцию. Составляют конспект лекции. Участвуют в дискуссии	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ОК 11	Наличие конспекта

3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся); определение перспективы дальнейшей работы	Организует рефлексивную дискуссию. Заключение. Рекомендации литературных источников по излагаемым вопросам.	Выполняют оценочную деятельность на уровне профессионально – ценностного восприятия материала	ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 10, ОК 11	Оценивание
4. Задания для самостоятельного выполнения	-			

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА 2.3.3

1.	Тема занятия	Формирование компетенций по профессии/ специальности
2.	Содержание темы	Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий Нормативно-технологическая документация: Технологические карты и технико - технологические карты ГОСТы, ОСТы и ТУ Составление типового меню для школьной столовой, кафе, ресторана. Составление технологической карты на простые горячие блюда по выбору Составление технико – технологической карты на простые горячие блюда по выбору
3.	Тип занятия	Практическое занятие
4.	Формы организации учебной деятельности	Фронтальная беседа, инструктаж к выполнению практического задания, практическое применение знаний и умений

Этапы занятия	Деятельность преподавателя	Деятельность студентов	Планируемые образовательные результаты	Типы оценочных мероприятий

1. Организационный этап занятия				
Мотивация к учебной деятельности	Преподаватель проводит проверку списочного состава студентов. Организует аналитическую деятельность обучающихся. Выявляет опорные знания и умения обучающихся, необходимых для проведения работы	Готовятся к практической работе	ОК 10, ОК 11 ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.5	Определение цели занятия.
2. Основной этап занятия				
Актуализация знаний	Преподаватель проводит инструктивную беседу об особенностях методики выполнения работы с демонстрацией приёмов работы. Выдача заданий, кейсов	Пробное выполнение заданий, кейсов с анализом ошибок. Самостоятельная деятельность обучающихся — выполнение заданий, кейсов для закрепления умений и навыков	ОК 10, ОК 11 ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.5	Решение задач, кейсов, выполнение практических работ, выполнение индивидуальных заданий
3. Заключительный этап занятия				
Подведение итогов работы; фиксация достижения целей (оценка деятельности обучающихся);	Преподаватель проводит рефлексию — заключительную беседу с	Выполняют оценочную деятельность на	ОК 10, ОК 11 ПК 6.1, ПК 6.2, ПК 6.5	Оценивание

определение перспективы дальнейшей работы	фиксацией результатов, анализ и оценку выполненных работ	уровне профессионально – ценностного восприятия материала		
4. Задания для самостоятельного выполнения	-			

7. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ПОО 02. «Введение в специальность» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
группа _____

(общее количество часов: 36 часов аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Формирование рынка труда: основные факторы. Уровень занятости в 2024 году Актуальные вакансии в 2024–2025 году				2
2.	Самые востребованные профессии/специальности в текущем году				2
3.	Профессиональное самоопределение. Понятие «карьера», «профессиональная карьера». Система ценностей человека. Составляющие карьеры.				2
4.	Профессиональные знания, умения, навыки и способности человека. Целевой ориентир. Мотивация.				2
5.	Возможности. Факторы, влияющие на профессиональную карьеру. План профессиональной карьеры.				2
6.	Понятие «информация». Влияние большого потока информации на современного человека. Виды информации. Перевод информации в различные знаковые системы. Ресурсы размещения информации.				2
7.	Мыслительная деятельность. Аргументация. Виды аргументации. Опровержение. Критика. Виды опровержения аргументации				2

8.	Профессиональные коммуникации: средства, функции, принципы организации процесса				2
9.	Внешние и внутренние факторы, влияющие на развитие системы профессионального образования в Российской Федерации				2
10.	Перспективы курсов повышения квалификации и профессиональной переподготовки в сфере услуг				2
11.	Современные проблемы профессиональной подготовки кадров. Пути решения проблем подготовки кадров.				2
12.	Профессионально ориентированное содержание Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.				2
13.	Нормативно-технологическая документация: Сборник рецептур мучных кондитерских и хлебобулочных изделий				2
14.	Нормативно-технологическая документация: Технологические карты и технико - технологические карты ГОСТы, ОСТы и ТУ				2
15.	Практическое занятие Составление типового меню для школьной столовой, кафе, ресторана.				2
16.	Практическое занятие Составление технологической карты на простые горячие блюда по выбору				2

17.	Практическое занятие Составление технико – технологической карты на простые горячие блюда по выбору				2
				Всего:	36

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ,
САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 01. «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар ,кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898). Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020г. №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

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной 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	12
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	14
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	28

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла ООП в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОПЦ 01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» обеспечивает формирование общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 10.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель – изучить основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.2 ПК 2.4 ПК 3.2	- 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.	- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
ОК 01	- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– Актуальный профессиональный и социальный контекст, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ОК 02	- Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приёмы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современную научную и профессиональную терминологию.

		Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 10	- Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– 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

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	36
в том числе:	
теоретическое обучение	17
лабораторные работы	*
практические занятия	19
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
Самостоятельная работа	*
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	*

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОПЦ.01 «Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	У-1	У-2	У-3	У-4	У-5
Раздел 1. Основы микробиологии	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

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. Основы микробиологии			ПК 2.2; ПК 2.4; ПК 3.2; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 10.
Тема 1.1. Понятия микроорганизмах	Содержание учебного материала.	10	
	Тематика лекционных занятий	6	
	1.Понятие о микроорганизмах.	2	
	2.Морфология микробов.	2	
	3.Физиология микробов	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия	4	
	1. Практическое занятие. Анализ основных форм бактерий, грибов.	4	
Тема 1.2. Физиология и генетика микроорганизмов	Содержание учебного материала.	6	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Химический состав микробов, питание, рост, развитие.	1	
	2.Генетика микроорганизмов.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия	4	
	1. Практическое занятие. Приготовление и окраска бактериальных препаратов.	2	
	2. Практическое занятие. Микрофлора овощей и фруктов.	2	
Тема 1.3. Микроорганизмы поверхности растений и	Содержание учебного материала.	6	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Микрофлора зерна и ее изменения при разных условиях хранения	1	
	2.Фитопатогенные микроорганизмы.	1	

прикорневой зоны	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия	4	
	1. Практическое занятие. Анализ эпифитных микроорганизмов зерна.	2	
	2. Практическое занятие. Изучение культуральных свойств бактерий.	2	
Тема 1.4. Микрофлора почвы	Содержание учебного материала.	2	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве.	1	
	2.Возможности управления микробиологическими процессами в почве.	1	
Раздел 2. Основы санитарии и гигиены			ПК 2.2; ПК 2.4; ПК 3.2; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 10.
Тема 2.1. Санитарные требования	Содержание учебного материала	2	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах. (горячий, холодный, овощной, мясной, рыбный, моечная кухонной и столовой посуды, торговый зал, территория предприятия)	1	
	2.Санитарные требования к столовой посуде и кухонному инвентарю, столовым приборам, к спецодежде работников предприятий общественного питания	1	
Тема 2.2. Дезинфекция	Содержание учебного материала	4	
	Тематика лекционных занятий	1	
	1. Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	3	
	Практические занятия	3	
	1. Практическое занятие. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов.	3	
Тема 2.3. Дезинсекция и дератизация	Содержание учебного материала	6	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Назначение дезинсекции, её методы.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия	4	
	1. Практическое занятие. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и	4	

	дератизации.		
Промежуточная аттестация			
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

учебный кабинет «Спецдисциплин», оснащенный оборудованием: мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), экран для проектора (1), доска ученическая (1), стенка 5 секций без антресолей (1), стол двухтумбовый (1), стол препараторский (1), столик журнальный (1), тумба для проекционных аппаратов (3), проектор (1), МФУ (1), компьютерное кресло (1), стол компьютерный (1), стол одно тумбовый (1), стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), стул рабочий (5), стул ученический с регулировкой высоты (25).

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Васильева, И. В. Физиология питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562041> (дата обращения: 05.02.2025).

2. Козлов, А. И. Гигиена и экология человека. Питание : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. И. Козлов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 187 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-12965-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542840> (дата обращения: 05.02.2025).

3. Емцев, В. Т. Основы микробиологии : учебник для среднего профессионального образования / В. Т. Емцев, Е. Н. Мишустин. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11718-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562597> (дата обращения: 05.02.2025).

4. Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 277 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18297-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563242> (дата обращения: 05.02.2025).

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения : Официальное издание / — Москва : Проспект, 2021. — 64 с. — ISBN 978-5-392-34223-5. — URL: <https://book.ru/book/946160> (дата обращения: 05.02.2025). — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении – 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 деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов 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.

направленности		
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
- 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. - 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		Наблюдение за ходом выполнения практической работы. Оценка результатов выполнения практической работы. Текущая аттестация

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 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.

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 креолы;
 - 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) оксидифенолят 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) аутоотрофные;

б) паратрофные;

в) гетеротрофные;

г) аэробы.

Ключ к тесту

1	В	11	А
2	Г	12	В
3	Б	13	Б
4	В	14	В
5	Г	15	В
6	А	16	В
7	Г	17	А
8	А	18	Г
9	Б	19	Г
10	В	20	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.
2. 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 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 № 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 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 № 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 ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены по
профессии «43.01.09 / Повар, кондитер», группа _____

(общее количество часов: 36 часов аудиторной нагрузки)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Понятие о микроорганизмах.				1
2	Понятие о микроорганизмах.				1
3	Морфология микробов.				1
4	Морфология микробов.				1
5	Физиология микробов				1
6	Физиология микробов				1
7	Практическое занятие. Анализ основных форм бактерий, грибов.				1
8	Практическое занятие. Анализ основных форм бактерий, грибов.				1
9	Практическое занятие. Анализ основных форм бактерий, грибов.				1
10	Практическое занятие. Анализ основных форм бактерий, грибов.				1
11	Химический состав микробов, питание, рост, развитие.				1
12	Генетика микроорганизмов.				1
13	Практическое занятие. Приготовление и окраска бактериальных препаратов.				1
14	Практическое занятие. Приготовление и окраска бактериальных препаратов.				1
15	Практическое занятие. Микрофлора овощей и фруктов.				1
16	Практическое занятие. Микрофлора овощей и фруктов.				1
17	Микрофлора зерна и ее изменения при разных				1

	условиях хранения				
18	Фитопатогенные микроорганизмы.				1
19	Практическое занятие. Анализ эпифитных микроорганизмов зерна.				1
20	Практическое занятие. Анализ эпифитных микроорганизмов зерна.				1
21	Практическое занятие. Изучение культуральных свойств бактерий.				1
22	Практическое занятие. Изучение культуральных свойств бактерий.				1
23	Количественный и видовой состав микроорганизмов в почве.				1
24	Возможности управления микробиологическими процессами в почве.				1
25	Санитарные требования к помещениям, содержанию рабочих мест в цехах. (горячий, холодный, овощной, мясной, рыбный, моечная кухонной и столовой посуды, торговый зал, территория предприятия)				1
26	Санитарные требования к столовой посуде и кухонному инвентарю, столовым приборам, к спецодежде работников предприятий общественного питания				1
27	Дезинфицирующие и моющие средства, их назначение, классификация				1
28	Практическое занятие. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов.				1
29	Практическое занятие. Приготовление и				1

	использование дезинфицирующих и моющих растворов.				
30	Практическое занятие. Приготовление и использование дезинфицирующих и моющих растворов.				1
31	Назначение дезинсекции, её методы.				1
32	Назначение дезинсекции, её методы.				1
33	Практическое занятие. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и				1
34	Практическое занятие. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и				1
35	Практическое занятие. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и				1
36	Практическое занятие. Приготовление и использование дезинфицирующих растворов. Анализ правил проведения дезинсекции и				1
				Всего:	36

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 02. «Основы товароведения продовольственных товаров» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898). Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020г. №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	8
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	17
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	42

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОПЦ.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 10.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель - изучить основы товароведения продовольственных товаров.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	- выбирать, оценку качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выбирать, оценку качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, оценку качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - соблюдать правила сочетаемости,	- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;

	взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
ОК 01	- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– Актуальный профессиональный и социальный контекст, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ОК 02	- Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приёмы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современную научную и профессиональную терминологию. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 10	- Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– 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

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	54
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	
практические занятия	16
курсовая работа (проект)	
контрольная работа	
Самостоятельная работа	8
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОПЦ.02	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	3-6	У-1	У-2	У-3	У-4	У-5	У-6	У-7	У-8
Раздел 1. Химический состав пищевых продуктов	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 2. Классификация продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 3. Товароведная характеристика продовольственных товаров	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+

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: - в обработке традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи; должен знать: - требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; должен уметь: - выбирать, оценку качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	18	По рекомендации работодателя

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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. Химический состав пищевых продуктов			
Тема 1.1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	4	ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 10.
	Тематика лекционных занятий	1	
	1.Пищевые вещества. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практические занятия	1	
	1. Практическое занятие. Расчёт калорийности пищевых продуктов	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2	
Раздел 2. Классификация продовольственных товаров			
Тема 2.1. Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	2	ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 10. .
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Классификация продовольственных товаров.	1	
	2.Качество и безопасность продовольственных товаров	1	
Раздел 3. Товароведная характеристика продовольственных товаров			

Тема 3.1. Товароведная характеристика овощей, грибов	Содержание учебного материала	6	ПК 1.2; ПК 1.3; ПК 1.4; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 10.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству традиционных и нетрадиционных видов овощей, грибов.	1	
	2.Кулинарное назначение, условия и сроки хранения свежих овощей, грибов	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие. Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров, Расчет энергетической ценности овощей и грибов.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2	
Тема 3.2. Товароведная характеристика зерновых продуктов	Содержание учебного материала	2	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству традиционных и не традиционных видов круп.	1	
	2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения зерновых товаров.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практические занятия	6	
	1. Практическое занятие. Технологии производства. Виды сортности. Требования к упаковке. Зерновых продуктов.	2	
	2. Практическое занятие. Технологии производства. Виды сортности. Требования к упаковке. Макаaronных изделий.	2	
	3. Практическое занятие. Технологии производства. Виды сортности. Требования к упаковке. Муки и мучных продуктов.	2	
Тема 3.3. Товароведная характеристика молочных продуктов	Содержание учебного материала	6	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов.	1	
	2.Кулинарное значение, условия и сроки хранения молочных товаров	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие. Оценка качества молочных продуктов по органолептическим показателям.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2	
Тема 3.4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала	4	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов.	1	
	2. Кулинарное значение, условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие. Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2	
Тема 3.5. Товароведная характеристика мяса убойных животных и сельскохозяйственной птицы	Содержание учебного материала	6	
	Тематика лекционных занятий	5	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса убойных животных.	1	
	2. Кулинарное значение, условия и сроки хранения мяса убойных животных.	1	
	3. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сельскохозяйственной птицы.	1	
	4. Кулинарное значение, условия и сроки хранения сельскохозяйственной птицы.	1	
	5. Кулинарное значение, условия и сроки хранения мясных субпродуктов.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	1	
	Практические занятия	1	
	1. Практическое занятие. Определение качества основного мясного сырья и сырья сельскохозяйственной птицы органолептическим методом.	1	
Тема 3.6.	Содержание учебного материала	4	

Товароведная характеристика яичных продуктов	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов.	1	
	2. Кулинарное значение, условия и сроки хранения яиц и яичных продуктов.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	
Тема 3.7. Товарная характеристика кондитерских товаров	Содержание учебного материала	2	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров.	1	
	2. Кулинарное значение, условия и сроки хранения кондитерских товаров.	1	
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальное помещение:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), экран для проектора (1), доска ученическая (1), стенка 5 секций без антресолей (1), стол двухтумбовый (1), стол препараторский (1), столик журнальный (1), тумба для проекционных аппаратов (3), проектор (1), МФУ (1), компьютерное кресло (1), стол компьютерный (1), стол одно тумбовый (1), стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), стул рабочий (5), стул ученический с регулировкой высоты (25).

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. 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.

3.2.2. 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.б 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).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них; - способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов; 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	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.

предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности		
- выбирать, оценку качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - выбирать, оценку качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; - выбирать, оценку качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; - 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.		

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 товароведения продовольственных товаров». Тестовые задания позволят выявить прочность и глубину усвоения материала по дисциплине, а также повторить и систематизировать свои знания.

Тестовые задания разделены по разделам дисциплины:

Раздел 1. Химический состав пищевых продуктов.

Раздел 2. Классификация продовольственных товаров.

Раздел 3. Товароведная характеристика продовольственных товаров.

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. Химический состав пищевых продуктов.

Вариант №1

1. Научная дисциплина, изучающая влияние пищи на живой организм?

- а) физиология питания
- б) товароведение
- в) организация предприятий общественного питания

2. Сколько килокалорий содержит 1 грамм белка:

- а) 4 ккал
- б) 6.8 ккал
- в) 12 ккал

3. Каких белков не существует

- а) полноценных, не полноценных
- б) заменимых, незаменимых
- в) насыщенных, ненасыщенных

4. Дайте определение жирам –это:

- а) сложные органические соединения, состоящие из глицерина и жирных кислот
- б) сложные органические соединения состоящие из свиного и говяжьего жира
- в) сложные органические соединения из аминокислот, в состав которых входит углерод, водород, кислород

5. В связи с процессами роста потребность в витаминах:

- а) увеличивается
- б) уменьшается
- в) никак не изменяется

6. Какова роль витаминов для организма человека:

- а) в защитных свойствах от инфекции;
- б) в повышении пищевой ценности;
- в) принимают участие в процессе роста.

7. При производстве каких пищевых продуктов используют ферменты:

- а) сычужных сыров;
- б) карамели, конфет;
- в) пива, вина

Вариант №2

1. Какие продукты содержат много воды:

- а) манная крупа, рис;
- б) огурцы, арбузы;
- в) чай кофе.

2. Какие минеральные вещества необходимы организму человека для построения костей, зубов:

- а) натрий, хлор;
- б) кальций, фосфор;
- в) магний, калий.

3.Какой углевод содержится в молоке:

- а) глюкоза, фруктоза;
- б) лактоза;
- в) мальтоза, сахароза.

4.Какие углеводы относят к моносахаридам:

- а) крахмал, клетчатку;
- б) глюкозу, фруктозу;
- в) сахарозу, мальтозу.

5.В каких продуктах содержатся полноценные белки:

- а) в молоке, сливках;
- б) в карамели, конфетах;
- в) в моркови, свекле.

6.В каких продуктах содержится растительный жир:

- а) в жирном мясе, тушке утки;
- б) в орехах грецких, фундуке;
- в) в масле сливочном, сыре.

7. В каких пищевых продуктах содержится каротин (провитамин А):

- а) в пастиле, мармеладе;
- б) в дынях, апельсинах;
- в) в сосисках, колбасе Докторской.

Ключ к тестам

	1 вариант		2 вариант
1	А	1	Б
2	А	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	А	5	А
6	А	6	Б
7	А	7	Б

Раздел 2. Классификация продовольственных товаров.

1.К бакалейной группе относятся:

- а) колбасы, мясная гастрономия;
- б) консервы, рыбная гастрономия, молочная гастрономия;
- в) крупа, мука, макаронные изделия, соль, сахар, растительное масло.

2. К гастрономии относятся:

- а) крупа, мука, макаронные изделия, пряности;
- б) соль, сахар, растительное масло, чай, кофе;
- в) колбасы, мясопродукты, рыба, молочные продукты, консервы.

3. К зерномучному товару относятся:

- а) мука, крупа, крупяные изделия, макаронные изделия, хлебобулочные изделия;
- б) орехи, мед, сахар;
- в) растительные масла, животные жиры, маргарин, кулинарные жир, коровье масло.

4. К плодоовощному товару относят:

- а) овощи;
- б) плоды;
- в) ягоды;
- г) восточные сладости.

5. К вкусовым товарам относятся:

- а) фруктово-ягодные изделия, какао-порошок, шоколад, восточные сладости;
- б) чай, кофе, пряности, алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные;
- в) сухой яичный порошок, меланж.

6. К клубнеплодам относятся:

- а) картофель, топинамбур, батат;
- б) морковь, свекла, редис;
- в) лук, капуста, петрушка.

7. Что относится к корнеплодам?

- а) картофель, капуста, лук;
- б) свекла, репа, редька;
- в) батат, петрушка, укроп.

8. К молочным товарам относятся:

- а) молоко;
- б) сливки;
- в) сыр;
- г) меланж.

9. К рыбным товарам относятся:

- а) колбасные изделия;
- б) икра;
- в) рыба конченная, соленая, охлажденная;
- г) мясные консервы;

10. К пищевым жирам относится:

- а) растительные масла, животные жиры;
- б) маргарин, кулинарные жир, коровье масло;
- в) сливки, молочные консервы.

Ключ к тесту

1	В	6	А
2	В	7	Б
3	А	8	А, Б, В
4	Б	9	Б, В
5	Б	10	А

Раздел 3. Товароведная характеристика продовольственных товаров.

Тема 3.1. Товароведная характеристика овощей, грибов

1. Какие овощи содержат больше всего крахмала:

- а) морковь, свекла;
- б) огурцы, кабачки;
- в) картофель.

2. Какие овощи содержат повышенное количество фитонцидов:

- а) помидоры, баклажаны;
- б) лук, чеснок;

в) капуста, морковь.

3.Какие вещества обуславливают цвет моркови:

а) хлорофилл;

б) каротин;

в) антоцианы.

4.Какие овощи содержат эфирные масла в повышенных количествах:

а) свекла, арбузы;

б) петрушка, укроп, сельдерей;

в) томаты, баклажаны.

5.Какие свежие плоды содержат много дубильных веществ и имеют терпкий вкус:

а) абрикосы, персики;

б) айва, терн;

в) мандарины, вишня.

6.В каких продуктах содержится растительный жир:

а) в жирном мясе, тушке утки;

б) в орехах грецких, фундуке;

в) в масле сливочном, сыре.

7.Какие плоды содержат больше витамина С (аскорбиновой кислоты):

а) черная смородина, шиповник;

б) черешня, вишня;

в) виноград, абрикосы.

8.Какой тропический плод отличается повышенным содержанием жира:

а) ананасы;

б) авокадо;

в) бананы.

9.Какой сушеный виноград не имеет семян:

а) изюм;

б) кишмиш.

10.Из каких плодов получают курагу:

а) из винограда, вишни;

б) из абрикосов, персиков;

в) из сливы, черешни.

11.Какие грибы (по строению) относят к группе пластинчатых:

а) грузди, рыжики;

б) белые грибы, подосиновики;

в) лисички, сыроежки.

12.Какие грибы (по строению) относят к группе губчатых:

а) грузди, рыжики;

б) белые грибы, подосиновики

в) лисички, сыроежки.

Ключ к тесту

1	В	7	А
2	Б	8	Б
3	Б	9	Б
4	Б	10	Б
5	Б	11	А
6	Б	12	Б

Тема 3.2. Товароведная характеристика зерновых продуктов.

1.Какой сорт пшеничной муки имеет более светлый цвет:

- а) Экстра;
- б) первый сорт;
- в) второй сорт.

2.От чего зависит сорт муки:

- а) от содержания отрубей;
- б) от вкуса и запаха;
- в) от количества клейковины.

3.Какая мука содержит больше витаминов:

- а) пшеничная обойная;
- б) ржаная сеяная;
- в) пшеничная сорта Экстра.

4. Какая из перечисленных круп -пшеничная:

- а) рисовая, гречневая ядрица;
- б) «Полтавская», «Артек»;
- в) перловая, ячневая.

5.Какой из перечисленных сортов муки не относится к ржаным?

- а) обойная;
- б) крупчатка;
- в) обдирная;
- г) сеяная.

6.Какие крупы применяют в диетическом и детском питании:

- а) горох, фасоль;
- б) манная, рисовая;
- в) перловая, кукурузная.

7.Какая крупа варится дольше других круп:

- а) фасоль, перловая;
- б) манная, рисовая;
- в) пшено шлифованное, ядрица гречневая.

8.Какие из перечисленных изделий относят к трубчатым макаронным изделиям:

- а) вермишель, лапшу;
- б) ракушки, рожки;
- в) перья, макароны.

9.К какому типу макаронных изделий относят вермишель:

- а) к трубчатым;
- б) к нитевидным;
- в) к ленточным.

10. Из какой муки вырабатывают макаронные изделия:

- а) из хлебопекарной пшеничной муки;
- б) из муки высшего сорта;
- в) из муки мягкой стекловидной пшеницы.

Ключ к тесту

1	А	6	Б
2	А	7	А
3	А	8	В
4	Б	9	Б
5	Б	10	В

Тема 3.3. Товароведная характеристика молочных продуктов.

1. При производстве каких молочных продуктов используют пастеризацию:

- а) молока, сливок;
- б) молочных сгущенных консервов;
- в) творога, молочных сгущенных консервов;
- г) творога, творожных изделий.

2. В чем измеряется кислотность молока, сметаны:

- а) в процентах измеряется только кислотность молока;
- б) в градусах Тернера;
- в) только в градусах.

3. Сливки какой жирности вырабатывают для продажи:

- а) 9,20,30,40%;
- б) 8,10,15,20%;
- в) 10,20,35%.

4. Каковы сроки хранения пастеризованного молока:

- а) 36 ч при температуре 2°C;
- б) 10 сут при температуре 20°C ;
- в) 10 сут при температуре 2°C.

5. Какой жирностью выпускают кефир:

- а) 1, 2,5, 3,2, 3,5 %;
- б) 10, 15, 20 %;
- в) 14,5, 18 %.

6. При производстве каких молочных продуктов используют стерилизацию:

- а) ряженка, бифилайф;
- б) бифидок, молоко, кефир;
- в) сливки, молоко, молочные консервы.

7. Какие виды брожения происходят в кефире:

- а) спиртовое, молочнокислое, уксусное;
- б) молочнокислое, уксуснокислое;
- в) молочнокислое, спиртовое.

8. Какие кисломолочные продукты получают в результате только молочнокислого брожения:

- а) кефир, кумыс, айран;
- б) простокваша, ряженка, ацидофильное молоко;
- в) кефир, ацидофильное молоко.

Ключ к тесту

1	А	5	А
2	Б	6	В
3	В	7	В
4	А	8	Б

Тема 3.4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.

1. Какие рыбы относятся к семейству осетровых:

- а) треска, минтай;
- б) севрюга, минтай;
- в) судак, окунь.

2. Какие рыбы относятся к семейству лососевых:

- а) карась, лещ, толстолобик;
- б) сазан, окунь, вобла;

в) севрюга, осетр, тарань.

3.Какие рыбы относятся к семейству лососевых:

- а) осетр сибирский, пикша;
- б) горбуша, чавыча, семга;
- в) сазан, карп, лосось.

4.Какие рыбы относятся к семейству окуневых:

- а) горбуша, семга, судак;
- б) судак, окунь, ерш;
- в) окунь, сазан, карась.

5.Какие рыбы относятся к семейству тресковых:

- а) кета, омуть, лещ;
- б) минтай, треска, навага;
- в) окунь, сазан, горбуша

6.Каких рыб используют для вяления:

- а) осетр, севрюга, кета;
- б) лещ, тарань, вобла;
- в) судак, треска, минтай.

7.Какие рыбы улучшают свои вкусовые качества после посола:

- а) сельди, семга, кильки;
- б) судак, карп, горбуша;
- в) вобла, осетр, минтай.

8.Из каких рыб получают балычные изделия высокого качества:

- а) шуки, судака, кильки;
- б) трески, севрюги, карася;
- в) осетра, севрюги, белуги.

9.Какую рыбу можно реализовать в живом виде:

- а) карася, карпа, толстолобика;
- б) кильку, сельдь, щуку;
- в) треску, судака, окуня.

10.Какую рыбу реализуют в охлажденном виде:

- а) кету, горбушу, лосося;
- б) кильку, воблу, тарань;
- в) леща, сельдь, карпа.

Ключ к тесту

1	Б	6	Б
2	А	7	А
3	Б	8	В
4	Б	9	А
5	Б	10	А

Тема 3.5. Товароведная характеристика мяса обойных животных и сельскохозяйственной птицы.

1.Какие ткани мяса имеют низкую пищевую ценность?

- а) мышечная;
- б) соединительная;
- в) жировая;
- г) костная.

2.Какое мясо имеет более высокие вкусовые свойства:

- а) замороженное;
- б) охлажденное;
- в) размороженное;
- г) парное.

3.Какой цвет мяса и жира имеет телятина:

- а) розовато-красный, подкожный жир белого цвета;
- б) от розовато-молочного до розового цвета, внутренний жир белого цвета;
- в) ярко-красного цвета, цвет жира от белого до желтоватого.

4.На сколько категорий подразделяют свиные туши в зависимости от качества мяса:

- а) на три;
- б) на четыре;
- в) на пять.

5.Из каких отрубов мяса свиней изготавливают буженину:

- а) грудная часть;
- б) спинной отруб;
- в) тазобедренный отруб;
- г) лопаточная часть.

6.Какие субпродукты по пищевой ценности и вкусовым свойствам относят к первой категории:

- а) сердце, язык;
- б) селезенка, желудок;
- в) ножки свиные, уши.

7.По упитанности и качеству обработки тушки птицы делят на категории:

- а) первую и вторую;
- б) на три категории;
- в) на четыре категории.

8.Какая маркировка соответствует тушке курицы потрошенной второй категории:

- а) КЕ 2;
- б) КЕЕ 2;
- в) КР 2.

9.Какие полуфабрикаты относят к порционным натуральным:

- а) лангет, антрекот;
- б) гуляш, шашлык;
- в) ромштекс, эскалоп.

10.Какие полуфабрикаты считают рублеными:

- а) котлеты, шницели;
- б) азу, бефстроганов;
- в) рагу, шашлык.

Ключ к тесту

1	Г	6	А
2	Б	7	А
3	Б	8	В
4	В	9	А
5	Г	10	А

Тема 3.6. Товароведная характеристика яичных продуктов.

1.Какое растительное масло получают из зародышей злаков:

- а) соевое, рапсовое;
- б) кукурузное;
- в) подсолнечное, арахисовое.

2.Какое растительное масло получают из ядра косточек плодов:

- а) оливковое;
- б) кукурузное, хлопковое;
- в) подсолнечное, соевое.

3.Какое растительное масло содержит больше витаминов, имеет выше пищевую ценность:

- а) не рафинированное;
- б) дезодорированное;
- в) рафинированное;
- г) гидратированное.

4.Как называют метод вытеснения масла из семян химическими растворителями?

- а) рафинирование;
- б) гидратирование;
- в) экстрагирование;
- г) прогоркание.

5.Какое сливочное масло имеет привкус и аромат орехов:

- а) сливочное несоленое;
- б) крестьянское, шоколадное;
- в) вологодское;
- г) бутербродное любительское.

6.Какое масло выпускают жирностью 72,5%:

- а) сливочное несоленое;
- б) крестьянское;
- в) вологодское;
- г) бутербродное любительское.

7.При каких условиях на сливочной масле быстрее образуется желтый налет (штафф):

- а) при длительном хранении и при температуре 10°C –90 дней;
- б) при хранении масла при температуре -18°C до 1 мес;
- в) при хранении масла в темных помещениях при температуре -1°C до 10 дней.

8.Какой из перечисленных товаров относят к спредам:

- а) масло из коровьего молока;
- б) сливочно-растительная (топленая) смесь;
- в) эмульсионный жировой твердый продукт.

9.Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

- а) вкусовые добавки, сахар, тмин, перец;
- б) содержание жира 40 -67%;
- в) эмульгаторы –молочные продукты.

10.Животные топленые жиры получают:

- а) методом вытапливания;
- б) методом сепарирования;
- в) методом сбивания.

Ключ к тесту

1	Б	6	Б
2	А	7	А
3	А	8	В
4	В	9	Б
5	В	10	А

Тема 3.7. Товарная характеристика кондитерских товаров.

1. Какие вещества обуславливают вяжущий (терпкий) вкус чая:

- а) дубильные;
- б) ароматические;
- в) красящие.

2. По способу обработки чай делится на:

- а) байховый, мелкий, гранулированный;
- б) байховый, прессованный, экстрагированный;
- в) крупный, мелкий, гранулированный.

3. На сколько сортов подразделяют черный байховый чай?

- а) первый, второй, третий;
- б) высший, первый, букет;
- в) Букет, высший, первый, второй, третий.

4. Какие вещества обуславливают аромат и вкус жареного кофе:

- а) дубильные;
- б) алкалоиды(кофеин);
- в) вещества кофеоля.

5. Какой кофе имеет более вяжущий вкус:

- а) зеленый (сырой);
- б) жареный;
- в) молотый.

6. Из какого ботанического вида кофе вырабатывают высший сорт кофе:

- а) Сантос бразильский;
- б) Арабика индийский;
- в) Робуста индийский.

7. К какой группе пряностей относится тмин:

- а) цветочной;
- б) коричной;
- в) листовой;
- г) семенной.

8. Какие пряности используют в хлебопечении:

- а) перец черный, лавровый лист;
- б) кориандр, тмин;
- в) гвоздику, перец душистый.

9. Какую пряность используют в изготовлении приправ:

- а) ванилин;
- б) горчицу;
- в) шафран.

10. К какой группе пряностей относится гвоздика:

- а) плодовой;
- б) цветочной;
- в) семенной.

11. К какой группе пряностей относится имбирь?

- а) цветочной;
- б) листовой;
- в) корневой;
- в) семенной.

12.Какую пряность используют в производстве колбас:

- а) анис;
- б) мускатный орех;
- в) шафран.

13.Для чего используют столовую горчицу:

- а) для улучшения вкуса пищи
- б) для улучшения вида пищи;
- в) для улучшения аромата пищи.

14.Какую кислоту используют в кондитерском производстве:

- а) уксусную;
- б) лимонную;
- в) молочную.

Ключ к тесту

1	А	8	Б
2	Б	9	Б
3	В	10	Б
4	Б	11	В
5	А	12	Б
6	В	13	А
7	Г	14	Б

5.2.Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль представлен теоретическим материалом по каждому разделу, в каждом по 5 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

Раздел 2. Классификация продовольственных товаров.

1. Что называется классификацией товара?
2. Какие виды классификации существуют в товароведении?
3. Назовите группы товаров по учебной классификации.
4. Какие группы входят в число бакалейных товаров, гастрономических?
5. Как подразделяются пищевые продукты по назначению?

Раздел 3. Товароведная характеристика продовольственных товаров.

Тема 3.1. Товароведная характеристика овощей, грибов

1. Охарактеризуйте свежие овощи по следующим показателям: химический состав; пищевая ценность.
2. Дайте характеристику клубнеплодам (определение, химический состав, пищевая ценность)
3. Составьте схему «Классификация картофеля».
4. Дайте требования к качеству, предъявляемые к клубням картофеля.
5. Каковы условия и сроки хранения клубнеплодов.

Тема 3.2. Товароведная характеристика зерновых продуктов.

1. В чем заключается биологическая ценность муки?
2. Перечислите операции, используемые при получении крупы из зерна.
3. Заполните таблицу «Характеристика круп»

Наименование злака	Наименование крупы	Сорта	Время варки, увеличение в объеме, использование в кулинарии.

4. Что означает «Сила муки»?
5. Укажите условия и сроки хранения круп, муки, макаронных изделий.

Тема 3.3. Товароведная характеристика молочных продуктов.

1. Какова пищевая ценность молока?
2. Дайте определение – «Молоко пастеризованное».
3. Перечислите виды сгущенного молока.

4. Как подготавливают сухое молоко к приготовлению блюд.
5. Какова пищевая ценность сыров, их ассортимент.

Тема 3.4. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.

1. Охарактеризуйте пищевую ценность рыбы.
2. Перечислите и охарактеризуйте ткани рыбы.
3. Составьте схему «Классификация рыбы».
4. Перечислите виды рыбных полуфабрикатов.
5. Укажите требования к качеству и сроки хранения рыбы.

Тема 3.5. Товароведная характеристика мяса обойных животных и сельскохозяйственной птицы.

1. Охарактеризуйте пищевую ценность мяса.
2. Перечислите и охарактеризуйте ткани мяса.
3. Составьте схему «Классификация мяса».
4. Перечислите виды мясных полуфабрикатов.
5. Укажите требования к качеству и сроки хранения мяса.

Тема 3.6. Товароведная характеристика яичных продуктов.

1. Охарактеризуйте химический состав и энергетическую ценность яиц.
2. Составьте схему «Классификация яиц».
3. Дайте требования к качеству, предъявляемые к диетическим яйцам.
4. Охарактеризуйте дефект яйца «тумак».
5. Дайте характеристику яичным продуктам.

Тема 3.7. Товарная характеристика кондитерских товаров.

1. Перечислите виды вкусовых продуктов, указав их роль в питании.
2. Составьте схему: «Виды чая».
3. Назовите отличия зеленого чая от черного байхового. Укажите сроки хранения чая.
4. Какова пищевая ценность кофе?
5. Перечислите пряности, используемые в общественном питании.

5.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения ОПЦ. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Экзаменационные задания 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.02 составлены 30 билетов по 2 вопроса каждый.

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. Ассортимент и характеристика свежих овощей, значение в питании, общие требования к качеству.
2. Товароведная характеристика рыбы.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 2

1. Кулинарное назначение зерновых товаров.
2. Условия и сроки хранения мяса.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 3

1. Условия и сроки хранения молочных товаров.
2. Значение в питании яичных продуктов.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 4

1. Значение в питании рыбы и рыбных продуктов.
2. Условия и сроки хранения мясных продуктов.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 5

1. Качество и безопасность продовольственных товаров.
2. Значение в питании, ассортимент и характеристика пищевых жиров.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 6

1. Ассортимент и характеристика плодов, значение в питании, общие требования к качеству.
2. Значение мяса в питании человека.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 7

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству хлеба и хлебобулочных изделий.
2. Общие требования к качеству и кулинарное назначение яичных продуктов.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 8

1. Классификация продовольственных товаров.
2. Характеристика морепродуктов.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 9

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молочных продуктов.
2. Потребительские свойства мясных товаров.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 10

1. Условия и сроки хранения зерновых товаров.
2. Ассортимент и характеристика яичных продуктов.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 11

1. Ассортимент и характеристика грибов, значение в питании, общие требования к качеству.
2. Условия, сроки хранения яичных продуктов.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 12

1. Энергетическая ценность пищевых продуктов.
2. Кулинарное назначение мясных продуктов.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 13

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству макаронных изделий.
2. Общие требования к качеству и кулинарное назначение пищевых жиров.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 14

1. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.
2. Классификация мяса по виду, возрасту, упитанности.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 15

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока.
2. Условия, сроки хранения пищевых жиров.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 16

1. Ассортимент и характеристика рыбы.
2. Значение в питании кондитерских и вкусовых товаров.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 17

1. Витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Кулинарное назначение мяса.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 18

1. Ассортимент и характеристика региональных свежих овощей, плодов, грибов.
2. Сахар, мед. Питательные свойства. Требования к качеству и условия хранения.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 19

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству муки.
2. Общие требования к качеству мясных продуктов.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 20

1. Ассортимент и характеристика рыбных продуктов.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения кондитерских товаров.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 21

1. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов.
2. Классификация мяса по термическому состоянию.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 22

1. Жиры, белки. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Общие требования к качеству кондитерских товаров.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 23

1. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.
2. Ассортимент и характеристика вкусовых товаров.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 24

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству круп.
2. Общие требования к качеству мяса.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 25

1. Кулинарное назначение молочных товаров.
2. Крахмал и крахмалопродукты.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 26

1. Минеральные вещества, углеводы. Состав пищевых веществ, значение в питании.
2. Ассортимент и характеристика мяса.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 27

1. Условия и сроки хранения продуктов переработки свежих овощей, плодов, грибов.
2. Ассортимент и характеристика мясных субпродуктов.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 28

1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна.
2. Общие требования к качеству вкусовых товаров.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 29

1. Общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов.
2. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения вкусовых товаров.

Преподаватель _____

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 30

1. Состав и значение в питании воды.
2. Мясные субпродукты.

Преподаватель _____

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров по профессии «43.01.09 / Повар, кондитер», группа _____

(общее количество часов: 36 часов аудиторной нагрузки, 8 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Пищевые вещества. Энергетическая ценность пищевых продуктов.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
2	Практическое занятие. Расчёт калорийности пищевых продуктов	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
3	Классификация продовольственных товаров.				1
4	Качество и безопасность продовольственных товаров				1
5	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству традиционных и нетрадиционных видов овощей, грибов.				1
6	Кулинарное назначение, условия и сроки хранения свежих овощей, грибов				1
7	Практическое занятие. Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров, Расчет энергетической ценности овощей и грибов.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
8	Практическое занятие. Органолептическая оценка качества плодоовощных товаров, Расчет энергетической ценности овощей и грибов.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
9	Ассортимент и				1

	характеристика, значение в питании, общие требования к качеству традиционных и не традиционных видов круп.				
10	Кулинарное назначение, условия и сроки хранения зерновых товаров.				1
11	Практическое занятие. Технологии производства. Виды сортности. Требования к упаковке. Зерновых продуктов.				1
12	Практическое занятие. Технологии производства. Виды сортности. Требования к упаковке. Зерновых продуктов.				1
13	Практическое занятие. Технологии производства. Виды сортности. Требования к упаковке. Макаaronных изделий.				1
14	Практическое занятие. Технологии производства. Виды сортности. Требования к упаковке. Макаaronных изделий.				1
15	Практическое занятие. Технологии производства. Виды сортности. Требования к упаковке. Муки и мучных продуктов.				1
16	Практическое занятие. Технологии производства. Виды сортности. Требования к упаковке. Муки и мучных продуктов.				1
17	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству				1

	молока и молочных продуктов.				
18	Кулинарное значение, условия и сроки хранения молочных товаров				1
19	Практическое занятие. Оценка качества молочных продуктов по органолептическим показателям.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
20	Практическое занятие. Оценка качества молочных продуктов по органолептическим показателям.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
21	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов.				1
22	Кулинарное значение, условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов				1
23	Практическое занятие. Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
24	Практическое занятие. Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
25	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству мяса убойных животных.				1
26	Кулинарное значение, условия и сроки хранения мяса убойных животных.				1
27	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству сельскохозяйственной птицы.				1

28	Кулинарное значение, условия и сроки хранения сельскохозяйственной птицы				1
29	Кулинарное значение, условия и сроки хранения мясных субпродуктов.				1
30	Практическое занятие. Определение качества основного мясного сырья и сырья сельскохозяйственной птицы органолептическим методом.				1
31	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов.				1
32	Кулинарное значение, условия и сроки хранения яиц и яичных продуктов.				1
33	Практическое занятие. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.				1
34	Практическое занятие. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.				1
35	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров.				1
36	Кулинарное значение,				1

	условия и сроки хранения кондитерских товаров.			
			Всего:	36

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОПЦ.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по ОПЦ.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом и рабочей программой по ОПЦ.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» предусмотрен объём образовательной программы 54 часов, из них 36 часов аудиторных занятий, включая практические занятия, 14 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. Химический состав пищевых продуктов	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2
2	Раздел 3. Товароведная характеристика продовольственных товаров	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2
		Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2
		Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	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 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 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:

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ
РАБОЧЕГО МЕСТА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 03. «Техническое оснащение и организация рабочего места » разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар ,кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898).Приказа Министерства просвещения Российской Федерации о 17.12.2022г. №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	стр.
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	14
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	17
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	44

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОПЦ.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, 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 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - 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;	- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ОК 01	- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– Актуальный профессиональный и социальный контекст, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ОК 02	- Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приёмы структурирования информации.

		Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современную научную и профессиональную терминологию. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 10	- Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	– 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

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	54
в том числе:	
теоретическое обучение	24
лабораторные работы	
практические занятия	12
курсовая работа (проект)	
контрольная работа	
Самостоятельная работа	10
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОПЦ.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места»	З-1	З-2	З-3	З-4	З-5	З-6	У- 1	У- 2	У- 3	У- 4	У- 5	У- 6
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: подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; должен знать: - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; должен уметь: - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;	18	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 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания			
Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организация питания	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 10.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.классификация, основные типы и классы организация питания. Характеристика основных типов организация питания, специализация организаций питания	2	
Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание учебного материала	13	
	Тематика лекционных занятий	6	
	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	
	2.Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	2	

	3.Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	1	
	4.Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия	4	
	1. Практическое занятие. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.	2	
	2. Практическое занятие. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной и горячей кулинарной продукции	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	3	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства			
Тема 2.1. Механическое оборудование	Содержание учебного материала	13	ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 10.
	Тематика лекционных занятий	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	
	2.Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	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	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	
	2. Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	3	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	3	
Тема 2.2. Тепловое оборудование	Содержание учебного материала	6	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.	1	
	2. Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2	
Тема 2.3. Холодильное оборудование	Содержание учебного материала	6	
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.	2	

	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.	2	
Тема 2.4. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	4	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Классификация оборудования для раздачи пищи. Мармиты. Линии самообслуживания.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия	2	
	1. Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.	2	
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальное помещение:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «121»:

Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), экран для проектора (1), доска ученическая (1), стенка 5 секций без антресолей (1), стол двухтумбовый (1), стол препараторский (1), столик журнальный (1), тумба для проекционных аппаратов (3), проектор (1), МФУ (1), компьютерное кресло (1), стол компьютерный (1), стол одно тумбовый (1), стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), стул рабочий (5), стул ученический с регулировкой высоты (25).

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. 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.

3.2.2. 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.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним; - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – 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	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.

общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности		
- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; - 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; - 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.		

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств по дисциплине Техническое оснащение рабочего места 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 «Техническое оснащение рабочего места». 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. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

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. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания

Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организация питания

1. К предприятиям, организующим производство продукции общественного питания, относят:

- а) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;
- б) заготовочные фабрики, рестораны, цеха по производству кулинарных изделий, предприятия бортового питания;
- в) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, цеха по производству кулинарных изделий, магазины кулинарии;
- г) заготовочные фабрики, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

2. К предприятиям, организующим производство, реализацию продукции общественного питания и обслуживание потребителей, относят:

- а) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, предприятия бортового питания;
- б) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;
- в) рестораны, кафе, бары, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания и кофейни;
- г) рестораны, закусочные, столовые, предприятия быстрого обслуживания, кофейни, цеха по производству полуфабрикатов, кафетерии, предприятия бортового питания.

3. К предприятиям, организующим реализацию продукции общественного питания, относят:

- а) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети, предприятия быстрого обслуживания, кофейни;
- б) магазины кулинарии, буфеты, столовые, предприятия быстрого обслуживания и заготовочные фабрики;
- в) рестораны, магазины кулинарии, буфеты, кафетерии;
- г) магазины кулинарии, буфеты, кафетерии, предприятия мелкорозничной торговой сети.

4. Предприятие общественного питания, предлагающее потребителям широкий ассортимент продукции, включая заказные и фирменные блюда, напитки и кондитерские изделия, организующие отдых и развлечение потребителей, — это:

- а) бар;
- б) ресторан;
- в) кафе;
- г) столовая.

5. Предприятие общественного питания, оборудованное барной стойкой и реализующее в зависимости от специализации алкогольные и (или) безалкогольные напитки, горячие и прохладительные напитки, коктейли, холодные и горячие закуски и блюда в ограниченном ассортименте, покупные товары — это:

- а) бар;
- б) ресторан;
- в) кафе;
- г) столовая.

6. Предприятие общественного питания по организации питания и отдыха потребителей с предоставлением ограниченного по сравнению с рестораном ассортимента

продукции общественного питания, реализующее фирменные, заказные блюда, изделия и алкогольные и безалкогольные напитки, — это:

- а) бар;
- б) закусочная;
- в) кафе;
- г) столовая.

7. Общеизвестное предприятие общественного питания, которое производит и реализует неширокий ассортимент блюд, который изменяется по дням недели, — это:

- а) бар;
- б) ресторан;
- в) кафе;
- г) столовая.

8. Предприятие общественного питания, характеризующееся ограниченным ассортиментом блюд и изделий несложного изготовления для быстрого обслуживания потребителей, — это:

- а) закусочная;
- б) ресторан;
- в) кафе;
- г) столовая.

9. Предприятие, которое реализует узкий ассортимент блюд, изделий, напитков несложного изготовления из полуфабрикатов высокой степени готовности, — это:

- а) закусочная;
- б) предприятие быстрого обслуживания;
- в) кафе;
- г) столовая.

10. Предприятие общественного питания, оборудованное буфетной или барной стойкой, реализующее с потреблением на месте горячие напитки из кофе, чая, прохладительные напитки, ограниченный ассортимент продукции общественного питания из полуфабрикатов высокой степени готовности, в том числе бутерброды, мучные, булочные и кондитерские изделия, горячие блюда несложного изготовления и покупные товары, — это:

- а) кафетерий;
- б) предприятие быстрого обслуживания;
- в) кафе;
- г) столовая.

11. Предприятие общественного питания, которое изготавливает и реализует широкий ассортимент горячих напитков из кофе, какао и чая, мучных блюд и мучных булочных и кондитерских изделий, кулинарной продукции из полуфабрикатов высокой степени готовности в ограниченном ассортименте, а также алкогольных напитков и покупных товаров, — это:

- а) кафетерий;
- б) предприятие быстрого обслуживания;
- в) кафе;
- г) кофейня.

12. Предприятие общественного питания, имеющее собственное кулинарное производство и реализующее потребителям кулинарные изделия, полуфабрикаты, мучные булочные и кондитерские изделия и покупные продовольственные товары, — это:

- а) кафетерий;
- б) предприятие быстрого обслуживания;
- в) магазин кулинарии;
- г) кофейня.

13. Рестораны класса люкс характеризуются:

- а) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;
- б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;
- в) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;
- г) нет правильного ответа.

14. Рестораны высшего класса характеризуются:

- а) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;
- б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;
- в) в) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;
- г) нет правильного ответа.

15. Рестораны первого класса характеризуются:

- а) высоким уровнем комфортности и удобства размещения потребителей в зале, широким ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, эксклюзивностью и роскошью интерьера;
- б) комфортностью и удобством размещения потребителей в зале, разнообразным ассортиментом оригинальных, изысканных заказных и фирменных блюд, изысканностью и оригинальностью интерьера;
- в) разнообразным ассортиментом фирменных блюд и изделий и напитков, гармоничностью и комфортностью интерьера;
- г) нет правильного ответа.

Ключ к тестам

1	А	9	Б
2	В	10	А
3	Г	11	Г
4	Б	12	В
5	А	13	А
6	В	14	Б
7	Г	15	В
8	А		

Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

1 вариант

1. Процессы, для которых необходимы координация частичных процессов и своевременное поступление их результатов на определенные этапы в определенном количестве, называются такими процессами:

- а) дискретными;
- б) непрерывными;
- в) замкнутыми.

2. Тип организационного построения, где разделение по проектам накладывается на функциональную департаментализацию:

- а) дивизиональная организационная структура;
- б) матричная организационная структура;
- в) холдинговая компания.

3. Система предприятия, которая представляет собой ряд взаимосвязанных технологических процессов превращения предметов труда в готовую продукцию, называется:

- а) гибридной;
- б) параллельной;
- в) последовательной.

4. Ограничение круга работ, выполняемых в каждом производственном звене: рабочем месте, цехе, предприятии, называется ... производства:

- а) специализацией;
- б) сосредоточением;
- в) интеграцией.

5. Значение службы материально-технического снабжения повышается по мере того, как доля добавленной стоимости, произведенной отдельной организацией:

- а) увеличивается;
- б) не изменяется;
- в) сокращается.

6. Общая продолжительность комплекса координированных во времени простых процессов, входящих в сложный процесс изготовления изделия или его партий, называется таким циклом сложного производства:

- а) организационным;
- б) производственным;
- в) технологическим.

7. К одному из показателей оценки деятельности службы управления запасами относится:

- а) простой оборудования;
- б) наличие материалов;
- в) уровень обслуживания.

8. В основе любой сделки лежит:

- а) описание заказа на поставляемый материал, его способность удовлетворить потребности предприятия;
- б) накладная;
- в) заказ-наряд.

9. Нормой профессиональной деятельности, установленной Национальной ассоциацией руководителей служб материально-технического обеспечения, является:

- а) необходимость участвовать в разработке бизнес-планов;
- б) обязательство иметь собственный бизнес;
- в) установление ровных отношения с поставщиком, оказание ему знаков внимания и беспристрастность на всех этапах цикла купли-продажи.

10. Показатель качества изделия, относящийся к одному из его свойств, называется:

- а) базовым;
- б) единичным;
- в) интегральным.

2 Вариант

1. Показатель качества изделия, относящийся к нескольким его свойствам (при помощи него можно охарактеризовать в целом качество изделия), называется:

- а) комплексным;
- б) интегральным;

в) базовым.

2. Успех применения планирования производственных ресурсов (ППР) зависит от:

- а) старания рабочих в цехах;
- б) точности всех данных, которые используются в этой системе;
- в) качества контроля менеджерами.

3. Оперативная реструктуризация предполагает изменение структуры компании с целью:

- а) ее финансового оздоровления;
- б) совершенствования технологий;
- в) привлечение дополнительных кредитов.

4. Организация производства должна начинаться с выбора:

- а) рабочего места;
- б) тактики;
- в) стратегии.

5. Цехи, осуществляющие подготовку основных материалов для основных цехов, а также изготавливающие тару для упаковки продукции, называются такими цехами:

- а) вспомогательными;
- б) побочными;
- в) подсобными.

6. Бюро, определяющее потребность предприятия в различных видах инструмента и оснастки, составляющее планы его производства и закупки, ведущее учет и контроль их выполнения, устанавливающее лимиты отпуска инструмента цехам, а также осуществляющее контроль за их соблюдением, называется бюро:

- а) технического надзора;
- б) планово-диспетчерским;
- в) конструкторско-технологическим.

7. Тип организационного построения, характеризующийся департаментализацией по следующим признакам: по продукту, по потребителю, по территории или по сочетанию этих признаков:

- а) матричная организационная структура;
- б) холдинговая компания;
- в) дивизиональная организационная структура.

8. Фирмы, которые умеют в кратчайшие сроки разрабатывать, производить и распределять товары и мгновенно реагируют на требования потребителей, в среднем получают:

- а) стабильную прибыль, и небольшую долю на рынке;
- б) большие прибыли, владеют большей долей на рынке;
- в) большие прибыли, но не владеют большей долей на рынке.

9. Обеспечение дополнительного прироста производимой продукции в результате увеличения мощности лимитирующего звена является особенностью такой системы:

- а) параллельной;
- б) вертикальной;
- в) последовательной.

10. На долю заработной платы основных производственных рабочих приходится ... стоимости продукции:

- а) 15-20%;
- б) 10-15%;
- в) 20-25%.

3 Вариант

1. Такая структура предполагает распределение элементов основных, вспомогательных и обслуживающих производственных процессов по специализированным цехам, которые в свою очередь подразделяются на участки и рабочие места:

- а) горизонтальная;
- б) вертикальна;
- в) параллельная.

2. Основными элементами производственного блока являются:

- а) округа;
- б) рабочие места, участки;
- в) отделы.

3. Процессы, создающие условия для нормального хода основного процесса производства, называются процессами:

- а) управленческими;
- б) организационными;
- в) вспомогательными.

4. Процесс побуждения сотрудников к определенным действиям в интересах работодателя, осуществляемый путем влияния на имущественные блага этих сотрудников, является мотивацией:

- а) нематериальной;
- б) экономической;
- в) материальной.

5. Заработная плата, характеризуемая тем, что вознаграждение сотруднику начисляется за каждую единицу произведенной продукции по сдельной расценке, определяемой на основе соответствующей тарифной ставки для данного вида работ и норм выработки, является:

- а) комиссионной;
- б) повременной;
- в) сдельной.

6. Нормой профессиональной деятельности, установленной Национальной ассоциацией руководителей служб материально-технического обеспечения, является:

- а) обязательство иметь собственный бизнес;
- б) установление ровных отношения с поставщиком, оказание ему знаков внимания и беспристрастность на всех этапах цикла купли-продажи;
- в) обязательство согласования с партнером по ценам.

7. Многопозиционный станок с ЧПУ, оснащенный устройствами для размещения большого набора инструментов (магазины) и системой автоматической замены инструмента, называется:

- а) обрабатывающим центром;
- б) автоматическим роботом;
- в) автоматической станцией.

8. Контроль персонала, осуществляемый для обеспечения принятия работодателем частных и оперативных управленческих решений, является:

- а) оперативным;
- б) стратегическим;
- в) тактическим.

9. Одно из основных условий получения прибыли и укрепления положения компании на рынке:

- а) привлечение значительных ресурсов в производство, сбыт товаров и целенаправленная работа по завоеванию рынка;
- б) борьба с конкурентами;

в) привлечение заемных средств.

10. Система мероприятий, осуществляемая в целях контроля служебно-трудовой активности новых сотрудников на начальных этапах их работы и ускорения их адаптации, является:

- а) оценкой;
- б) «патронажем»;
- в) ротацией.

Ключ к тестам

1 вариант		2 вариант		3 вариант	
1	А	1	А	1	А
2	Б	2	Б	2	Б
3	В	3	А	3	В
4	А	4	В	4	Б
5	В	5	В	5	В
6	Б	6	Б	6	Б
7	В	7	В	7	А
8	А	8	Б	8	В
9	В	9	В	9	А
10	Б	10	Б	10	Б

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Тема 2.1. Механическое оборудование

1. Указать, по какому признаку классифицируются машины и механизмы, используемые на предприятиях общественного питания:

- а) по назначению обрабатываемого продукта;
- б) по виду обрабатываемого продукта;
- в) все ответы верны.

2. Указать, на какие группы подразделяется механическое оборудование, используемое на предприятиях общественного питания:

- а) многофункциональное;
- б) неавтоматическое;
- в) полуавтоматическое;
- г) автоматическое.

3. Выбрать неосновные материалы, используемые для изготовления машин предназначенные для предприятий общественного питания?

- а) сталь;
- б) чугун;
- в) алюминий;
- г) медь;
- д) хром;
- е) никель;
- ж) цинк.

4. Назовите основные части и детали машин, эксплуатируемые на предприятиях общественного питания:

- а) передаточный механизм;
- б) основа;
- г) станина;
- д) корпус машины;
- е) рабочая камера;
- ж) рабочие органы.

5. Назовите способы механических передач, применяемые при эксплуатации машин и механизмов на предприятиях общественного питания:

- а) валиковая передача;
- б) зубчатая передача;
- в) передаточная передача;
- г) червячная передача;
- д) цепная передача;
- е) ременная передача;
- ж) фрикционная передача.

6. Для чего соединяют обмотку электродвигателя «звездой» или «треугольником»?

- а) если напряжение в сети 220В соединяют «треугольником»;
- б) если напряжение в сети 380В соединяют «звездой»;
- в) если напряжение в сети превышает 380В, то соединяют обмотку электродвигателя или «звездой» или «треугольником».

7. Пояснить, почему нельзя допускать перегрузку и недогрузку машин на предприятиях общественного питания?

- а) если уровень продуктов (жидкости) окажется ниже или выше допустимого, то реле защиты разомкнёт электрическую цепь питания;
- б) из-за недостаточного нагрева тэнов;
- в) нет правильного ответа.

8. Указать, какая техническая документация выдаётся на каждую машину:

- а) эксплуатационная документация;
- б) ремонтная документация;
- в) паспорт;
- г) формуляр.

9. Назовите аппараты включения электрооборудования:

- а) микропереключатели;
- б) кулачковые переключатели;
- в) пакетные переключатели;
- г) рубильники;
- д) кнопочные переключатели;
- е) штепсельные разъёмы;
- ж) все ответы верны.

10. Назовите аппараты защиты электрооборудования:

- а) автоматические переключатели.
- б) плакие предохранители.
- в) тепловые реле защиты;
- г) все ответы верны.

Ключ к тестам

1	В	6	А, Б
2	Б, В, Г	7	А
3	В, Г, Д, Е, Ж	8	А, Б
4	А, В, Г, Д, Ж	9	Ж
5	Б, Г, Д, Е, Ж	10	Г

Тема 2.2. Тепловое оборудование

1. Из каких элементов состоит электрический пищеварочный котел?

- а) варочной поверхности.

б) парогенератора;

в) системы газовых горелок;

2. В каком изиерительном приборе устанавливается верхний и нижний пределы определения давления пара в рубашке?

а) в термометре;

б) в предохранительном клапане.

в) в манометре;

3. Какой объем посуды необходимо заполнять жидкостью при варки?

а) на 50 %;

б) на 65 %;

в) на 80 %.

4. Какой способ обогрева в электрических плитах?

а) контактный;

б) косвенный;

в) непосредственный.

5. К какому виду оборудования относится электрическая фритюрница?

а) механическому;

б) универсальному;

в) специализированному.

6. В каком оборудовании производится выпечка кулинарных и кондитерских изделий:

а) в жарочных шкафах;

б) в сковородах;

в) в жаровнях.

7. Мощность конфорки регулируется:

а) кнопкой;

б) терморегулятором;

в) пакетными переключателями.

8. К какому виду оборудования относятся электрические плиты?

а) универсальному;

б) специализированному;

в) механическому.

9. Для создания пара в пароварочных аппаратах используется:

а) водогрейный котелок;

б) парогенератор;

в) бойлер.

10. Какое устройство применяется для отведения избытка давления из варочной емкости?

а) клапан-турбинка;

б) конденсатор;

в) предохранительный клапан.

11. Какое оборудование относится к тепловому?

а) тесторазделочная машина;

б) тестомесильная машина;

в) фритюрница.

12. При наличии неровного дна посуды:

а) быстро нагревается содержимое посуды;

б) сокращается расход энергии;

в) нагрев содержимого посуды и расход энергии увеличивается.

13. Фритюрница в своем устройстве имеет:

а) жарочный шкаф;

б) жарочную поверхность;

в) тэны.

14. Холодная зона во фритюрнице:

- а) автоматически снижает температуру;
- б) предотвращает обугливание продукта;
- в) способствует свободному опусканию частиц продукта на дно емкости.

15. Пароварочные аппараты служат:

- а) для жарки продуктов;
- б) для выпечки продуктов;
- в) для варки продуктов на пару.

Ключ к тестам

1	Б	9	Б
2	В	10	А
3	В	11	В
4	В	12	В
5	В	13	В
6	А	14	Б
7	В	15	В
8	А		

Тема 2.3. Холодильное оборудование

1. Указать виды охлаждения, применяемые на предприятиях общественного питания:

- 1. Естественное.
- 2. Комбинированное.
- 3. Искусственное.

2. Дать верное определение способу искусственного охлаждения - сублимации:

- 1. Процесс перехода вещества из твёрдого состояния в жидкое.
- 2. Нагрев вещества и переход жидкости в пар.
- 3. Процесс перехода вещества при нагревании из твёрдого состояния в газообразное (минуя жидкую фазу).

3. Перечислить верные способы охлаждения:

- 1. Охлаждение снегом.
- 2. Охлаждение льдом.
- 3. Охлаждение в холодильных камерах.
- 4. Лёдосоляное охлаждение.
- 5. Охлаждение «сухим льдом».

4. Указать, какие дополнительные аппараты используют для улучшения режима работы холодильных машин:

- 1. Манометр.
- 2. Реле.
- 3. Ресивер.
- 4. Приборы автоматики.

5. Выбрать, для чего используется фреоновая автоматическая компрессионная машина (ФАК):

- 1. Для охлаждения витрин.
- 2. Для охлаждения шкафов.
- 3. Для охлаждения камер.
- 4. Для охлаждения прилавков.

6. Перечислить преимущества использования холодильных герметичных агрегатов:

1.Длительное время работы.

2.Меньшая масса и размер.

3.Работает бесшумно.

7.Перечислить верные отличия холодильных агрегатов ВС от холодильных герметичных агрегатов ФГК:

1.Меньшая производительность.

2.Узкий диапазон рабочей температуры.

3.Меньшая масса.

4.Габаритные размеры конденсатора.

8.Указать типы холодильного оборудования, различающихся по температуре хранения продуктов:

1.Обычные.

2.Для продажи напитков.

3.Низкотемпературное оборудование для хранения замороженных продуктов и мороженого.

9.Выбрать верное количество частей, из которых состоит прилавок - витрина «Пингвин-В»:

1.Из двух частей.

2.Из 1 части.

3.Из 3 частей.

10.Указать, для чего предназначен прилавок-витрина ПВ-Ш:

1.Для хранения холодных блюд.

2.Для хранения горячих блюд.

3.Все ответы верны.

Ключ к тестам

1	3	6	1, 2, 3
2	3	7	2, 3, 4
3	2, 4, 5	8	1, 2, 3
4	3, 4	9	1
5	1, 2, 3, 4	10	3

Тема 2.4. Оборудование для раздачи пищи

1.Перечислить факторы, от которых зависит способы размещения оборудования в линиях раздачи обедов, на предприятиях общественного питания:

1.От вида предприятий общественного питания.

2.От пропускной способности предприятия общественного питания.

3.От ассортимента реализуемой продукции.

2.Указать, из каких видов оборудования комплектуются раздаточные линии предприятий общественного питания:

1.Вспомогательного теплового оборудования.

2.Теплового оборудования. 3.Немеханического оборудования.

3.Продолжить предложение

4.Транспортирующегося оборудования.

3. К немеханическому оборудованию относятся...

1.Столы для установки посуды.

2.Термостаты.

3.Контрольно-кассовые аппараты.

4.Указать различия между различными видами мармитов:

1.Конструкция.

2.Форма.

- 3.Количество мармитниц.
- 4.Габаритными размерами.
- 5.Потребляемой мощностью.

5.Перечислить функции предназначения линий самообслуживания, эксплуатирующихся на предприятиях общественного питания:

- 1.Для раздачи первых и вторых блюд.
- 2.Для раздачи холодных закусок.
- 3.Для раздачи молочнокислых продуктов.
- 4.Для раздачи полуфабрикатов.
- 5.Для хранения кондитерских изделий.
- 6.Для раздачи холодных и горячих напитков.
- 7.для раздачи сладких блюд и кондитерских изделий.

6.Выбрать оборудования, относящееся к дополнительному, предназначенного для раздачи пищи, на предприятиях общественного питания:

- 1.Тележка для столовых приборов ТПС-900.
- 2.Шкаф тепловой передвижной ШТПЭ-1.
- 3.Ёмкость для пищи Е4-100К4.
- 4.Термостат электрический ТЭ-25.
- 5.Мармит передвижной МП-28.
- 6.Тележка с выдвижным устройством ТВГ-120.

7.Чем осуществляется нагрев воды в мармитах?

- 1.ТЭНами.
- 2.Парогенератором.
- 3.Тепловыми элементами.

8.Указать, где при реализации хранятся блюда без соуса:

- 1.На противнях в тепловом шкафу.
2. На укреплённой кастрюле полке.
3. Все варианты верны.

9.Выбрать правильное напряжение в сети, использующиеся при эксплуатации линии самообслуживания:

1. 220В.
2. 380В.
3. 200В.

10.Продолжите предложение «Линии самообслуживания выпускаются ...»

- 1.Двух исполнений.
- 2.Трёх исполнений.
- 3.Четырёх исполнений.

Ключ к тестам

1	2, 3	6	2, 3, 5, 6
2	1, 3, 4	7	1
3	1, 2, 3	8	1
4	1, 2, 3, 4,5	9	2
5	1, 2, 3, 6, 7	10	3

5.2.Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль представлен теоретическим материалом по каждому разделу, в котором предусмотрена самостоятельная работа.

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

Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания.

Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства.

Вариант № 1

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?

Вариант № 2

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?

Вариант № 3

1. Какие требования предъявляют к расположению овощного цеха?
2. В чем состоит технологический процесс обработки мяса?
3. Какие технологические процессы осуществляются в горячем цехе?
4. Способы расстановки оборудования в кондитерском цехе.
5. Какое оборудование устанавливают в холодном цехе?

Вариант № 4

1. Какие требования предъявляют к расположению мясного цеха?
2. В чем состоит технологический процесс обработки рыбы?
3. Какие технологические процессы осуществляются в холодном цехе?
4. Способы расстановки оборудования в мясном цехе
5. Какое оборудование устанавливают в горячем цехе?

Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Тема 2.1. Механическое оборудование

Вариант № 1

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?

Вариант № 2

1. Перечислите оборудование, применяемое на предприятиях питания для обработки мяса и рыбы.
2. Перечислите требования правил эксплуатации картофелеочистительной машины МОК-125
3. В чем заключаются правила техники безопасности при работе на машине МРГ-300А?
4. Для чего производится калибровка овощей перед их очисткой в машинах?

Тема 2.2. Тепловое оборудование

Вариант № 1

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.

Вариант № 2

1. Расшифруйте маркировку печи КЭП-400
К-_____; Э-_____; П-_____; 400-_____

2. Требования техники безопасности труда при работе с электродкотлами.
3. Перечислите аппараты, применяемые на предприятиях питания для выпекания продуктов.
4. Опишите устройство и правила эксплуатации электрических фритюрниц.

Вариант № 3

1. Дать характеристику мультиварки готовящей под давлением.
2. Описать достоинства ротационных печей
3. Производственная ситуация: кофе приготавливаемое в кофеварке недостаточно горячий. Укажите причину и способ устранения.
4. Дать характеристику аппарата хот дог

Вариант № 4

1. Дать характеристику мультиварки готовящей без давления.
2. Описать достоинства конвекционных печей
3. Производственная ситуация: кофе не вытекает из дозатора. Укажите причину и способ устранения.
4. Дать характеристику аппарата для приготовления шаурмы.

5.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения ОПЦ. 03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Экзаменационные задания 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.03 составлены 30 билетов по 3 вопроса каждый.

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.Классификация оборудования, используемого на предприятии общественного питания.
2. Техника безопасности при работе на фаршемешалке МС-150.
- 3.Организация работы в овощном цехе.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 2

1. Основные части и детали машин.
2. Устройство, правила эксплуатации мясорубки МИМ-82
3. Организация работы в мясном цехе

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 3

1. Дать характеристику зубчатой передаче.
2. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности при работе на универсальном приводе.
3. Организация работы рыбного цеха.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 4

1. Дать характеристику червячной передаче.
2. Устройство, правила эксплуатации картофелечистки МОК-250
3. Организация работы холодного цеха.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



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:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



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:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



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:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



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:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



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:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



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:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 11

1. Взбивальная машина МВ-35М. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 2.Тепловая обработка продуктов.
- 3.Характеристика складского помещения.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



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:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 13

1. Классификация и устройство пищеварочного котла КПЭСМ-60М
2. Техника безопасности при эксплуатации механического оборудования.
3. Характеристика торгового зала детского кафе.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



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:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 15

- 1.Классификация пароварочных аппаратов.
- 2.Мармит для Пблюд. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 3.Организация производства кондитерского цеха.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 16

1. Электрическая кофеварка КВЭ-7. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 2.Классификация оборудования для раздачи пищи.
- 3.Общие правила сервировки стола

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 17

1. Электрическая сосисковарка СНЭ-15 Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
- 2.Классификация варочно-жарочного оборудования.
- 3.Функции предприятий общественного питания.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 18

1. Аппарат пароварочный электрический АПЭСМ-4 Устройство правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Сведения о холодильном оборудовании.
3. Классификация предприятия общественного питания.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



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:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 20

1. Фритюрница ФЭСМ-20 устройство, правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Правила эксплуатации просеивательной машины МПМ-800
3. Цеховая структура производства

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 21

1. Жарочный шкаф ШЖЭСМ-2К. Устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Правила эксплуатации котлетоформовочной машины МФК-2240
3. Виды столового белья.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



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:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 23

1. Холодильные прилавки и витрины устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Источники теплоты
3. Виды столовых приборов

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 24

1. Виды торгово-холодильного оборудования.
2. Производственный травматизм.
3. Характеристика торгового зала специализированного предприятия общественного питания

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 25

1. Кипятильник КНЭ-25 устройство, правила эксплуатации, техника безопасности.
2. Способы охлаждения.
3. Характеристика диетического зала.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 26

1. Столовая посуда и приборы: назначение, виды.
2. Овощерезательные машины: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: Работа мясорыхлителя сопровождается большими потерями мясного сока в порционных кусках. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 27

1. Классификация предприятий общественного питания
2. Виды торгово-холодильного оборудования.
3. Производственная ситуация: Подобрать оборудование и инвентарь для соусного отделения горячего цеха.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 28

1. Техническое оснащение и организация рабочих мест в мясном цехе.
2. Кофеварки капсульного типа: достоинства и недостатки.
3. Производственная ситуация: При нажатии кнопки «Пуск», двигатель тестомесильной машины не включается. Укажите причину неисправности и способ ее устранения.

Преподаватель:

Бюджетное учреждение профессионального образования Ханты-Мансийского автономного округа-Югры «**Междуреченский агропромышленный колледж**»



Билет № 29

1. Виды меню. Основы составления меню.
2. Пароварочные аппараты: их виды, назначение, устройство и эксплуатация.
3. Производственная ситуация: На испарителе холодильной камеры образовался толстый слой льда. Укажите причины, меры предупреждения.

Преподаватель:



Билет № 30

1. Типы предприятий общественного питания, их характеристика.
2. Электрические пищеварочные котлы: устройство, принцип действия, правила эксплуатации.
3. Производственная ситуация: подобрать технологическое оборудование и инвентарь для приготовления блюда «Запеканка овощная»

Преподаватель:

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места по профессии
«43.01.09 / Повар, кондитер», группа _____

(общее количество часов: 36 часов аудиторной нагрузки, 10 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				1
2	Классификация, основные типы и классы организация питания. Характеристика основных типов организация питания, специализация организаций питания				1
3	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.				1
4	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.				1

	Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.				
5	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.				1
6	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.				1
7	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.				1
8	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.				1
9	Практическое занятие. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.				1
10	Практическое занятие. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса,	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1

	птицы.				
11	Практическое занятие. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной и горячей кулинарной продукции	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
12	Практическое занятие. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной и горячей кулинарной продукции	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
13	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.				1
14	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.				1
15	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				1

16	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				1
17	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				1
18	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации.				1
19	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
20	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
21	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
22	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для				1

	обработки мяса и рыбы.				
23	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.				1
24	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.				1
25	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
26	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
27	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.				1
28	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы				1

	охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации.				
29	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.				1
30	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.				1
31	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.				1
32	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования.				1
33	Классификация оборудования для раздачи пищи. Мармиты. Линии самообслуживания.				1
34	Классификация оборудования для раздачи пищи. Мармиты. Линии самообслуживания.				1
35	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.				1
36	Практическое занятие. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи.				1

				Bcero:	36

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**ОПЦ.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО
МЕСТА**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по ОПЦ.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом и рабочей программой по ОПЦ.03 «Техническое оснащение и организация рабочего места» предусмотрен объём образовательной программы 46 часов, из них 36 часов аудиторных занятий, включая практические занятия, , 10 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.	3
2	Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	3
		Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2
Итого			10

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 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. 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 мультиваркиготовящей 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 мультиваркиготовящей 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, 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 :

Начметдинов Роман Олегович, преподаватель высшей квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОПЦ.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.04 «Экономические и правовые основы производственной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.09.01 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569, (Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22.12.2016 № 44898).

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

Разработчик:

Фазылов Рустам Юрьевич, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	13
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.04. «Экономические и правовые основы производственной деятельности» является обязательной частью профессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии следующих общих и профессиональных компетенций (далее «ОК», «ПК»):

ОК 01 – Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель – изучить экономические и правовые основы производственной деятельности.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства	принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

	РФ.	формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
ОК 11	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов
ПК 1.4.	– рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;	– правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; – ответственность за правильность расчетов;

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	46
в том числе:	
теоретическое обучение	28
лабораторные работы	-
практические занятия	8
курсовая работа (проект)	-

контрольная работа	-
консультации	4
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	З 1	З 2	З 3	З 4	З 5	З 6	З 7	З 8	З 9	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6
Раздел 1.	+	+	+	+				+		+	+				
Раздел 2.			+	+	+	+	+		+			+	+	+	+

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: должен знать: правовое положение субъектов предпринимательской деятельности, в том числе профессиональной сфере; организационно-правовые формы юридических лиц; основы трудового права; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; правила оплаты труда; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. должен уметь: использовать необходимые нормативно-правовые документы; применять документацию систем качества; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным, трудовым и административным законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.	10	<i>По рекомендации работодателя</i>

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

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.

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		20	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	6	
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития. Источники информации Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru		
Тема 1.2. Предприятие (организация) как	Содержание учебного материала	14	
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11

субъект хозяйствования.	страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11, ПК 1.4
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения» Источники информации 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [действующая редакция]. 2. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция) 3.	-	
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		16	
Тема 2.1 Основные	Содержание учебного материала	8	
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых		ОК 01-05, ОК 07,

положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Практическое занятие 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.4
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Источники информации Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [действующая редакция]	-	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	8	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Всего:		36	

3. Условия реализации программы учебной дисциплины

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный оборудованием:

Доска ученическая – 1 шт.

Экран для проектора – 1 шт.

Парты (компьютерные) – 12 шт.

Парты (ученические) – 5 шт.

Парта инвалид – 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 печатные издания

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.
2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2023.
3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2023.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9.

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.
4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
		Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде: -тестирования.
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - тестирование

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации.

Формой промежуточной аттестации является дифференцированный зачет.

Условия выполнения задания.

Место (время) выполнения задания: дифференцированный зачет проводится на последнем занятии по дисциплине в письменной форме.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется, если обучающийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой;
- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию дисциплины и символику;
- правильно выполнил рисунки, схемы, сопутствующие ответу;
- показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применяя их в новой ситуации;
- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- выполнял работу самостоятельно без помощи преподавателя.

Возможны одна - две неточности при освещении второстепенных вопросов или выкладках, которые обучающийся легко исправил по замечанию преподавателя.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся:

- полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой;
- изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию дисциплины и символику;
- показал умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применяя их в новой ситуации;
- продемонстрировал усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость используемых при ответе умений и навыков;
- выполнял работу самостоятельно без помощи преподавателя.

Ответ при этом имеет один из недостатков:

- в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа;
- допущены один - два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя;
- допущена ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов или выкладках, легко исправляемые по замечанию преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, схемах, выкладках, исправленные после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание обучающимся большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в рисунках или схемах, в выкладках, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов преподавателя.

Тестовые задания:

1. Предприятие получает прибыль при условии, если...
 - а. выручка равна нулю
 - б. выручка равна себестоимости
 - в. **себестоимость ниже выручки**
 - г. цена диктуется государством
2. Гражданин вправе заниматься предпринимательской деятельностью...
 - а. с момента государственной регистрации договора покупки офисного помещения
 - б. с момента сдачи экзамена по предпринимательскому праву
 - в. **с момента государственной регистрации в качестве индивидуального предпринимателя**
 - г. с момента написания бизнес-плана
3. Коммерческими организациями признаются...
 - а. акционерные общества и организации, не имеющие извлечение прибыли в качестве основной цели своей деятельности
 - б. общества с ограниченной ответственностью и другие организации, преследующие извлечение прибыли в качестве основной цели своей деятельности
 - в. индивидуальные предприниматели
 - г. **хозяйственные общества и товарищества**
4. Субъектами малого предпринимательства признаются физические лица...
 - а. достигшие 18-летнего возраста
 - б. занимающиеся предпринимательской деятельностью без образования юридического лица
 - в. работающие в производственных кооперативах
 - г. **ведущие предпринимательскую деятельность небольших фирм, формально не входящих в объединения.**
5. Начало действия трудового договора считается законным...
 - а. через 5 дней после подписания
 - б. **с момента заключения**
 - в. после государственной регистрации
 - г. с момента провозглашения трудового договора
6. Срок испытания при принятии на работу не может превышать...
 - а. 20 дней
 - б. две недели
 - в. в зависимости от сферы деятельности 1-3 месяца
 - г. **3 месяца**
7. Трудовой договор может прекратиться по инициативе...
 - а. **собственника, работника, профсоюза**
 - б. собственника, работника, сотрудников милиции
 - в. работника, членов его семьи
 - г. профсоюзного органа, начальника отдела кадров
8. Работник должен предупредить администрацию об увольнении...
 - а. за 1 месяц до увольнения
 - б. **за две недели до увольнения**
 - в. за 1 неделю до увольнения

г. за три дня до увольнения

9. Время, в течение которого работник свободен от выполнения трудовых обязанностей и которое он может использовать по своему усмотрению — это...

а. рабочее время

б. время отдыха

в. время обучения

г. выходной

10. Для работников, работающих в холодное время года предоставляется...

а. специальный перерыв для обогрева и отдыха

б. дополнительный отпуск

в. повышение заработной платы

г. доплата

11. Нормальная продолжительность рабочего времени составляет...

а. 36 часов в неделю

б. 38 часов в неделю

в. 40 часов в неделю

г. 5 дней

12. Нормальная продолжительность рабочего времени для работников в возрасте до 16 лет сокращается на...

а. 16 часов в неделю

б. 5 часов в неделю

в. 4 часа в неделю

г. 24 часа в неделю

13. К работе в ночное время не допускаются...

а. беременные женщины

б. женщины, имеющие детей в возрасте до 12 лет

в. инвалиды

г. все варианты верны

14. Система оплаты труда основного работника в зависимости от выработанной им продукции является...

а. косвенной сдельной

б. прямой сдельной

в. сдельной

г. непрямой

15. Размеры заработной платы устанавливаются...

а. по согласованию сторон

б. по усмотрению администрации

в. по желанию работника

г. по согласованию сторон, но не ниже установленного законом минимального размера заработной платы

16. Минимальная заработная представляет собой...

а. максимальный предел, выше которого не может быть установлена оплата труда ни одного работника, выполняющего меру труда

- б. минимальный предел, ниже которого не может быть установлена оплата труда ни одного работника, выполняющего меру труда**
- в. основу для начисления пособий по безработице
- г. среднюю заработную плату работников

17. Тариф — это...

- а. заранее установленный размер оплаты труда за единицу рабочего времени при условии выполнения нормы труда
- б. оплата труда при условии выполнения нормы труда
- в. система оплаты труда за единицу рабочего времени при условии выполнения нормы труда**
- г. оплата труда по итогам выполненной работы

18. В случае направления в служебную командировку работодатель не обязан возмещать работнику...

- а. расходы по проезду
- б. расходы по найму жилого помещения
- в. дополнительные расходы, связанные с проживанием вне места постоянного жительства (суточные)
- г. иные расходы, произведенные работником с разрешения или ведома работодателя**

19. Размер минимальной оплаты труда работника устанавливается...

- а. ТК РФ
- б. Конституцией РФ
- в. Федеральным законом
- г. региональным подзаконным актом**

20. Право собственности предполагает...

- а) владение, пользование, аренда
- б) владение, распоряжение, аренда
- в) владение, пользование, распоряжение**
- г) покупка, пользование, распоряжение

21. К существенным условиям договора относится...

- а) предмет договора**
- б) испытательный срок
- в) форс-мажорные обстоятельства
- г) передача имущества

22. Экономические споры по поводу прав и обязанностей, возникших из договора, называются...

- а. договорными**
- б. преддоговорными
- в. внедоговорными
- г. внештатными

23. Трудовой договор – это...

- а) соглашение между работником и работодателем, по которому работник обязуется выполнять работу по определенной трудовой функции с подчинением внутреннему распорядку, а работодатель обязуется выплачивать заработную плату

б) соглашение между работником и работодателем, по которому работник обязуется выполнять работу по определенной трудовой функции, а работодатель обязуется выплачивать заработную плату и обеспечивать условия труда, предусмотренные законом и коллективным договором

в) соглашение между работником и работодателем, по которому работник обязуется выполнять работу по определенной трудовой функции с подчинением внутреннему распорядку, а работодатель обязуется выплачивать заработную плату и обеспечивать условия труда, предусмотренные законом, коллективным договором и соглашением сторон

г) соглашение между работником и работодателем по различным трудовым вопросам

24. Увольнение работника по инициативе работодателя допускается в случае...

а) беременности

б) временной нетрудоспособности

в) появления на работе в нетрезвом состоянии

г) командировки

25. Дисциплинарная ответственность – это...

а) наступление неблагоприятных последствий для работника, виновно причинившего ущерб имуществу работодателя

б) наступление неблагоприятных последствий за неисполнение или ненадлежащее исполнение работником своих трудовых обязанностей

в) наступление неблагоприятных последствий для работника нарушившего внутренний трудовой распорядок

г) наступление неблагоприятных последствий для работника, совершившего правонарушение, в основе которого лежит дисциплинарный проступок

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на _____ учебный год учебной дисциплины **правовое обеспечение профессиональной деятельности»** по профессии 43.09.01 Повар, кондитер.

(общее количество часов 46 часлв: 36 часов аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы, производства, их класификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов				4
2	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма. Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на српос и предложение.				2
3	Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение. Значение малого бизнеца для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации				4
4	Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие				4

	организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации				
5	Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды, особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений				4
6	Практическое занятие 1: Определение организационно-правовых форм и видом коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности				2
7	Основные понятия трудового законодательства, правовое регулирование трудовых правоотношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок				2
8	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников				2
9	Практическое занятие 2: Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора				2
10	Практическое занятие 3: Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.				2
11	Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и система заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в				2

	организации, определение средней заработной платы.				
12	Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда				2
13	Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержание из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся				2
14	Практическое занятие 4: Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда				2
	Консультации				4
	Экзамен				6
				Всего:	46

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

2025

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ 05. «Основы калькуляции и учета» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар ,кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898). Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2022г. №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	стр.
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 ОПЦ.05 «Основы калькуляции и учета» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОПЦ.05 «Основы калькуляции и учета» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 10, ОК 11.

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 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1	- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ОК 01	- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	– Актуальный профессиональный и социальный контекст, основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.
ОК 02	- Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	– Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приёмы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации.
ОК 03	- Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	– Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современную научную и профессиональную терминологию. Возможные траектории профессионального развития и самообразования.
ОК 10	- Пользоваться профессиональной документацией на государственном и	– правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы

	иностранном языках.	(бытовая и профессиональная лексика); лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	- Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	- 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: 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

6.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	74
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	
практические занятия	40
курсовая работа (проект)	
контрольная работа	
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета	3-1	3-2	3-3	3-4	3-5	3-6	У- 1	У- 2	У- 3	У- 4	У- 5	У- 6
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;	42	По рекомендации работодателя

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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. Общая характеристика бухгалтерского учёта.			
Тема 1.1. Общая характеристика бухгалтерского учёта.	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 10; ОК 11.
	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 организации учёта на предприятиях общественного питания	Содержание учебного материала	8	ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 10; ОК 11.
	Тематика лекционных занятий	6	
	1. Понятие о документах учёта, значение документов.	2	
	2.Бригада и индивидуальная, полная и ограниченная материальная ответственность	2	
	3. Понятие о материальных ценностях, материальной ответственности, договор о материальной ответственности. Виды материальной ответственности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1.Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2	
Раздел 3. Сборники рецептов.			
Тема 3.1.	Содержание учебного материала	16	ПК 1.1; ПК 2.1;

Сборники рецептов.	Тематика лекционных занятий	4	ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 10; ОК 11.
	1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, принцип построения, основные разделы, кондиция сырья	2	
	2. Сборник рецептов мучных кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	Практические занятия	10	
	1. Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей	2	
	2. Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке мяса	2	
	3. Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке птицы	2	
	4. Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке рыбы	2	
	5. Практическое занятие. Нормы взаимозаменяемости продуктов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2	
Раздел 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания			
Тема 4.1. Ценообразование в общественном питании	Содержание учебного материала	2	ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 10; ОК 11.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании	2	
Тема 4.2. Составление калькуляции	Содержание учебного материала	14	
	Тематика лекционных занятий	6	
	1. Калькуляция холодных блюд	1	
	2. Калькуляция первых блюд	1	

	3. Калькуляция вторых блюд	1	
	4. Калькуляция горячих закусок	1	
	5. Калькуляция сладких блюд	1	
	6. Калькуляция напитков	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6	
	Практические занятия	6	
	1. Практическое занятие. Составление калькуляции.	1	
	2. Практическое занятие. Расчёт количества сырья по нормативам Оформление калькуляционных карточек	1	
	3. Практическое занятие. Калькуляция рыбных блюд Оформление калькуляционных карточек	1	
	4. Практическое занятие. Калькуляция мясных блюд Оформление калькуляционных карточек	1	
	5. Практическое занятие. Калькуляция блюд из птицы Оформление калькуляционных карточек	1	
	6. Практическое занятие. Калькуляция гарниров Оформление калькуляционных карточек	1	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	1. Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2	
Раздел 5. Документальное оформление и учет			
Тема 5.1. Документальное оформление и учет	Содержание учебного материала	24	ПК 1.1; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1; ОК 01; ОК 02; ОК 03; ОК 10; ОК 11.
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	24	
	Практические занятия	24	
	1. Практическое занятие. План-меню. Порядок составления	1	
	2. Практическое занятие. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Требование- накладная.	1	
	3. Практическое занятие. Заполнение расчетной ведомости.	1	
	4. Практическое занятие. Порядок заполнения требования- накладной.	1	
	5. Практическое занятие. Заполнение дневного заборного листа	2	

	6. Практическое занятие. Заполнение акта о бое, порче ломе.	2	
	7. Практическое занятие. Заполнение товарного отчета. Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации.	2	
	8. Практическое занятие. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	2	
	9. Практическое занятие. Документальное оформление поступления наличных денег	2	
	10. Практическое занятие. Заполнение документации по учету рабочего времени и выработки	2	
	11. Практическое занятие. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска, пособия по нетрудоспособности	2	
	12. Практическое занятие. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств	2	
	13. Практическое занятие. Классификация издержек обращения, их характеристика. Расчет издержек на остаток товара. Определение суммы прибыли и порядок её распределения	2	
	14. Практическое занятие. Заполнение бухгалтерской отчетности	2	
Промежуточная аттестация		6	
Всего:		74	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально – техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальное помещение:

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета «121»:

Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт.) (1), экран для проектора (1), доска ученическая (1), стенка 5 секций без антресолей (1), стол двухтумбовый (1), стол препараторский (1), столик журнальный (1), тумба для проекционных аппаратов (3), проектор (1), МФУ (1), компьютерное кресло (1), стол компьютерный (1), стол одно тумбовый (1), стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18), стул рабочий (5), стул ученический с регулировкой высоты (25).

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 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.

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 деятельности; особенности	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.

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. 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 1/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: М_{бр}=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 рецептов (№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: Мбр = 80 кг. Мфиле - ? 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: М бр = 70 кг (По рецептуре №283, стр. 214, 2008г). М г.пр = 100 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: Мбр=65кг Мг. пр=100г, 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 потрошеной. 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 ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета места по профессии «43.01.09 / Повар, кондитер», 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				1
2	Понятие о бухучёте, задачи бухгалтерского учёта в общественном питании				1
3	Понятие о документах учёта, значение документов.				1
4	Понятие о документах учёта, значение документов.				1
5	Бригада и индивидуальная, полная и ограниченная материальная ответственность				1
6	Бригада и индивидуальная, полная и ограниченная материальная ответственность				1
7	Понятие о материальных ценностях, материальной ответственности, договор о материальной ответственности. Виды материальной ответственности	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
8	Понятие о материальных ценностях, материальной ответственности, договор о материальной ответственности. Виды материальной ответственности	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
9	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, принцип построения, основные разделы,				1

	кондиция сырья				
10	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, принцип построения, основные разделы, кондиция сырья				1
11	Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы				1
12	Сборник рецептур мучных кондитерских изделий, принцип построения, основные разделы				1
13	Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей				1
14	Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке овощей				1
15	Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке мяса				1
16	Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке мяса				1
17	Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке птицы				1
18	Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке птицы				1
19	Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке рыбы				1

20	Практическое занятие. Расчёт расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий при обработке рыбы				1
21	Практическое занятие. Нормы взаимозаменяемости продуктов	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
22	Практическое занятие. Нормы взаимозаменяемости продуктов	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
23	Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании				1
24	Понятие о цене и ценообразовании в общественном питании				1
25	Калькуляция холодных блюд				1
26	Калькуляция первых блюд				1
27	Калькуляция вторых блюд				1
28	Калькуляция горячих закусок				1
29	Калькуляция сладких блюд				1
30	Калькуляция напитков				1
31	Практическое занятие. Составление калькуляции.				1
32	Практическое занятие. Расчёт количества сырья по нормативам Оформление калькуляционных карточек				1
33	Практическое занятие. Калькуляция рыбных блюд Оформление калькуляционных карточек				1
34	Практическое занятие. Калькуляция мясных блюд Оформление калькуляционных карточек				1
35	Практическое занятие. Калькуляция блюд из	Работа над учебным материалом, ответы			1

	птицы Оформление калькуляционных карточек	на контрольные вопросы.			
36	Практическое занятие. Калькуляция гарниров Оформление калькуляционных карточек	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.			1
37	Практическое занятие. План-меню. Порядок составления				1
38	Практическое занятие. Документальное оформление и учет отпуска продуктов и товаров. Требование- накладная.				1
39	Практическое занятие. Заполнение расчетной ведомости.				1
40	Практическое занятие. Порядок заполнения требования- накладной.				1
41	Практическое занятие. Заполнение дневного заборного листа				1
42	Практическое занятие. Заполнение дневного заборного листа				1
43	Практическое занятие. Заполнение акта о бое, порче ломе.				1
44	Практическое занятие. Заполнение акта о бое, порче ломе.				1
45	Практическое занятие. Заполнение товарного отчета. Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации.				1
46	Практическое занятие. Заполнение товарного отчета. Оформление инвентаризационных материалов и определение результатов инвентаризации.				1
47	Практическое занятие. Учет денежных средств,				1

	расчетных и кредитных операций				
48	Практическое занятие. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций				1
49	Практическое занятие. Документальное оформление поступления наличных денег				1
50	Практическое занятие. Документальное оформление поступления наличных денег				1
51	Практическое занятие. Заполнение документации по учету рабочего времени и выработки				1
52	Практическое занятие. Заполнение документации по учету рабочего времени и выработки				1
53	Практическое занятие. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска, пособия по нетрудоспособности				1
54	Практическое занятие. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска, пособия по нетрудоспособности				1
55	Практическое занятие. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств				1
56	Практическое занятие. Документальное оформление поступления и выбытия основных средств				1
57	Практическое занятие. Классификация издержек обращения, их характеристика. Расчет издержек на остаток				1

	товара. Определение суммы прибыли и порядок её распределения				
58	Практическое занятие. Классификация издержек обращения, их характеристика. Расчет издержек на остаток товара. Определение суммы прибыли и порядок её распределения				1
59	Практическое занятие. Заполнение бухгалтерской отчетности				1
60	Практическое занятие. Заполнение бухгалтерской отчетности				1
				Всего:	60

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

ОПЦ.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы по ОПЦ.05 «Основы калькуляции и учета» предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом и рабочей программой по ОПЦ.05 «Основы калькуляции и учета» предусмотрен объём образовательной программы 74 часов, из них 60 часов аудиторных занятий, включая практические занятия, 6 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 2. Общие принципы организации учёта на предприятиях общественного питания.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2
2	Раздел 3. Сборники рецептур.	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2
3	Раздел 4. Ценообразование и калькуляция на предприятиях общественного питания	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	2
Итого			6

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 рецептов 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 леца неразделанного мелкого размера для 200 порций рыбы жареной по 3 колонке Сборника рецептов 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.

Самостоятельная работа №3

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. Составление калькуляции Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.

1. Порядок определения калькуляции на блюдо.
2. Источники для определения массы выхода готового блюда для калькулирования.
3. Порядок составления калькуляционной карточки.
4. Что такое план-меню?
5. Что учитывают при составлении плана-меню?
6. Какие документы составляю на основании плана-меню?
7. Что такое товарооборот.
8. Роль и значение товарооборота.
9. Виды товарооборотов.

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. 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
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОПЦ.06 ОХРАНА ТРУДА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.06 «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898). Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020г. №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.

Пилипук Василий Александрович, преподаватель высшей квалификационной 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	15
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.06 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОПЦ.06 «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07, ОК 09, ОК 10

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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 43.01.09 «Повар, кондитер»;

- получение теоретических знаний и приобретение практических навыков по безопасности труда, о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности человека с требованиями к его безопасности и защищенности. использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК.	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных

	рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

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	26
лабораторные работы	*
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
Самостоятельная работа	*
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	З 1	З 2	З 3	З 4	З 5	З 6	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6
Раздел 1. Правовые основы охраны труда.	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	+	+
Раздел 2. Несчастные случаи.	-	+	+	+	+	+	-	+	-	-	+	-
Раздел 3. Факторы, влияющие на условия труда.	-	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-
Раздел 4. Пожарная безопасность.	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Раздел 5. Первая помощь при несчастных случаях.	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
Раздел 1. Правовые основы охраны труда		10	
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.	5	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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	
	Практическое занятие	1	
	Составление перечня нормативно-правовых документов организации.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
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	5	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

	охраной труда. Обучение работников предприятия безопасности труда. Схемы проверки знаний правил, норм и инструкций по охране труда.		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Права и обязанности работодателя в области охраны труда.	1	
	2. Права и обязанности работника в области охраны труда.	1	
	3. Обучение и инструктажи по охране труда.	1	
	4. Ответственность за нарушение трудового законодательства.	1	
	Практическое занятие.	1	
	Порядок и периодичность обучения и проверки знаний по охране труда.	1	
Раздел 2. Несчастные случаи.		8	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
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.	4	
	1. Анализ состояния условий и охраны труда в Российской Федерации.	1	
	2. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.	1	
	Практическое занятие:	2	
	Расследование, оформление и учет несчастных случаев ведется в соответствии с требованиями Трудового кодекса РФ.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
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.	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация профессиональных заболеваний.	1	
	2. Порядок установления наличия профессионального заболевания.	1	
	Практическое занятие:	2	
	Анализ причин возникновения профессиональных заболеваний.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Не предусмотрено		
Раздел 3. Факторы, влияющие на условия труда.		5	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3.1. Взаимодействие человека с производственными факторами.	Содержание учебного материала Классификация СИЗ и СКЗ. Методы и средства защиты от опасностей.	2	
	1. Средства индивидуальной и коллективной защиты.	1	
	2. Безопасность применения персональных компьютеров.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
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.	3	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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. Обеспечение электробезопасности.	1	
Раздел 4. Пожарная безопасность.		5	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
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.	5	
	1. Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании.	1	
	2. Пожарная безопасность объекта. Предотвращение пожаров в организациях.	2	
	3. Первичные средства пожаротушения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Раздел 5. Первая помощь при несчастных случаях.		8	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Содержание учебного материала Нормативно-правовая база оказания первой помощи.	4	

Тема 5.1. Правила оказания первой помощи при несчастных случаях на производстве.	Навыки оказания первой помощи.		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь.	2	
	2. Перечень мероприятий по оказанию первой помощи.	2	
	Практическое занятие.	2	
	Первая помощь при терминальных состояниях.	2	
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		2	
Всего:*		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет 242 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

Оборудование учебного кабинета:

доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), стол (15), стулья (30), шкаф для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютер (1), мультимедийный проектор (1)), многофункциональный комплекс преподавателя (1); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения) (20); тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде (1); имитаторы ранений и поражений (7);

образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО) (7), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7 (7), респиратор Р-2 (7), защитный костюм Л-1 (7), общевойсковой защитный костюм (1), общевойсковой прибор химической разведки (1), компас-азимут (15); дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности) (7); учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности (1); образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 (7); жгут кровоостанавливающий (7); аптечка индивидуальная АИ-2 (7); комплект противоожоговый (1); индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 (1); сумка санитарная (1); носилки плащевые (1); образцы средств пожаротушения (СП) (7); макеты: встроенного убежища (1), быстровозводимого убежища (1), противорадиационного укрытия (1), а также макеты местности, зданий и муляжи (3); макет автомата Калашникова (3); электронный стрелковый тренажер (1); обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины (30); комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности (20); библиотечный фонд (30), техническими средствами обучения информационно-коммуникативные средства (15); экранно-звуковые пособия (15); 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)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники

1. Корж, В. А., Охрана труда: учебник / В. А. Корж, А. В. Фролов, А. С. Шевченко, ; под ред. А. В. Фролова. — Москва: КноРус, 2025. — 424 с. — ISBN 978-5-406-09118-0. — URL:<https://book.ru/book/942452>— Текст: электронный.

2. Косолапова, Н. В., Охрана труда: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 181 с. — ISBN 978-5-406-11168-0. URL:<https://book.ru/book/947686>— Текст : электронный.

3. Попов, Ю. П., Охрана труда : учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. — Москва : КноРус, 2025. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11198-7. — URL:<https://book.ru/book/947850>— Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/>

3. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/>

Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	-Рациональность действий и т.д.	-Рациональность действий и т.д.

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?

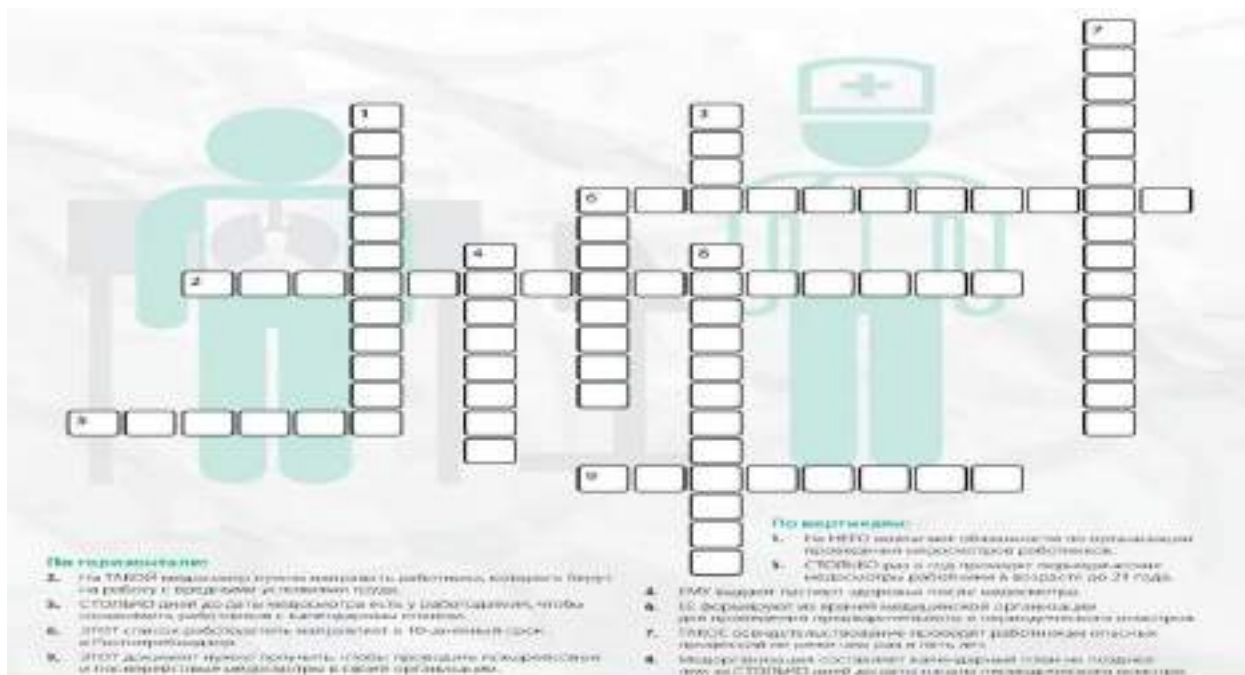
2. Назовите виды инструктажей?

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 категоризируются 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) Пытаться 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.Отчего 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

1. Какой организации предоставляется право устанавливать заключительный диагноз хронического профессионального заболевания?
 - а. Учреждению здравоохранения по месту жительства пострадавшего работника.
 - б. Центру профессиональной патологии, а также специализированным лечебно-профилактическим учреждениям, имеющим соответствующую лицензию
 - в. Медицинскому работнику организации
2. На что имеет право каждый работник:
 - а. На сохранение места работы и среднего заработка в случае приостановления работ вследствие нарушения требований охраны труда не по вине работника
 - б. На дополнительные компенсации при низком уровне травматизма и профзаболеваний в организации
 - в. На ежегодный медицинский осмотр за счёт средств работодателя
3. Что должен делать специалист по охране труда на предприятии?
 - а. Проведение специальной оценки условий труда
 - б. Стирка и ремонт средств индивидуальной защиты
 - в. Извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае на производстве
4. Какие люди и когда проводят с работниками первичный инструктаж на рабочем месте?
 - а. Работодатель проводит инструктаж в течение трех дней со дня трудоустройства работника
 - б. Непосредственный руководитель работ, прошедший обучение и проверку знаний требований охраны труда, проводит инструктаж с работником до начала самостоятельной работы
 - в. 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 приборок, 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 патогенных микроорганизмов и продуктов их деятельности	В	Биологический фактор
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 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" 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
$85 \div 100$	5	отлично
$75 \div 84$	4	хорошо
$74 \div 55$	3	удовлетворительно
Менее 55	2	не удовлетворительно

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год
по учебной дисциплине ОПЦ.06 «Охрана труда»_по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер.», 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.				1
4	Государственное регулирование охраны труда.				1
5	Практическое занятие Составление перечня нормативно-правовых документов организации.				1
6	Права и обязанности работодателя в области охраны труда.				1
7	Права и обязанности работника в области охраны труда.				1
8	Обучение и инструктажи по охране труда.				1
9	Ответственность за нарушение трудового законодательства.				1
10	Практическое занятие Порядок и периодичность обучения и проверки знаний по охране труда.				1
11	Анализ состояния условий и охраны труда в Российской Федерации.				1
12	Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.				1
13	Практическое занятие Расследование, оформление и учет несчастных случаев ведется в соответствии с требованиями Трудового кодекса РФ.				2
14	Классификация профессиональных заболеваний.				1
15	Порядок установления наличия профессионального заболевания.				1
16	Практическое занятие Анализ причин возникновения профессиональных заболеваний.				2

17	Средства индивидуальной и коллективной защиты.				1
18	Безопасность применения персональных компьютеров.				1
19	Идентификация опасных и вредных факторов производства и оценка риска				1
20	Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов.				1
21	Обеспечение электробезопасности.				1
22	Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании.				1
23	Пожарная безопасность объекта. Предотвращение пожаров в организациях.				2
24	Первичные средства пожаротушения.				2
25	Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь.				2
27	Перечень мероприятий по оказанию первой помощи.				2
27	Практическое занятие Первая помощь при терминальных состояниях.				2
28	Дифференцированный зачёт				2
				Всего:	36

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ЦИКЛА
ОПЦ.06 ОХРАНА ТРУДА**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.06 «Охрана труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898). Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020г. №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.

Пилипук Василий Александрович, преподаватель высшей квалификационной 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	15
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.06 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОПЦ.06 «Охрана труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 07, ОК 09, ОК 10

Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

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 43.01.09 «Повар, кондитер»;

- получение теоретических знаний и приобретение практических навыков по безопасности труда, о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности человека с требованиями к его безопасности и защищенности. использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК.	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5 ОК 01-07, ОК 09, ОК 10	-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации	-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных

	рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.	инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной

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	26
лабораторные работы	*
практические занятия	10
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
Самостоятельная работа	*
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	З 1	З 2	З 3	З 4	З 5	З 6	У 1	У 2	У 3	У 4	У 5	У 6
Раздел 1. Правовые основы охраны труда.	+	+	+	-	-	-	-	-	-	-	+	+
Раздел 2. Несчастные случаи.	-	+	+	+	+	+	-	+	-	-	+	-
Раздел 3. Факторы, влияющие на условия труда.	-	+	+	+	+	+	+	+	+	-	+	-
Раздел 4. Пожарная безопасность.	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	+	-
Раздел 5. Первая помощь при несчастных случаях.	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

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
Раздел 1. Правовые основы охраны труда		10	
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.	5	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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	
	Практическое занятие	1	
	Составление перечня нормативно-правовых документов организации.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
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	5	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8

	охраной труда. Обучение работников предприятия безопасности труда. Схемы проверки знаний правил, норм и инструкций по охране труда.		ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Права и обязанности работодателя в области охраны труда.	1	
	2. Права и обязанности работника в области охраны труда.	1	
	3. Обучение и инструктажи по охране труда.	1	
	4. Ответственность за нарушение трудового законодательства.	1	
	Практическое занятие.	1	
	Порядок и периодичность обучения и проверки знаний по охране труда.	1	
Раздел 2. Несчастные случаи.		8	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
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.	4	
	1. Анализ состояния условий и охраны труда в Российской Федерации.	1	
	2. Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.	1	
	Практическое занятие:	2	
	Расследование, оформление и учет несчастных случаев ведется в соответствии с требованиями Трудового кодекса РФ.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
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.	4	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Классификация профессиональных заболеваний.	1	
	2. Порядок установления наличия профессионального заболевания.	1	
	Практическое занятие:	2	
	Анализ причин возникновения профессиональных заболеваний.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся:		
	Не предусмотрено		
Раздел 3. Факторы, влияющие на условия труда.		5	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3.1. Взаимодействие человека с производственными факторами.	Содержание учебного материала Классификация СИЗ и СКЗ. Методы и средства защиты от опасностей.	2	
	1. Средства индивидуальной и коллективной защиты.	1	
	2. Безопасность применения персональных компьютеров.	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
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.	3	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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. Обеспечение электробезопасности.	1	
Раздел 4. Пожарная безопасность.		5	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
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.	5	
	1. Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании.	1	
	2. Пожарная безопасность объекта. Предотвращение пожаров в организациях.	2	
	3. Первичные средства пожаротушения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Раздел 5. Первая помощь при несчастных случаях.		8	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10
	Содержание учебного материала Нормативно-правовая база оказания первой помощи.	4	

Тема 5.1. Правила оказания первой помощи при несчастных случаях на производстве.	Навыки оказания первой помощи.		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	1. Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь.	2	
	2. Перечень мероприятий по оказанию первой помощи.	2	
	Практическое занятие.	2	
	Первая помощь при терминальных состояниях.	2	
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		2	
Всего:*		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет 242 «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»

Оборудование учебного кабинета:

доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), стол (15), стулья (30), шкаф для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютер (1), мультимедийный проектор (1)), многофункциональный комплекс преподавателя (1); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения) (20); тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде (1); имитаторы ранений и поражений (7);

образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО) (7), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7 (7), респиратор Р-2 (7), защитный костюм Л-1 (7), общевойсковой защитный костюм (1), общевойсковой прибор химической разведки (1), компас-азимут (15); дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности) (7); учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности (1); образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 (7); жгут кровоостанавливающий (7); аптечка индивидуальная АИ-2 (7); комплект противоожоговый (1); индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 (1); сумка санитарная (1); носилки плащевые (1); образцы средств пожаротушения (СП) (7); макеты: встроенного убежища (1), быстровозводимого убежища (1), противорадиационного укрытия (1), а также макеты местности, зданий и муляжи (3); макет автомата Калашникова (3); электронный стрелковый тренажер (1); обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины (30); комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности (20); библиотечный фонд (30), техническими средствами обучения информационно-коммуникативные средства (15); экранно-звуковые пособия (15); 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)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники

1. Корж, В. А., Охрана труда: учебник / В. А. Корж, А. В. Фролов, А. С. Шевченко, ; под ред. А. В. Фролова. — Москва: КноРус, 2025. — 424 с. — ISBN 978-5-406-09118-0. — URL:<https://book.ru/book/942452>— Текст: электронный.

2. Косолапова, Н. В., Охрана труда: учебник / Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко. — Москва: КноРус, 2024. — 181 с. — ISBN 978-5-406-11168-0. URL:<https://book.ru/book/947686>— Текст : электронный.

3. Попов, Ю. П., Охрана труда : учебное пособие / Ю. П. Попов, В. В. Колтунов. — Москва : КноРус, 2025. — 225 с. — ISBN 978-5-406-11198-7. — URL:<https://book.ru/book/947850>— Текст: электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>

2. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/>

3. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/>

Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов

-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда	-Рациональность действий и т.д.	-Рациональность действий и т.д.

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?

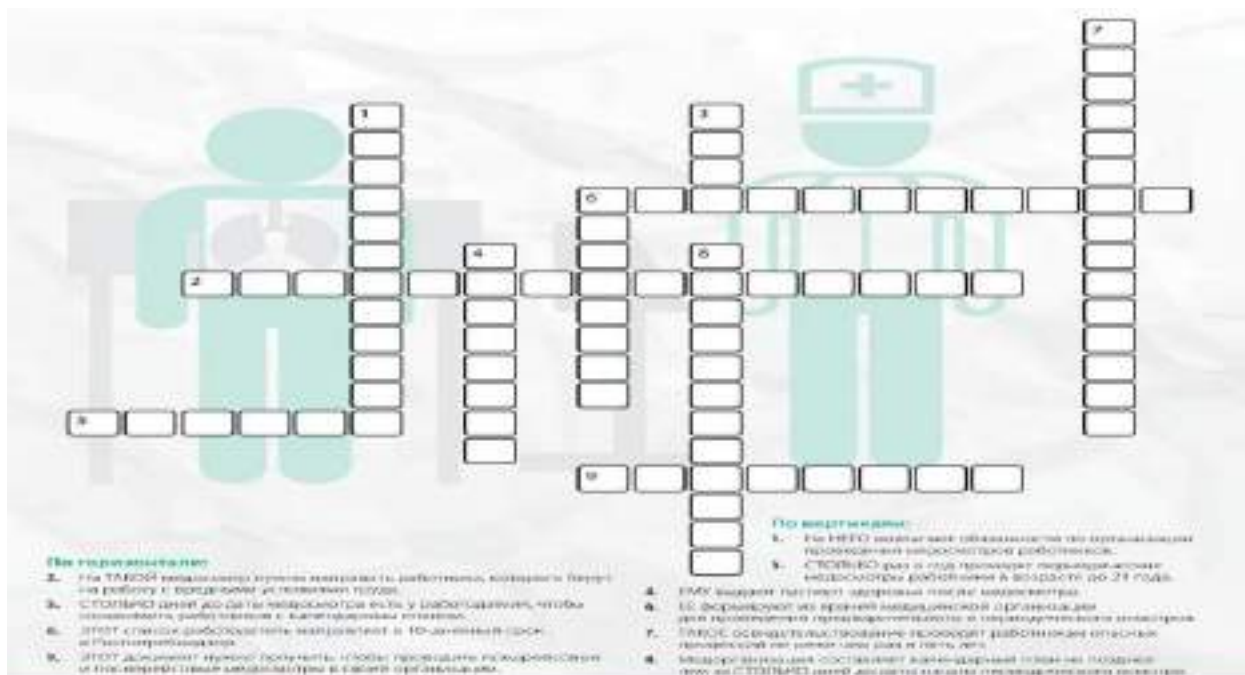
2. Назовите виды инструктажей?

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 категоризируются 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) Пытаться 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.Отчего 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

1. Какой организации предоставляется право устанавливать заключительный диагноз хронического профессионального заболевания?
 - а. Учреждению здравоохранения по месту жительства пострадавшего работника.
 - б. Центру профессиональной патологии, а также специализированным лечебно-профилактическим учреждениям, имеющим соответствующую лицензию
 - в. Медицинскому работнику организации
2. На что имеет право каждый работник:
 - а. На сохранение места работы и среднего заработка в случае приостановления работ вследствие нарушения требований охраны труда не по вине работника
 - б. На дополнительные компенсации при низком уровне травматизма и профзаболеваний в организации
 - в. На ежегодный медицинский осмотр за счёт средств работодателя
3. Что должен делать специалист по охране труда на предприятии?
 - а. Проведение специальной оценки условий труда
 - б. Стирка и ремонт средств индивидуальной защиты
 - в. Извещать своего непосредственного руководителя о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае на производстве
4. Какие люди и когда проводят с работниками первичный инструктаж на рабочем месте?
 - а. Работодатель проводит инструктаж в течение трех дней со дня трудоустройства работника
 - б. Непосредственный руководитель работ, прошедший обучение и проверку знаний требований охраны труда, проводит инструктаж с работником до начала самостоятельной работы
 - в. 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 приборок, 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 патогенных микроорганизмов и продуктов их деятельности	В	Биологический фактор
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 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" 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
$85 \div 100$	5	отлично
$75 \div 84$	4	хорошо
$74 \div 55$	3	удовлетворительно
Менее 55	2	не удовлетворительно

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год
по учебной дисциплине ОПЦ.06 «Охрана труда» по специальности 43.01.09 «Повар, кондитер.», 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.				1
4	Государственное регулирование охраны труда.				1
5	Практическое занятие Составление перечня нормативно-правовых документов организации.				1
6	Права и обязанности работодателя в области охраны труда.				1
7	Права и обязанности работника в области охраны труда.				1
8	Обучение и инструктажи по охране труда.				1
9	Ответственность за нарушение трудового законодательства.				1
10	Практическое занятие Порядок и периодичность обучения и проверки знаний по охране труда.				1
11	Анализ состояния условий и охраны труда в Российской Федерации.				1
12	Порядок расследования и учета несчастных случаев на производстве.				1
13	Практическое занятие Расследование, оформление и учет несчастных случаев ведется в соответствии с требованиями Трудового кодекса РФ.				2
14	Классификация профессиональных заболеваний.				1
15	Порядок установления наличия профессионального заболевания.				1
16	Практическое занятие Анализ причин возникновения профессиональных заболеваний.				2

17	Средства индивидуальной и коллективной защиты.				1
18	Безопасность применения персональных компьютеров.				1
19	Идентификация опасных и вредных факторов производства и оценка риска				1
20	Методы и средства защиты от опасностей технических систем и технологических процессов.				1
21	Обеспечение электробезопасности.				1
22	Общие сведения о горении, взрыве и самовозгорании.				1
23	Пожарная безопасность объекта. Предотвращение пожаров в организациях.				2
24	Первичные средства пожаротушения.				2
25	Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь.				2
27	Перечень мероприятий по оказанию первой помощи.				2
27	Практическое занятие Первая помощь при терминальных состояниях.				2
28	Дифференцированный зачёт				2
				Всего:	36

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.07 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки (просвещения) Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (ред. от 17.12.2020) « Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (зарегистрировано в Минюсте России 22.12.2026 г № 44898).

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

Разработчик:

Куцаева Кермен Петровна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
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 ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии Повар, кондитер.

Учебная дисциплина «ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01; ОК. 02; ОК. 09, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 2.5.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: подготовка обучающихся к иноязычной профессиональной коммуникации, предполагающая формирование у них коммуникативной компетенции, необходимой для межкультурного профессионального общения.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК, ПК	Умения	Знания
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) поиска; оформлять результаты поиска	- 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, применять средства информационных технологий для	- Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. - Приемы структурирования информации. - Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации. - Порядок их применения и программное обеспечение в

	решения профессиональных задач. -Использовать современное программное обеспечение -Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.
ОК 09	-Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. -Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. - Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. - Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). -Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	-Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. -Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). -Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. -Особенности произношения. -Правила чтения текстов профессиональной направленности.
ПК 1.1, ПК 2.1	У 2.1.19. Понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с трудовой деятельностью. У 2.1.20. Читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем). У 2.1.21. Общаться в простых типичных ситуациях трудовой деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности. У 2.1.22. Поддерживать краткий разговор на производственные темы, используя простые фразы и предложения, рассказать о своей работе, учебе, планах	3 2.1.18. Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. 3 2.1.19. Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности. 3 2.1.20. Правила чтения текстов профессиональной направленности.
ПК 2.5	У 3.1.19. Понимать отдельные фразы и наиболее употребительные слова в высказываниях, касающихся важных тем, связанных с трудовой деятельностью. У 3.1.20. Читать и переводить тексты профессиональной направленности (со словарем). У 3.1.21. Общаться в простых типичных ситуациях трудовой деятельности, требующих непосредственного обмена информацией в рамках знакомых тем и видов деятельности. У 3.1.22. Поддерживать краткий разговор на производственные темы, используя простые фразы и предложения, рассказать о своей работе, учебе, планах.	3 3.1.18. Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; 3 3.1.19. Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; 3 3.1.20. Правила чтения текстов профессиональной направленности.

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: технология коммуникативного обучения, технология разноуровневого (дифференцированного) обучения, информационно-коммуникационные технологии (ИКТ), технология использования компьютерных программ, технология тестирования, проектная технология, технология развития 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	46
в том числе:	
теоретическое обучение	-
практические занятия (если предусмотрено)	36
Самостоятельная работа	-
Консультации	4
Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена	6

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОПЦ	У 1.1-У1.9	У 2.1-У2.8	У9.1-у9.5	31.1-31.6	32.1-32.4	У 6 36	39.1-39.5
Тема 1.1. Моя будущая профессия	+		+	+	+		+
Тема 2.1. Общественное питание		+	+		+	+	+
Тема 3.1. Виды меню	+		+	+	+		+
Тема 4.1. Способы приготовления	+	+	+	+	+		+
Тема 5.1. Здоровое и вредное питание	+	+	+		+	+	+

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.	10	По рекомендации работодателя

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих компетенции.

ОК. 09. Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.

2.3. 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
Тема 1.1. Моя будущая профессия	Содержание учебного материала			ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Практические занятия		6	
	1-2	Практическое занятие: Планы на будущее	2	
	3-4	Практическое занятие: Хочу стать поваром	2	
	5-6	Практическое занятие: Порядок слов в повествовательном предложении	2	
Тема 2.1. Общественное питание	Содержание учебного материала			ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Практические занятия		12	
	1-2	Практическое занятие: Виды общественного питания	2	
	3-4	Практическое занятие: Неличные формы глагола	2	
	5-6	Практическое занятие: Обязанности персонала	2	
	7-8	Практическое занятие: Накрываем на стол	2	
	9-10	Практическое занятие: Приборы для сервировки стола	2	
	11-12	Практическое занятие: Употребление артикля с существительными	2	
Тема 3.1. Виды меню	Содержание учебного материала		-	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Практические занятия		4	
	1-2	Практическое занятие: Виды основных меню	2	
	3-4	Практическое занятие: Рецепты	2	
Тема 4.1. Способы приготовления еды	Содержание учебного материала		-	ОК 01 ОК 02 ОК 09
	Практические занятия		4	
	1-2	Практическое занятие: Способы приготовления	2	
	5-6	Практическое занятие: Личные, указательные местоимения	2	
Тема 5.1.	Содержание учебного материала			ОК 01 ОК 02
	Практические занятия		10	

Здоровая и вредная еда	1-2	Практическое занятие: Здоровая еда	2	ОК 09
	3-4	Практическое занятие: Притяжательные местоимения	2	
	5-6	Практическое занятие: Числительные	2	
	7-8	Практическое занятие: Понятие и типы вегетарианства	2	
	9-10	Практическое занятие: Неопределённые местоимения	2	
Консультации			4	
Промежуточная аттестация			6	
	Всего		46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет №133 «Иностранный язык», оснащенный оборудованием: Стол учительский (1), стул учительский (1), столы ученические (8), стулья ученические (16), доска магнитная поворотная (1), компьютер (1), проектор (1), экран для проектора (1).

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1.Свешникова Наталья Александровна. Английский язык в общественном питании и поварском деле. Практикум: учебное пособие / Н.А. Свешникова. — Москва: КНОРУС, 2023. —296 с. . ISBN 978-5-406-11329-5 <https://book.ru/book/942109> — Текст: электронный

3.2.2 Дополнительные источники:

Гончарова, Т. А., Английский язык для профессии «Повар-кондитер»: учебное пособие / Т. А. Гончарова, Н. А. Стрельцова. — Москва: КноРус, 2022. — 267 с. — ISBN 978-5-406-10151-3. — URL: <https://book.ru/book/944658> — Текст: электронный.

Словари

1. Мюллер В.К. Самый полный англо-русский русско-английский словарь с современной транскрипцией. - М.: Издательство АСТ, 2016.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Зо 01.01. Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.	Навыки выбора и применения способов решения профессиональных задач	Тестирование; Экспресс-опрос; Расширенный опрос; Контрольное упражнение; Беседа (общая дискуссия, обсуждение, подведение итогов).
Зо 01.02. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	Умение использовать основные источники информации для решения задач и проблем	
Зо 01.03. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	Выполнение алгоритма работ в профессиональной и смежных областях	
Зо 01.04. Методы работы в профессиональной и смежных сферах.	Умение выполнять работу в профессиональной и смежных областях	
Зо 01.05. Структуру плана для решения задач.	Навыки построения плана для решения задач	
Зо 01.06. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	Умение выстраивать порядок оценки для решения профессиональных задач	
Зо 02.01. Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	Умение использовать, анализировать и интерпретировать информацию из различных источников с целью выполнения профессиональных задач	
Зо 02.02. Приемы структурирования информации.	Умение структурировать информацию	
Зо 02.03. Формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации.	Умение оформлять результаты поиска информации, современные средства и устройства информатизации	
Зо 02.04. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств.	Знание порядка их применения и программного обеспечения в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств	
Зо 09.01.	Знание правил построения	

Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	простых и сложных предложений на профессиональные темы	
Зо 09.02. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).	Владение общеупотребительными глаголами	
Зо 09.03. Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.	Владение лексическим минимумом, относящемуся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
Зо 09.04. Особенности произношения.	Владение произношением	
Зо 09.05. Правила чтения текстов профессиональной направленности.	Умение читать тексты профессиональной направленности	
Уо 01.01. Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.	Навыки определения проблемы в профессионально ориентированных задачах	
Уо 01.02. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Выбор и применение способов решения профессиональных задач	
Уо 01.03. Определять этапы решения задачи.	Умение верно прогнозировать и оценивать результат своей деятельности	
Уо 01.04. Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Планирование поведения и его корректировка в проблемных ситуациях	
Уо 01.05. Составлять план действия.	Умение составлять план действий	Оценка результатов выполнения практических занятий, текущий контроль в форме опроса
Уо 01.06. Определять необходимые ресурсы.	Умение находить необходимые ресурсы	
Уо 01.07. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	Навыки владения актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	
Уо 01.08. Реализовывать составленный план.	Умение реализовывать составленный план	
Уо 01.09. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Умение оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	

Уо 02.01. Определять задачи для поиска информации.	Нахождение, использование информации из различных источников, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Уо 02.02. Определять необходимые источники информации.	Анализ и интерпретация информации, используя различные источники, включая электронные, для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	
Уо 02.03. Планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию.	Демонстрация навыков отслеживания изменений в нормативной и законодательной базах	
Уо 02.04. Выделять наиболее значимое в перечне информации.	Умение выделять наиболее значимое в перечне информации	
Уо 02.05. Оценивать практическую значимость результатов поиска.	Умение оценивать практическую значимость результатов поиска	
Уо 02.06. Оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	Навыки оформления результатов поиска, применения средств информационных технологий для решения профессиональных задач	
Уо 02.07. Использовать современное программное обеспечение.	Умение использовать современное программное обеспечение	
Уо 02.08. Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	Навыки использования различных цифровых средств для решения профессиональных задач	
Уо 09.01. Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.	Понимание общего смысла четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые)	
Уо 09.02. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.	Участие в диалогах на общие и профессиональные темы	
Уо 09.03. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной	Построение простых высказываний о своей профессиональной деятельности	

деятельности.		
Уо 09.04. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).	Объяснение планируемых действий	
Уо 09.05. Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Написание простых связных сообщений на знакомые или интересующие профессиональные темы	

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.

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ
КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ НА учебный год

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По ОПЦ. 07 Иностранный язык в профессиональной деятельности по профессии «43.01.09 / Повар, кондитер», группа _____

(общее количество часов: 36 часов аудиторной нагрузки, внеаудиторной самостоятельной работы 0)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Практическое занятие: Планы на будущее				2
2.	Практическое занятие: Хочу стать поваром				2
3.	Практическое занятие: Порядок слов в повествовательном предложении				2
4.	Практическое занятие: Практическое занятие: Виды общественного питания				2
5.	Практическое занятие: Неличные формы глагола				2
6.	Практическое занятие: Обязанности персонала				2
7.	Практическое занятие: Накрываем на стол				2
8.	Практическое занятие: Приборы для сервировки стола				2
9.	Практическое занятие: Употребление артикля с существительными				2
10.	Практическое занятие: Виды основных меню				2
11.	Практическое занятие: Рецепты				2
12.	Практическое занятие: Способы приготовления				2
13.	Практическое занятие: Личные, указательные местоимения				2
14.	Практическое занятие: Здоровая еда				2
15.	Практическое занятие: Притяжательные местоимения				2
16.	Практическое занятие: Числительные				2
17.	Практическое занятие: Понятие и типы вегетарианства				2

18.	Практическое занятие: Неопределённые местоимения				2
				Всего:	36

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

2025

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.08 «Безопасность жизнедеятельности» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки (просвещения) Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России от 22.12.2016 № 44898), 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:
Вострцова Надежда Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
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	15
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	17
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	31

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.08 «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОПЦ.08 «Безопасность жизнедеятельности» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 06; 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 профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- 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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02 ОК 04; ОК 06 ОК 07	-соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -оказывать первую помощь пострадавшим.	-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; - прогнозирование развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;

		- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим

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; 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	26
лабораторные работы (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	10
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
контрольная работа	*
консультации	*
Самостоятельная работа (при наличии)	*
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	31	32	33	34	35	36	37	У1	У2	У3	У4	У5	У6
Раздел 1. Нормативно-правовая база	-	+	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Раздел 2. Чрезвычайные ситуации и защита от них.	-	-	+	+	-	-	-	+	+	+	+	-	-
Раздел 3. Безопасность и гражданская оборона.	+	-	-	+	+	-	-	+	+	+	+	-	-
Раздел 4. Пожарная безопасность	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	+	-
Раздел 5. Первая помощь.	-	-	-	-	-	-	+	-	-	-	-	-	+

2.2. Тематический план и содержание учебно

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. Нормативно-правовая база		6	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07.
Тема 1.1. Нормативно-правовое регулирование и органы обеспечения безопасности в Российской Федерации.	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.	2	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Нормативные документы и правовые акты. Система обеспечения безопасности в Российской Федерации.	1	
	2. Международные организации, обеспечивающие безопасность.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Тема 1.2. Единая государственная система предупреждения и	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.	2	ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1;ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02;
	Тематика лекционных занятий	2	ОК 04; ОК 06;

ликвидаций чрезвычайных ситуаций.	1. Основные задачи Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях. Органы управления Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях.	1	ОК 07.
	2. Средства и силы Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Тема 1.3. 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-ПК 1.2; ПК 2.1;ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Структура безопасности личности.	1	
	2. Травматический стресс - симптомы, особенности протекания, первая помощь.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Раздел 2. Чрезвычайные ситуации и защита от них.		12	ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1;ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07.
Тема 2.1. 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	2	
	1. Общие понятия, классификации ЧСПХ.	1	
	2. Геологические опасные явления (экзогенные геологические явления).	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	

	Практическое занятие: Определение первичных и вторичных поражающих факторов ЧС природного характера.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Тема 2.2. 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.	4	ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1;ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Общие понятия, классификация ЧСТХ.	1	
	2. Действия населения при угрозе и возникновении опасных чрезвычайных ситуаций техногенного характера.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие: Сбор информации о ЧС природного и техногенного характера, катастрофах, авариях и составление перечня.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено.		
Тема 2.3. Чрезвычайные ситуации социального характера и защита от них.	Содержание учебного материала Виды, источники, механизмы чрезвычайных ситуаций социального характера. Объекты и субъекты воздействия, а так же способы защиты. Алгоритмы действия населения при угрозе ЧССХ.	4	ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1;ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Социальная безопасность. Классификация чрезвычайных ситуаций социального характера по различным признакам.	1	
	2.Криминальные опасности и угрозы.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие: Чрезвычайные ситуации военного характера.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено.		
Раздел 3. Безопасность и гражданская оборона.		8	ПК 1.1-ПК 1.2;

Тема 3.1. Пожарная безопасность	Содержание учебного материала Основные требования пожарной безопасности	4	ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Обеспечение пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.	1	
	2. Причины возникновения пожаров. Противопожарный режим.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие: Первичные средства пожаротушения.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено.		
Тема 3.2. Информационная безопасность.	Содержание учебного материала Сущность и содержание понятия «информационная безопасность». Категории и виды информационной опасности и угроз. Вопросы обеспечения информационной безопасности личности, общества и государства.	2	ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Информационные опасности и угрозы.	1	
	2. Обеспечение информационной безопасности в Российской Федерации.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено.		
Тема 3.3. Гражданская оборона.	Содержание учебного материала История становления ГО. Структура, основные задачи ГО. Основные функции и задачи органов управления системы ГО.	2	ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07.
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Гражданская оборона в современных условиях.	1	
	2. Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрический контроль.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся		

	Не предусмотрено.		
Раздел 4. Первая помощь.		8	
Тема 4.1. 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.	8	ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1;ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 06; ОК 07.
	Тематика лекционных занятий	8	
	1. Нормативно-правовая база.	1	
	2. Структура и объем первой помощи.	1	
	3. Оказание первой помощи при термальных состояниях.	1	
	4. Первая помощь при ранах. Первая помощь при кровотечениях.	1	
	5. Первая помощь при ожогах. Первая помощь при обморожениях.	1	
	6. Первая помощь при переломах костей.	1	
	7. Первая помощь при электротравмах.	1	
	8. Острые психологические реакции на стресс.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Учебный кабинет «Безопасности жизнедеятельности»

Оборудование учебного кабинета:

доска учебная (1), рабочее место преподавателя (1), стол (15), стулья (30), шкаф для хранения раздаточного дидактического материала (3); технические средства обучения (компьютер (1), мультимедийный проектор (1)), многофункциональный комплекс преподавателя (1); наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, стендов, схем, плакатов, портретов выдающихся ученых в области обеспечения безопасной жизнедеятельности населения) (20); тренажер для отработки действий при оказании помощи в воде (1); имитаторы ранений и поражений (7);

образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО) (7), средств индивидуальной защиты (СИЗ): противогаз ГП-7 (7), респиратор Р-2 (7), защитный костюм Л-1 (7), общевойсковой защитный костюм (1), общевойсковой прибор химической разведки (1), компас-азимут (15); дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности) (7);

учебно-методический комплект «Факторы радиационной и химической опасности» для изучения факторов радиационной и химической опасности (1); образцы средств первой медицинской помощи: индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1 (7); жгут кровоостанавливающий (7); аптечка индивидуальная АИ-2 (7); комплект противоожоговый (1); индивидуальный противохимический пакет ИПП-11 (1); сумка санитарная (1); носилки плащевые (1); образцы средств пожаротушения (СП) (7); макеты: встроенного убежища (1), быстровозводимого убежища (1), противорадиационного укрытия (1), а также макеты местности, зданий и муляжи (3); макет автомата Калашникова (3); электронный стрелковый тренажер (3);

обучающие и контролирующие программы по темам дисциплины (30);

комплекты технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности (20);

Сейф оружейный (1); Система хранения тренажеров (2); Интерактивные пособия для ОБЗР и ВП (5); Комплект учебных видеофильмов (по предметной области) (5); Таблицы по ОБЗР и военной подготовке, основам военных знаний (2); Самоспасатель фильтрующий и изолирующий (СПИ-20, СПФ) (4); Планшетный компас с ценой деления 2 градуса (1); Общевойсковой защитный комплект ОЗК (1); Легкий защитный костюм Л-1 (1); Макет БПЛА (1); Мини-экспресс-лаборатории радиационно-химической разведки (1); Измеритель электропроводности, кислотности и температуры (1); Цифровая лаборатория по основам безопасности жизнедеятельности и защиты Родины (ОБЗР)(1); Газоанализатор кислорода и токсичных газов с цифровой индикацией показателей (1); Базовый набор учебного беспилотного летательного аппарата с возможностью обучения основам блочного программирования и пилотирования с помощью пульта управления или смартфона/планшета (1);

библиотечный фонд (30), техническими средствами обучения:

информационно-коммуникативные средства (15); экранно-звуковые пособия (15); 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)

3.2. Учебно-методическое 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 МСЧ 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)

5. <https://mil.ru/> Министерство обороны Российской Федерации.

6. <http://government.ru/department/94/events/> Министерство обороны Российской Федерации.

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/

1. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины: - 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; - прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	«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
Перечень умений, осваиваемых в	«Отлично» - теоретическое	

рамках дисциплины: -соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -оказывать первую помощь пострадавшим.	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	группы. Методы оценки результатов обучения: формирование результата промежуточной аттестации по дисциплине на основе результатов дифференцированного зачета.

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 эвакуированным.
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.

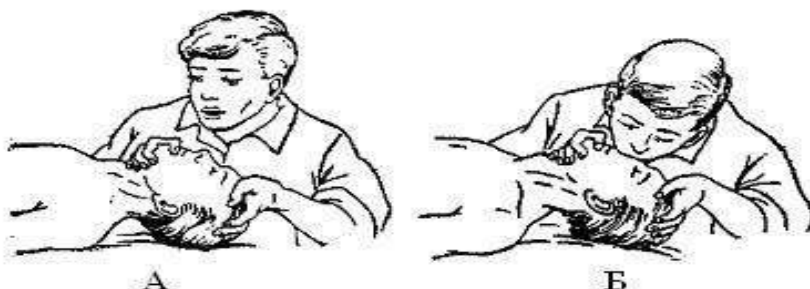
Основные задачи при возвращении к жизни человека (реанимации), находящегося в клинической смерти, заключаются в обеспечении проходимости дыхательных путей, поддержания вентиляции легких и кровообращения.

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.



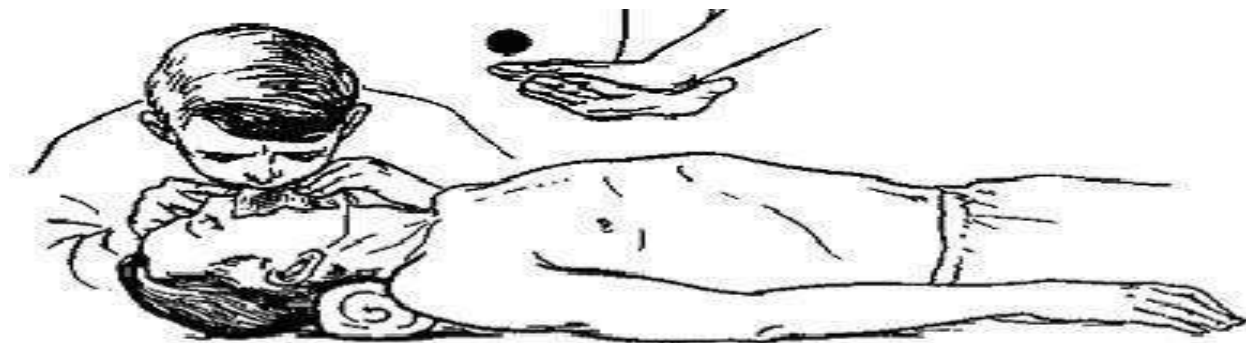
После запрокидывания головы делается пробный вдох «ото рта ко рту» (техника излагается ниже). В случае неэффективности пробного вдоха максимально выдвигают нижнюю челюсть вперед и вверх. Для этого либо поднимают подбородок одной рукой, помещая один палец в рот пострадавшего, либо захватывают нижнюю челюсть 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 грудине 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 – 10-12 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 ОПЦ.08 «Безопасность жизнедеятельности» по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____

наименование дисциплины

код, наименование профессии/ специальности

номер группы

(общее количество часов : 36 часа аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной
самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1. 1.	Нормативные документы и правовые акты. Система обеспечения безопасности в Российской Федерации.				1
2.	Международные организации, обеспечивающие безопасность.				1
3.	Основные задачи Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях. Органы управления Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях.				1
4.	Средства и силы Единой государственной системы предупреждения и действия в чрезвычайных ситуациях.				1
5.	Структура безопасности личности.				1
6.	Травматический стресс - симптомы, особенности протекания, первая помощь.				1
7.	Общие понятия, классификации ЧСПХ.				1
8.	Геологические опасные явления (экзогенные геологические явления).				1
9.	Практическое занятие: Определение первичных и вторичных поражающих факторов ЧС природного характера.				2
10.	Общие понятия, классификация ЧСТХ.				1
11.	Действия населения при				1

	угрозе и возникновении опасных чрезвычайных ситуаций техногенного характера.				
12.	Практическое занятие: Сбор информации о ЧС природного и техногенного характера, катастрофах, авариях и составление перечня.				2
13.	Социальная безопасность. Классификация чрезвычайных ситуаций социального характера по различным признакам.				1
14.	Критические опасности и угрозы.				1
15.	Обеспечение пожарной безопасности на предприятиях общественного питания.				1
16.	Причины возникновения пожаров. Противопожарный режим.				
17.	Практическое занятие: Первичные средства пожаротушения.				2
18.	Информационные опасности и угрозы.				1
19.	Обеспечение информационной безопасности в Российской Федерации.				1
20.	Гражданская оборона в современных условиях.				1
21.	Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрический контроль.				1
22.	Нормативно-правовая база.				1
23.	Структура и объем первой помощи.				1
24.	Оказание первой помощи при термальных состояниях.				1
25.	Первая помощь при ранах. Первая помощь при кровотечениях.				1
26.	Первая помощь при ожогах. Первая помощь при обморожениях.				1

27.	Первая помощь при переломах костей.				1
28.	Первая помощь при электротравмах.				1
29.	Острые психологические реакции на стресс.				1
30.	Дифференцированный зачет				2
				Всего:	36

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА**

2025 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.09 «Физическая культура» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства просвещения РФ 09.12.2016 N 1569 (ред. от 17.12.2020) (зарегистрирован в Минюсте 22.12.2016 N 44898).

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

Разработчик:

Волчихин Кирилл Анатольевич, преподаватель.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	1
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	2
4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	3
5. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.09 Физическая культура является обязательной частью социально-гуманитарного цикла ООП в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии общих компетенций:

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.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью освоения учебной дисциплины Физическая культура является формирование физической культуры личности, наличие которой обеспечивает готовность к социально-профессиональной деятельности, включение в здоровый образ жизни, систематическое физическое самосовершенствование

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ОК	Умения	Знания
ОК04 ОК 06 ОК 08	У.1 Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. У.2 Описывать значимость своей профессии; применять стандарты антикоррупционного поведения У.3 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	3.1 Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности. 3.2 сущность гражданско-патриотической позиции общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения 3.3 Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии; средства профилактики перенапряжения

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	40
в том числе:	
Практические занятия	40
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация проводится в форме (зачета, дифференцированного зачета)	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОПЦ	З 1	З 2	З 3	З 4	У 1	У 2
Введение		+	+	+		+
Раздел 1. Легкая атлетика		+		+		+
Раздел 2. Волейбол	+	+		+	+	+
Раздел 3. Гимнастика		+	+	+	+	+
Раздел 4. Баскетбол	+	+		+	+	+
Раздел 5. Лыжная подготовка		+		+		+

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	
<i>ТБ и ОТ на занятиях физической культуры</i>		2	
Раздел 1. Легкая атлетика		6	
Тема 1.1. Бег на короткие дистанции. Прыжок в длину с места	Содержание учебного материала		ОК04, ОК08, ОК06
	Совершенствование техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования, Совершенствование техники бега	2	
Тема 1.2. Бег на длинные дистанции	Содержание учебного материала		ОК04, ОК08, ОК06
	Тематика практических занятий		
	Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования Разучивание комплексов специальных упражнений Техника бега по дистанции (беговой цикл) Техника бега на дистанции 2000 м, контрольный норматив	2	
Тема 1.3. Бег на средние дистанции Прыжок в длину с разбега. Метание снарядов.	Содержание учебного материала		ОК04, ОК08, ОК06
	Тематика практических занятий		
	Целостное выполнение техники прыжка в длину с разбега, контрольный норматив Техника метания гранаты Техника метания гранаты, контрольный норматив	2	
Раздел 2. Волейбол		8	
Тема 2.1. Техника перемещений, стоек, технике	Содержание учебного материала	2	ОК04, ОК08, ОК06
	Тематика практических занятий		

верхней и нижней передач двумя руками	Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара	2	
Тема 2.2. Техника нижней подачи и приёма после неё	Содержание учебного материала	2	ОК04, ОК08, ОК06
	Тематика практических занятий		
	Отработка техники нижней подачи и приёма после неё Приём и передача мяча в парах в падении Совершенствование передачи мяча в парах.	2	
Тема 2.3. Техника прямого нападающего удара	Содержание учебного материала	2	ОК04, ОК08, ОК06
	Тематика практических занятий		
	Техника прямого нападающего удара Учебная игра с применением изученных положений Отработка техники прямого нападающего удара	2	
Тема 2.4. Совершенствование техники владения волейбольным мячом	Содержание учебного материала	2	ОК04, ОК08, ОК06
	Тематика практических занятий		
	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке Отработка техники владения техническими элементами в волейболе.	2	
Раздел 3. Баскетбол		14	
Тема 3.1. Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места	Содержание учебного материала		ОК04, ОК08, ОК06
	Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе	2	
Тема 3.2. Техника выполнения ведения и передачи	Содержание учебного материала	2	ОК04, ОК08, ОК06
	Тематика практических занятий		

	Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение - 2 шага - бросок». Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения упражнения «ведения-2 шага-бросок» Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места	2	
Тема 3.3. Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу, правила баскетбола	Содержание учебного материала		OK04, OK08, OK06
	Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу Техника выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу	4	
	Совершенствование техники выполнения перемещения в защитной стойке баскетболиста	6	
Раздел 5. Гимнастика		6	
Тема 5.1. Гимнастика	Содержание учебного материала		OK04, OK08, OK06

	Освоение техники общеразвивающих упражнений Упражнений в паре с партнером Упражнения с гантелями Упражнения набивными мячами Упражнения с мячом Упражнения с обручем Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением Упражнений для коррекции нарушений осанки, Упражнения на внимание Висы и упоры Упражнений у гимнастической стенки	6	
Промежуточная аттестация в форме зачета(дифференцированного зачета)		4	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен спортивный зал со специальным спортивным оборудованием:

Лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI (20), лыжи прогулочные KARHU, MARPETTI (20), лыжи прогулочные TISA RACE CAP LASSIC (10), ботинки универсальные Эфси Active Sport 6-0011 (60), лыжные палки (стеклопластик) (10), баллон воздуха для пейнбола (10), маркер Tip (10), маска JT S (10), маска судейская JTF (2), стол для настольного тенниса (2), сетка волейбольная (1), силовой тренажер (1), велоэллипсоид (1), гири 16, 24, 32 кг (по 2 каждой), гриф с отягощением 90 кг (1), гантели 1 кг (2), канат (1), козел гимнастический (1); кольца баскетбольные (4), кольца баскетбольные (4), ворота футбольные (2), беговые дорожки (1), бум (1), барьер с подставкой (1), рукоход с прямыми перекладинами (1), барьер-дуги (1), рукоход цепной (1), лаз круглый (1), стена (1), лабиринт (1)

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Виленский, М. Я., Физическая культура : учебник / М. Я. Виленский, А. Г. Горшков. — Москва : КноРус, 2024. — 214 с. — ISBN 978-5-406-09867-7. — URL: <https://book.ru/book/943895> (дата обращения: 28.05.2024). — Текст : электронный.

2. Бишаева, А. А., Физическая культура : учебник / А. А. Бишаева, В. В. Малков. — Москва : КноРус, 2024. — 379 с. — ISBN 978-5-406-11725-5. — URL: <https://book.ru/book/949532> (дата обращения: 28.05.2023). — Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Спортивные игры: Техника, тактика обучения: Учеб. для студ. высш. пед. учеб. заведений/ Ю.Д.Железнюк, Ю.М.Портнов, В.П.Савин, А.В.Лексаков; Под ред. Ю.Д. Железняка, Ю.М.Портнова. - М.: Издательский центр «Академия», 2024.- 520с. ISBN 5-7695-0572-9.

2. Теория и методика обучения предмету «Физическая культура»: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений/ «Академия», 2024.- 272с. ISBN 5-7695-1525-2.

3. Тиханова, Е. И., Физическая культура. Практикум : учебно-методическое пособие / Е. И. Тиханова. — Москва : Русайнс, 2023. — 96 с. — ISBN 978-5-466-03007-5. — URL: <https://book.ru/book/949386> (дата обращения: 28.05.2023). — Текст : электронный.

4. Федонов, Р. А., Физическая культура : учебник / Р. А. Федонов. — Москва : Русайнс, 2023. — 256 с. — ISBN 978-5-466-03006-8. — URL: <https://book.ru/book/949385> (дата обращения: 28.05.2023). — Текст : электронный.

5. 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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей.	Соблюдение правил техники безопасности при занятиях физкультурно-оздоровительной деятельностью; знание, понимание и демонстрация техники выполнения физических упражнений и технических приемов, изучаемых видов спорта	Фронтальный опрос, тестовые задания, педагогическое наблюдение, выполнение практических заданий, контрольных тестов и упражнений
2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	Применение теоретических знаний для выполнения методикопрактической деятельности обучающегося; выполнение практических заданий, контрольных упражнений и тестов.	Оценка теоретической подготовленности, методикопрактической деятельности, физической подготовленности по результатам выполнения контрольных упражнений и тестов.
Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.	Умение взаимодействовать с партнерами; умение критически оценивать собственные достижения и стремиться улучшить их; овладение навыками ЗОЖ	Оценка теоретической подготовленности, методикопрактической деятельности, физической подготовленности по результатам выполнения контрольных упражнений и тестов.

4. 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 x 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)		
		Девушки	«3»	25 - 29
			«4»	30 - 34
			«5»	35 и более
		Юноши	«3»	30 - 34
			«4»	35 - 39
			«5»	40 и более

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, голова, туловище и ноги составляют прямую линию.	«3»	50-69
			«4»	70-89
			«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

5. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на _____

учебный год 43.01.09 по ОПЦ.09 Физическая культура по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

(общее количество часов: 40 часов аудиторной нагрузки, ____ часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
	Совершенствование техники высокого и низкого старта, стартового разгона, финиширования, Совершенствование техники бега				2
	Овладение техникой старта, стартового разбега, финиширования Разучивание комплексов специальных упражнений Техника бега по дистанции (беговой цикл) Техника бега на дистанции 2000 м, контрольный норматив				2
	Целостное выполнение техники прыжка в длину с разбега, контрольный норматив Техника метания гранаты Техника метания гранаты, контрольный норматив				2
	Раздел 2. Волейбол				
	Отработка действий: стойки в волейболе, перемещения по площадке Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара				2
	Отработка техники нижней подачи и приёма после неё Приём и передача мяча в парах в падении				2

	Совершенствование передачи мяча в парах.				
	Техника прямого нападающего удара Учебная игра с применением изученных положений Оработка техники прямого нападающего удара				2
	Приём контрольных нормативов: передача мяча над собой снизу, сверху. Приём контрольных нормативов: подача мяча на точность по ориентирам на площадке Оработка техники владения техническими элементами в волейболе.				2
	Раздел 3. Баскетбол				
	Техника выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места Овладение техникой выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча с места Овладение и закрепление техникой ведения и передачи мяча в баскетболе				2
	Техника ведения и передачи мяча в движении и броска мяча в кольцо - «ведение - 2 шага - бросок». Совершенствование техники ведения и передачи мяча в движении, выполнения упражнения «ведения-2 шага-бросок» Совершенствование техники выполнения ведения мяча, передачи и броска мяча в кольцо с места				2
	Техника выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колонне и кругу Техника выполнения перемещения в защитной				4

	стойке баскетболиста Совершенствование техники выполнения штрафного броска, ведение, ловля и передача мяча в колоне и кругу				
	Раздел 5. Гимнастика				
	Освоение техники общеразвивающих упражнений Упражнений в паре с партнером Упражнения с гантелями Упражнения набивными мячами Упражнения с мячом Упражнения с обручем Выполнение упражнений для профилактики профессиональных заболеваний Упражнения в чередовании напряжения с расслаблением Упражнений для коррекции нарушений осанки, Упражнения на внимание Висы и упоры Упражнений у гимнастической стенки				6
	Зачет(дифференцированный зачет)				4

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.10 ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ПРИРОДОПОЛЬЗОВАНИЯ**

2025

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.10 «Экологические основы природопользования» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки (просвещения) Российской Федерации от 09.12.2016 № 1569 (зарегистрировано в Минюсте России от 22.12.2016 № 44898), 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:
Вострецова Надежда Владимировна, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	15
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	34

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.10 «Экологические основы природопользования» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОПЦ.10 «Экологические основы природопользования» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; 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 профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»;
- 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.

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 07	- соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	- требования правил экологической безопасности в профессиональной деятельности -правила утилизации отходов.

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; 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	24
лабораторные работы (если предусмотрено)	*
практические занятия (если предусмотрено)	12
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	*
контрольная работа	*
консультации	*
<i>Самостоятельная работа (при наличии)</i>	*
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОГСЭ, ЕН, ОП	31	32	У1	У2
Введение	-	-	-	-
Раздел 1. Общие понятия о природопользовании.	-	+	-	-
Раздел 2. Связь природопользования с охраной окружающей среды	+	-	+	+
Раздел 3. Основные виды и принципы природопользования. Формы передачи природных ресурсов в пользование.	-	+	+	+

2.2 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
Обучающийся должен: должен знать: - требования правил экологической безопасности в профессиональной деятельности -правила утилизации отходов; должен уметь: - соблюдать правила утилизации непищевых отходов;	36	По рекомендации работодателя

-определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии		

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ПК 1.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

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. Общие понятия о природопользовании.		10	
Тема 1.1 Природопользование: базовые понятия.	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.	5	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 07
	Тематика лекционных занятий	3	
	1. Основные определения природопользования.	1	
	2. Природные ресурсы. Рациональное природопользование.	1	
	3. Классификация природных ресурсов. Рациональное использование природных ресурсов.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия Изучение методики подсчета срока истощения невозобновимых ресурсов	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 1.2 Природопользование как вид деятельности .	Содержание учебного материала Виды использования природных ресурсов в процессе хозяйственной деятельности человека.	2	ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 07
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Биологические потребности человечества. Классификация видов природопользования.	1	

	2. Использование в природопользовании знаний из других наук и их влияние на природопользование.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 1.3 Характеристика биосферы как области реализации природопользования	Содержание учебного материала Учения В. И. Вернадского. Общие проблемы природопользования и антропогенного преобразования биосферы. Характер и объем антропогенных изменений окружающей среды.	3	ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 07
	Тематика лекционных занятий	3	
	1. Структура и свойства биосферы.	1	
	2. Закономерности взаимоотношения человека с природной средой.	1	
	3. Исследования пределов устойчивости биосферы под воздействием антропогенной нагрузки.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Раздел 2. Связь природопользования с охраной окружающей среды		16	
Тема 2.1. История и идеологии природоохранной деятельности .	Содержание учебного материала Ресурсизм. Классическое заповедание. Сакральное заповедание. Охраняемые объекты. «Глубинная экологии». Перспективы развития.	4	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. История развития природоохранной деятельности.	1	
	2. Особенности современного периода развития природоохранной деятельности.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практическое занятие:		
	Определение категории опасности предприятия (КОП) по видовому составу загрязняющих веществ (ЗВ), выбрасываемых в атмосферу	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 2.2 Основные направления охраны компонентов окружающей природной среды в Российской Федерации	Содержание учебного материала Компоненты окружающей природной среды.	6	ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 07
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Охрана атмосферного воздуха.	1	
	2. Охрана природных вод.	1	
	3. Охрана земель и недр.	1	
	4. Охрана животного и растительного мира.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие: Составление схем круговоротов веществ в природе и в антропогенной деятельности.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 2.3 Основные направления охраны окружающей среды на предприятии.	Содержание учебного материала Правовые основы природопользования и охраны окружающей среды. Экологическая паспортизация предприятий.	2	ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 07
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Государственное регулирование природоохранной деятельности предприятий.	1	
	2. Природоохранная документация предприятий.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено.		
Тема 2.4 Международное сотрудничество в области природопользования и охраны окружающей	Содержание учебного материала Программа по окружающей среде (ЮНЕП), Всемирный фонд охраны дикой природы (ВВФ), Фонд ООН по проблемам народонаселения, Гринпис, Римский клуб. Роль международных организаций по охране природы. Конвенция о биологическом разнообразии.	4	ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 07
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и	1	

среды	межгосударственные соглашения.		
	2. Основные направления международно-правовой охраны и животного и растительного мира.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Практические занятия		
	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.		
Раздел 3. Основные виды и принципы природопользования. Формы передачи природных ресурсов в пользование.		8	ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 07
Тема 3.1. Виды, принципы и формы природопользования .	Содержание учебного материала Оценка воздействия на окружающую среду.	2	
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Основные принципы природопользования. Виды природопользования.	1	
	2. Ограничение прав и обязанностей природопользователей.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено.		
Тема 3.2. Природопользование в процессе производственной деятельности.	Содержание учебного материала Производственные, технологические и управленческие элементы природоохранной деятельности предприятий.	6	ПК 1.1-ПК 1.2; ПК 2.1; ПК 3.1; ПК 4.1; ПК 5.1 ОК 01; ОК 02; ОК 04; ОК 05; ОК 07
	Тематика лекционных занятий	4	
	1. Регламентирование взаимодействия предприятий с окружающей средой.	1	
	2. Наилучшие доступные технологии.	1	
	3. Технический отчет по обращению с отходами.	1	
	4. Проект предельно допустимых выбросов.	1	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие: Виды отходов. Изучение правил и порядка переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов.	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Не предусмотрено		
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		2	
Всего:*		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Мастерская «Охрана окружающей среды», кабинет 112

ОКТАВА-111. Шумомер-анализатор спектра 1 класса (5 шт.)

Трубка напорная модификации Пито L-образная (5шт.)

Газоанализатор (5шт.)

Дифференциальный манометр Testo 510 (5шт.)

Калибратор акустический (1шт.)

Бензиновая электростанция (1шт.)

Вытяжное устройство отработанных газов

Медуза-В-150 вытяжка выхлопных газов с вентилятором (1шт.)

Унифицированная программа расчета загрязнений атмосферы УПРЗА «Эколог», версия 4.6.

Комплекс программного обеспечения для виртуальных лабораторий по направлению «общая и промышленная экология»

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской «»:

доска ученическая, экран для проектора, парты (компьютерные), парты (ученические), компьютер, стулья (ученические), стол преподавателя, кресло на колесиках

рабочих мест мастерской: 30

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

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/565804>

2. Корытный, Л. М. Экологические основы природопользования : учебник для среднего профессионального образования / Л. М. Корытный, Е. В. Потапова. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 379 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18010-7. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/565803>

3.2.2. Дополнительные источники:

3.2.2.1. Интернет-ресурсы:

1. <http://www.priroda.ru/list/> Природа России
2. <http://priroda.ru/> Природа России Национальный портал
3. <http://oopt.info> ООПТ России
4. <http://www.sevin.ru/redbook/> Красная Книга Российской Федерации

5. <http://www.waste.ru/> Отход.ру Справочно-информационная система
6. <http://www.priroda.ru/lib> Экологическая электронная библиотека
7. <http://www.ecoindustry.ru/> Экология производства-научно-практический портал
8. <http://www.solidwaste.ru/> Твердые бытовые отходы
9. <http://www.mnr.gov.ru/> Министерство природных ресурсов и экологии РФ

3.2.2.2. 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 - требования правил экологической безопасности в профессиональной деятельности -правила утилизации отходов.	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; работа с литературой в ЭБС, наблюдение демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий.
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины: - соблюдать правила утилизации непищевых отходов; -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	Использование сервисов: https://docs.google.com/ https://learningapps.org/ https://puzzle-english.com/ https://www.britishcouncil.ru/ https://videouroki.net/ Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирование.

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Критерии оценивания тестирования:

90 ÷ 100 «5» отлично

80 ÷ 89 «4» хорошо

70 ÷ 79 «3» удовлетворительно

менее 70 «2» не удовлетворительно

Раздел 1. Особенности взаимодействия природы и общества.(тестирование)

1. Экология наука о:

а) наука об искусстве управления

б) наука о морали

в) наука о воздействии и взаимодействии различных факторов среды с живыми

организмами

г) о человеке

2. Наука -«Экология» появилась в:

а) 19 веке

б) 20 веке

в) 18 веке

г) 21 веке

3. Термин -«экология» ввел:

а) Аристотель

б) Геккель

в) Петр I

г) Наполеон

4. Термин впервые введен в:

а) 1886 году

б) 1996 году

в) 2010 году

г) 1717 году

5. В дословном переводе наука экология означает:

а) наука о жизни

б) наука об управлении

в) наука о правилах поведения

г) наука о доме

6. Основным объектом изучения является:

а) мораль

б) процесс общения

в) производство

г) экосистема

7. Предметом изучения является:

а) происхождение и сущность морали

б) взаимодействие и взаимосвязь человека, человеческого общества со средой своего обитания

в) люди

г) этические ценности

8. Под средой обитания следует понимать:

а) города и населенные пункты

б) урбанизацию

в) не только природную среду, но искусственно созданную среду обитания человека

г) жилище

9. Глобальная экология изучает:

а) особенности взаимодействия природы и общества в рамках всего Земного шара

б) допустимые нагрузки на окружающую природную среду

в) способы получения сельскохозяйственной продукции без истощения ресурсов

почвы

г) изучает болезни человека, связанные с загрязнением окружающей среды

10. Прикладная экология изучает:

а) особенности взаимодействия природы и общества в рамках всего Земного шара

б) рассчитывает допустимые нагрузки на окружающую природную среду для

поддержания ее в пригодном для жизнедеятельности природных систем состоянии

в) способы получения сельскохозяйственной продукции без истощения ресурсов

почвы

г) изучает болезни человека, связанные с загрязнением окружающей среды

11. Биосферная экология изучает:

а) особенности взаимодействия природы и общества в рамках всего Земного шара

б) глобальные изменения

в) способы получения сельскохозяйственной продукции без истощения ресурсов

почвы

г) изучает болезни человека, связанные с загрязнением окружающей среды

12. Сельскохозяйственная экология изучает:

а) особенности взаимодействия природы и общества в рамках всего Земного шара

б) рассчитывает допустимые нагрузки на окружающую природную среду для поддержания ее в пригодном для жизнедеятельности природных систем состоянии

в) способы получения сельскохозяйственной продукции без истощения ресурсов почвы

г) изучает болезни человека, связанные с загрязнением окружающей среды

13. Промышленная экология изучает:

а) изучает влияние выбросов промышленных предприятий на природную среду

б) рассчитывает допустимые нагрузки на окружающую природную среду для поддержания ее в

пригодном для жизнедеятельности природных систем состоянии

в) способы получения сельскохозяйственной продукции без истощения ресурсов почвы

г) изучает болезни человека, связанные с загрязнением окружающей среды

14. Медицинская экология изучает:

а) изучает влияние выбросов промышленных предприятий на природную среду

б) рассчитывает допустимые нагрузки на окружающую природную среду для поддержания ее в

пригодном для жизнедеятельности природных систем состоянии

в) способы получения сельскохозяйственной продукции без истощения ресурсов почвы

г) изучает болезни человека, связанные с загрязнением окружающей среды

15. Математическая экология изучает:

а) моделирует экологические процессы, т.е. изменения в природе, которые произойдут при изменении

экологических условий через, например 10 лет

б) подсчитывают количество животных

в) способы получения сельскохозяйственной продукции без истощения ресурсов почвы

г) изучает болезни человека, связанные с загрязнением окружающей среды

16. Экономическая экология изучает:

а) разрабатывает экономические механизмы рационального природопользования

б) особенности взаимодействия природы и общества в рамках всего Земного шара

в) способы получения сельскохозяйственной продукции без истощения ресурсов почвы

г) изучает болезни человека, связанные с загрязнением окружающей среды

17. Юридическая экология изучает:

- а) допустимые нагрузки на окружающую природную среду
- б) разрабатывает систему законов, направленных на защиту природы
- в) способы получения сельскохозяйственной продукции без истощения ресурсов

ПОЧВЫ

г) изучает болезни человека, связанные с загрязнением окружающей среды

18. Биосфера это:

- а) внешняя газовая оболочка
- б) водная оболочка земли
- в) внешняя твердая оболочка земли
- г) вещество планеты, в ней осуществляется жизнь

19. Атмосфера это:

- а) внешняя газовая оболочка
- б) водная оболочка земли
- в) внешняя твердая оболочка земли
- г) вещество планеты, в ней осуществляется жизнь

20. Гидросфера это:

- а) внешняя газовая оболочка
- б) водная оболочка земли
- в) внешняя твердая оболочка земли
- г) вещество планеты, в ней осуществляется жизнь

21. Литосфера это:

- а) внешняя газовая оболочка
- б) водная оболочка земли
- в) внешняя твердая оболочка земли
- г) вещество планеты, в ней осуществляется жизнь

22. Ноосфера это:

- а) внешняя газовая оболочка
- б) сфера человеческой деятельности, человеческого разума
- в) внешняя твердая оболочка земли
- г) вещество планеты, в ней осуществляется жизнь

23. Продуценты это:

- а) урбанизация
- б) потребители
- в) разлагатели

г) производители

24. Консументы это:

а) потребители

б) разлагатели

в) производители

г) экосистема

25. Редуценты это:

а) урбанизация

б) потребители

в) разлагатели

г) производители

26. Популяция это:

а) ноосфера

б) все население какой-то территории

в) гидросфера

г) литосфера

27. Экосистема это:

а) растения

б) сообщество

в) города и населенные пункты

г) совокупность взаимодействующих между собой живых и неживых компонентов в

том или ином

участке природной среды

28. Адаптация это:

а) процесс приспособления строения и функций организма к изменяющимся условиям среды

б) совокупность взаимодействующих между собой живых и неживых компонентов в

том или ином

участке природной среды

в) экосистема

г) сообщество

29. Экологическая валентность это:

а) ноосфера

б) сообщество

в) внешний вид

г) выносливость вида

30. Окружающая природная среда это:

а) деревья

б) это все, что окружает нас

в) урбанизация

г) промышленность

ОТВЕТЫ:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3
									0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0
в	а	б	а	г	г	б	в	а	б	б	в	а	г	а	а	б	г	а	б	в	б	г	а	в	б	г	а	г	б

Тест располагается на сайте videouroki.net

<https://videouroki.net/tests/588061473/>

Раздел II .Охрана окружающей среды.

Промежуточный тест по Разделу II. Охрана окружающей среды

Критерии оценивания тестирования:

90 ÷ 100 «5» отлично

80 ÷ 89 «4» хорошо

70 ÷ 79 «3» удовлетворительно

менее 70 «2» не удовлетворительно

1.Платежи, относящиеся к экологическим – это платежи за ...(множественный ответ)

- а) выбросы загрязняющих веществ в атмосферу
- б) сбросы сточных вод в водные объекты
- в) использование природных ресурсов
- г) проведение экспертизы

2.Под загрязнением окружающей среды понимают ...

а) изменение ее свойств в результате поступления экологически вредных веществ

- б) сокращение видового биоразнообразия
- в) деградацию экосистем

3.Метод, который не применяется для оценки качества экологического состояния территорий – метод ...

- а) биоиндикации
- б) химического анализа
- в) экспертных оценок

4.Основные механизмы (методы) государственного управления природоохранной деятельностью(множественный ответ)

- а) правовые методы
- б) административные и экономические методы
методы экстраполяции

в) экологические

5.Биосфера – это ...

- а) совокупность всех существующих на Земле экосистем
- б) часть верхней оболочки Земли, в которой существует или может существовать

живое существо

в) воздушное пространство Земли

6.Не существующий вид экологического контроля

- а) государственный
- б) территориальный
- в) производственный

7.Основной признак, характерный для территорий (зон) экологического бедствия

- а) глубокие необратимые изменения природной среды
- б) истощение минеральных и других полезных ископаемых
- в) временное приостановление деятельности отдельных предприятий

8.Под качеством природной среды понимают ...

- а) сохранение растительного и животного мира
- б) ее способность воспроизводить жизнь на Земле с сохранением природных

экосистем и биоразнообразия

в) способность к самоочищению и саморегуляции

9.Экономический механизм управления природоохранной деятельностью включает ... (множественный ответ)

- а) экономическую оценку природных объектов и ресурсов
- б) страхование гражданской ответственности владельцев автотранспорта
- в) установление лимитов на выбросы и сбросы загрязняющих веществ
- г) установление гражданской ответственности

10.Биологическое разнообразие – это разнообразие ...

- а) организмов
- б) видов
- в) экосистем

11. Документ, в котором определены нормативы платы за негативное воздействие на окружающую среду

- а) Приказ Ростехнадзора от 8 июня 2006 г. № 557
- б) ФЗ «Об охране окружающей среды»
- в) Постановление Правительства РФ от 12 июня 2003 г. № 344

12. Глобальные эколого-экономические проблемы – это следствие взаимодействия ...

- а) отдельных видов хозяйственной деятельности с окружающей средой
- б) общества и природы
- в) промышленных предприятий с окружающей средой

13. Момент, который можно отнести к недостаткам в управлении природоохранной деятельностью

- а) постоянное реформирование природоохранных органов
- б) использование зарубежного опыта
- в) создание на федеральном и региональном уровнях специальных правовых

органов для контроля за исполнением природоохранного законодательства

14. Принципы, характеризующие экологическую экспертизу и закрепленные в действующем законодательстве (множественный ответ)

- а) обязательности
- б) научной обоснованности
- в) приоритета охраны окружающей среды
- г) управления качеством природной среды

15. Задачи, не входящие в компетенцию экологического аудита

а) оценка экономической эффективности природоохранных мероприятий, проводимых на предприятии

уменьшение негативного воздействия производства на среду обитания без дополнительных затрат

б) установление соответствия проектной документации экологическим требованиям

16. Средства федерального бюджета, выделенные на природоохранную деятельность, расходуются на ...

а) природоохранные мероприятия, включенные в состав целевых государственных природоохранных программ

- б) все природоохранные мероприятия
- в) природоохранные мероприятия в отдельных субъектах РФ

Вопрос:

17. Экологический мониторинг – это ...

- а) управление качеством природной среды
- б) проверка деятельности предприятий по соблюдению ими экологического законодательства
- в) система наблюдений с целью оценки и прогноза изменений состояния окружающей среды под влиянием антропогенной нагрузки

18. Управление природоохранной деятельностью – это ...

- а) совокупность принципов, методов, форм и средств, направленных на сохранение природной среды с целью обеспечения экологической безопасности человека
- б) управление людьми, их социально-экономическими отношениями
- в) воздействие субъекта управления на объект управления с целью достижения поставленных целей

19. Причины, способствующие усугублению экологической ситуации в России – это ... (множественный ответ)

- а) переход страны от плановой централизованной системы управления к рыночной экономике
- б) преобладание ресурсодобывающих и ресурсоемких секторов в структуре экономики
- в) низкая эффективность механизмов природопользования и охраны окружающей среды
- г) низкий уровень развития промышленности

20. Нормирование качественного состояния окружающей среды – это ...

- а) вынужденная мера
- б) результат закономерного развития общества
- в) волевое решение Правительства РФ

ОТВЕТЫ:

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

Тест располагается на сайте videouroki.net

<https://videouroki.net/tests/598068550/>

Раздел III. Правовые вопросы природопользования (тестирование)

Критерии оценивания тестирования:

90 ÷ 100 «5» отлично

80 ÷ 89 «4» хорошо

70 ÷ 79 «3» удовлетворительно

менее 70 «2» не удовлетворительно

1. Экологическое право регулирует общественные отношения в сфере...

- а) природопользования, охраны окружающей среды и обеспечения экологической безопасности
- б) природопользования и охраны окружающей среды
- в) обеспечения экологической безопасности
- г) охраны окружающей среды и рационального природопользования

2. Экологическое право не может выступать в качестве...

- а) отрасли человеческой деятельности
- б) отрасли науки
- в) учебной дисциплины
- г) отрасли права

3. Методы экологического права включают...

- а) императивный и административно-правовой
- б) императивный и диспозитивный
- в) диспозитивный и гражданско-правовой
- г) -экологизацию и императив

4. Система экологического права состоит из следующих частей...

- а) общей и особенной
- б) общей, специальной и экологизированной
- в) общей и специальной
- г) общей, особенной и специальной

5. Окружающая среда - это...

- а) совокупность компонентов природной среды, природных и природно-антропогенных объектов совокупность компонентов природной среды, природных и природно-антропогенных объектов, а также антропогенных объектов
- б) комплекс функционально и естественно связанных между собой природных объектов
- в) естественные экологические системы, природный ландшафт и составляющие их элементы

6. Природная среда (природа) – это...

- а) совокупность природных и природно-антропогенных объектов
- б) земельные, лесные и водные ресурсы все, что не создано человеком
- в) совокупность компонентов природной среды, природных и природно-антропогенных объектов

7. Природный объект - это...

- а) земля, недра, почвы, поверхностные и подземные воды, атмосферный воздух, растительный и животный мир
- б) объект, не подвергшийся изменению в результате хозяйственной и иной деятельности
- в) компоненты природной среды, которые используются или могут быть использованы при осуществлении хозяйственной или иной деятельности
- г) естественная экологическая система, природный ландшафт и составляющие их элементы, сохранившие свои природные свойства

8. Особой охране не подлежат...

- а) объекты, подвергшиеся загрязнению, деградации, порче и иному негативному воздействию
- б) объекты, включенные в Список всемирного культурного наследия
- в) лечебно-оздоровительные местности и курорты
- г) континентальный шельф и исключительная экономическая зона РФ

9. Воздействие хозяйственной и иной деятельности на природную среду допустимо...

- а) исходя из требований экологической экспертной комиссии исходя из требований в области охраны окружающей среды
- б) в соответствии с экологическими стандартами
- в) в соответствии с нормативами качества окружающей среды

10. Запрещена хозяйственная и иная деятельность, последствия воздействия которой...

- а) превышают нормативы допустимого воздействия
- б) превышают лимиты воздействия
- в) непредсказуемы для окружающей среды
- г) наносят значительный ущерб

Тест располагается на сайте **videouroki.net**

<https://videouroki.net/tests/416130086/>

ОТВЕТЫ:

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

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Критерии оценивания тестирования:

90 ÷ 100 «5» отлично
80 ÷ 89 «4» хорошо
70 ÷ 79 «3» удовлетворительно
менее 70 «2» не удовлетворительно

Вариант 1

1.Слой атмосферы наиболее подверженный антропогенному загрязнению:

- А) стратосфера
- Б) тропосфера
- В) мезосфера
- Г) экзосфера

2. Установить соответствие:

Загрязнитель Источник загрязнения

- 1) Хлорфторуглеводороды А) Авария на нефтедобывающей платформе
- 2) Тяжелые металлы Б) Транспорт
- 3) Пестициды В) Холодильные установки
- 4) Нефтепродукты Г) Сельское хозяйство

(1В, 2Б, 3Г, 4А)

3.Синэнергетический эффект часто возникает при выбросах:

- а) черной металлургии; в) химической промышленности;
- б) пищевой промышленности; г) целлюлозно-бумажной промышленности

4. Воздействие кислотных дождей приводит к:

- А) закислению водоемов
- Б) разрушению озонового слоя
- В) повышению средней температуры на Земле
- Г) увеличению количества CO₂ на планете

5. Продолжите предложение:

Перевыпас скота на склонах гор может привести к образованию... (селевых потоков, селей)

6. Установите последовательность действий возникновения глобального потепления климата:

- А) таяние ледников
- Б) вырубка леса
- В) повышение средней температуры на Земле
- Г) повышение содержания CO₂ в атмосфере

(Б, Г, В, А)

7. Установить соответствие:

Закон экологии Пример

- 1) «Всё должно куда-то деваться» А) Разложение растительных остатков
 - 2) «Природа знает лучше» Б) Уменьшение численности хищников, из-за сокращения численности травоядных
 - 3) «Ничто не дается даром» В) Загрязнение гидросферы пластмассами
 - 4) «Всё связано со всем» Г) Высадка саженцев на месте вырубленного леса
- (1В, 2А, 3Г, 4Б)

8. Какой природный ресурс сейчас используется гораздо больше, чем другие?

- а). Лесные ресурсы
- б). Полезные ископаемые
- в). Почвенные ресурсы
- г). Водные ресурсы.

9. Установите соответствие:

Природный ресурс Положение в классификации

- 1) Почва А) Искерпаемые
 - 2) Полезные ископаемые Б) Неисчерпаемые
 - 3) Солнечная энергия
 - 4) Лесные ресурсы
- (1А, 2А, 3Б, 4А)

10. Что является причиной истощения лесных ресурсов:

- А) кислотные дожди
- Б) образование железняков
- В) лесные пожары
- Г) нерациональная рубка леса

11. Способ борьбы с инфразвуковым загрязнением:

- А) озеленение
- Б) бетонные стены
- В) ослабление его в источнике образования
- Г) шумоизоляция

12. Что не будет относиться к профилактике лесных пожаров:

- а). Просеки;
- б). Пожарные вышки;
- в). Встречные пожары;

г). Противопожарная пропаганда среди населения

13. Установите соответствие:

Природный ресурс Положение в классификации

- 1) Лесные ресурсы А) Возобновимые
- 2) Полезные ископаемые Б) Не возобновимые
- 3) Животный мир
- 4) Водные ресурсы

(1А, 2Б, 3А, 4А)

14. Продолжите предложение:

Почва под вырубленными тропическими лесами покрывается красной твердой коркой, которая называется.... (железняк)

15. Гамма кванты можно задержать:

А) бумагой; В) доской.

Б) бетоном; Г) тканью

16. Установите соответствие:

Лесные массивы Категория лесов

- 1) Сибирь А) Первичные
 - 2) Бассейн Амазонки Б) Вторичные
 - 3) Юго-Восточная Азия
 - 4) Западная Европа
- (1А, 2А, 3А, 4Б)

17. Какая ответственность предусмотрена для лиц нарушивших природоохранное законодательство:

А) уголовная

Б) социальная

В) административная

Г) экологическая

18. Продолжите предложение:

Основным последствием вырубки лесов на планете является увеличение количества...(углекислого газа, CO_2)

19. Установите соответствие:

Загрязняющее вещество Воздействие загрязнителя

- 1) углекислый газ А) разрушение озонового слоя
- 2) фреоны Б) глобальное потепление климата
- 3) тяжелые металлы В) кислотные дожди

4) оксиды серы и азота Г) мутации растений

(1Б, 2А, 3Г, 4В)

20. Вставьте пропущенное слово:

Лесные экосистемы умеренного пояса и тайги устойчивы к рубке, чем тропические. (более)

21. Установите соответствие:

Источник энергии Положение в классификации

1) гелиоэнергетика А) Альтернативный способ

2) использование нефти Б) Традиционный способ получения энергии

3) геотермальная энергия

4) использование газа (1А, 2Б, 3А, 4Б)

22. Установите последовательность этапов образования Лос-Анджелесского типа смога:

А) действие солнечной радиации

Б) отсутствие ветра

В) выхлопы автотранспорта

Г) фотохимические реакции (А, В, Б, Г)

23. Продолжите предложение:

За последние 20 лет уровень шума в крупных городах планеты возрос на 15-20 дБ в основном за счёт...(транспорта, автотранспорта)

24. Установите последовательность стадий очистки воды на очистном сооружении:

А) химическая

Б) биологическая

В) механическая

Г) отстаивание (Г, В, А, Б)

25. Предельно допустимая граница шумового воздействия на организм человека:

А) 100дБ

Б) 50дБ

В) 80дБ

Г) 35дБ

Тест располагается на сайте videouroki.net

<https://videouroki.net/tests/307596236/>

Вариант 2

1. Слой атмосферы в котором находится озоновый слой:

А) стратосфера

Б) тропосфера

В) мезосфера

Г) экзосфера

2. Установить соответствие:

Загрязнитель Источник загрязнения

1) СМС А) Производство строительных материалов

2) Радиоактивные вещества Б) Аварии на АЭС

3) Гербициды В) Сточные воды

4) Пыль Г) Сельское хозяйство

(1В, 2Б, 3Г, 4А)

3. Отходы, способные вызвать отравление или иное поражение живых существ:

А) Питательные

Б) Ущербные

В) Необходимые

Г) Токсичные

4. Увеличение количества парниковых газов приводит к:

А) закислению водоемов

Б) разрушению озонового слоя

В) повышению средней температуры на Земле

Г) увеличению количества CO₂ на планете

5. Продолжите предложение:

«Низкие частоты звукового давления называются ...» (инфразвук)

6. Установите последовательность действий мониторинга окружающей среды:

А) передача сведений в органы гос. управления

Б) наблюдение за природными экосистемами

В) изменение антропогенной нагрузки

Г) создание законов

(Б, А, Г, В)

7. Установить соответствие:

Закон экологии Пример

1) «Всё связано со всем» А) Разложение животных остатков

2) «Природа знает лучше» Б) Исчезновение лягушек из-за гибели комаров

3) «Ничто не дается даром» В) Внесение удобрений в почву

4) «Всё должно куда-то деваться» Г) Кислотные дожди

(1Б, 2А, 3В, 4Г)

8. В РФ действуют законодательные акты, регулирующие использование и охрану отдельных природных ресурсов:

А) Социальный кодекс

Б) Земельный кодекс

В) Уголовный кодекс

Г) Пищевой кодекс

9. Установите соответствие:

Природный ресурс Положение в классификации

1) Гелиоэнергетика А) Исчерпаемые

2) Геотермальная энергия Б) Неисчерпаемые

3) Солнечная энергия

4) Почвенные ресурсы

(1Б, 2Б, 3Б, 4А)

10. Что не является причиной истощения почвенных ресурсов:

А) кислотные дожди

Б) карьерная добыча полезных ископаемых

В) разрушение озонового слоя

Г) нерациональное использование пищевых ресурсов

11. Способ борьбы с вибрационным загрязнением:

А) озеленение

Б) бетонные стены

В) ослабление его в источнике образования

Г) шумоизоляция

12. Влияние урбанизации на природу:

А) Повышение продуктивности растительных сообществ

Б) Разнообразие состава биогеоценоза

В) Обогащение атмосферы молекулярным кислородом

Г) Возникновение особого климата, связанного с выделением во внешнюю среду тепла и изменением характера движения воздушных масс

13. Установите соответствие:

Природный ресурс Положение в классификации

1) Почвенные ресурсы А) Возобновимые

2) Нефть Б) Невозобновимые

3) Животный мир

4) Железная руда

(1А, 2Б, 3А, 4Б)

14. Продолжите предложение: «Утончение озонового экрана - озоновая ...» (дыра)

15. Вещества, приводящие к появлению кислотных дождей:

А) Оксиды бериллия

Б) Оксиды фосфора

В) Оксиды азота

Г) Оксиды кремния

16. Установите соответствие:

Лесные массивы Категория лесов

1) Канада А) Первичные

2) Западная Европа Б) Вторичные

3) Юго-Восточная Азия

4) Тропическая Африка

(1А, 2Б, 3А, 4А)

17. Природоохранные мероприятия:

А) Бессистемная рубка леса

Б) Ловля рыбы в реках

В) Создание заповедников

Г) Разработка малоотходных технологий

18. Продолжите предложение: «Процесс увеличения численности городского населения - это ...» (урбанизация)

19. Установите соответствие:

Загрязняющее вещество Воздействие загрязнителя

1) хлорфторуглеводороды А) разрушение озонового слоя

2) радиоактивные вещества Б) «цветение» воды

3) удобрения В) лучевая болезнь

4) оксиды серы Г) кислотные дожди

(1А, 2В, 3Б, 4Г)

20. Вставьте пропущенное слово:

Лесные экосистемы тропического пояса «.....» устойчивы к рубке, чем умеренного . (менее)

21. Установите соответствие:

Источник энергии Положение в классификации

- 1) гидроэнергетика А) Альтернативный способ
- 2) использование мазута Б) Традиционный способ получения энергии
- 3) ветровая энергия
- 4) использование угля

(1А, 2Б, 3А, 4Б)

22. Установите последовательность этапов образования Лондонского типа смога:

- А) действие тумана
- Б) отсутствие ветра
- В) выхлопы автотранспорта и промышленности
- Г) осаждение загрязняющих веществ на тумане

(А, В, Б, Г)

23. Продолжите предложение: «Экологическое состояние природной среды на планете Земля в начале XX века было ..., чем в конце XX века» (лучше)

24. Установите последовательность слоев атмосферы от поверхности земли:

- А) мезосфера
- Б) стратосфера
- В) тропосфера
- Г) ионосфера

(В, Б, А, Г)

25. Назовите фамилию учёного сформулировавшего законы экологии:

- А) Вернадский
- Б) Сеченов
- В) Коммонер
- Г) Геккель

Тест располагается на сайте videouroki.net

<https://videouroki.net/tests/785491390/>

Критерии оценки тестов:

- Более 84%- оценка 5
- от 71-83 %- оценка 4
- от 61-70% - оценка 3
- менее 60% - оценка 2

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20 – 20 учебный год

По учебной дисциплине ОПЦ.10 «Экологические основы природопользования» по
профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____

наименование дисциплины

код, наименование профессии/ специальности

номер группы

(общее количество часов : 36 часа аудиторной нагрузки, 0 часов внеаудиторной
самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Основные определения природопользования.				1
2	Природные ресурсы. Рациональное природопользование.				1
3	Классификация природных ресурсов. Рациональное использование природных ресурсов.				1
4	Практическое занятие: Изучение методики подсчета срока истощения невозобновимых ресурсов				2
5	Биологические потребности человечества. Классификация видов природопользования.				1
6	Использование в природопользовании знаний из других наук и их влияние на природопользование.				1
7	Структура и свойства биосферы.				1
8	Закономерности взаимоотношения человека с природной средой.				1
9	Исследования пределов устойчивости биосферы под воздействием антропогенной нагрузки.				1
10	История развития природоохранной деятельности.				1
11	Особенности современного периода развития природоохранной деятельности.				1
12	Практическое занятие: Определение категории опасности предприятия (КОП) по видовому составу загрязняющих веществ (ЗВ), выбрасываемых в атмосферу				2
13	Охрана атмосферного воздуха.				1
14	Охрана природных вод.				1
15	Охрана земель и недр.				1

16	Охрана животного и растительного мира.				1
17	Практическое занятие: Составление схем круговоротов веществ в природе и в антропогенной деятельности.				2
18	Государственное регулирование природоохранной деятельности предприятий.				1
19	Природоохранная документация предприятий.				1
20	История международного природоохранного движения. Природоохранные конвенции и межгосударственные соглашения.				1
21	Основные направления международно-правовой охраны и животного и растительного мира.				1
22	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
23	Основные принципы природопользования. Виды природопользования.				1
24	Ограничение прав и обязанностей природопользователей.				1
25	Регламентирование взаимодействия предприятий с окружающей средой.				1
26	Наилучшие доступные технологии.				1
27	Технический отчет по обращению с отходами.				1
28	Проект предельно допустимых выбросов.				1
29	Практическое занятие: Виды отходов. Изучение правил и порядка переработки, обезвреживания и захоронения промышленных отходов.				2
30	Дифференцированный зачёт				2
				Всего:	36

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.11 ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.11 Основы предпринимательской деятельности разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1569 от «09» декабря 2016 года (зарегистрировано приказом Минюста «22» декабря 2016 г. № 44898). Приказа Министерства просвещения Российской Федерации от 17.12.2020г. №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: Лунина Наталья Николаевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

• ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
• СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
• УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
• КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
• ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	
• КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.11 Основы предпринимательской деятельности является вариативной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОПЦ.11 Основы предпринимательской деятельности обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 02, ОК 03, ОК 09, ОК 11, ПК 1.3

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель: формирование у обучающихся экономических и организационных знаний и умений по вопросам становления, организации и ведения предпринимательской деятельности в соответствии с современными нормативно-правовыми требованиями

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.	рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов	правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; ответственность за правильность расчетов
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации; структурировать получаемую информацию; оформлять результаты поиска	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; формат оформления результатов поиска информации
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 09 Использовать информационные	применять средства информационных технологий для	современные средства и устройства информатизации;

технологии в профессиональной деятельности	решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; презентовать бизнес-идею и определять источники финансирования	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; правила разработки бизнес-планов; порядок выстраивания презентации

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 проектов; технология развития критического мышления (приемы «Фишбоун», кластер, синквейн, эссе и т.д); 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	52
в том числе:	
теоретическое обучение	18
лабораторные работы	*
практические занятия	28
курсовая работа (проект)	*
контрольная работа	*
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	2

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы УД	З1-З	З 4-6	З 7-9	З 10-12	У 1-3	У 4-6	У 7-9	У 10-12
Тема 1.1. Предпринимательство и его место в современной экономике	+	+			+	+		
Тема 1.2. Организация предпринимательской деятельности	+	+			+	+		
Тема 1.3. Финансирование предпринимательской деятельности		+	+	+		+	+	+
Тема 1.4. Взаимоотношения предпринимателей с партнерами		+	+			+	+	
Тема 1.5 Культура предпринимательской деятельности			+	+			+	+
Тема 1.6 Бизнес- план предпринимательской деятельности				+				+

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
Тема 1.1 Предпринимательство и его место в современной экономике	Содержание учебного материала		7	
	1	Понятие предпринимательства. Основные функции предпринимательства	1	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ОК 11, ПК 1.3
	2	Малый бизнес и условия его развития	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1 Подготовить сообщение «Примеры успешных бизнес-проектов»			
	Практическое занятие			
	1	Генерация идеи бизнеса	4	
Тема 1. 2. Организация предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		10	
	1	Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.	2	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ОК 11, ПК 1.3
	2	Информационное обеспечение управления предприятием и основы делопроизводства	1	
	3	Особенности управления персоналом малого предприятия	1	
	Практическое занятие		2	
	1	Целевая аудитория		
	2	Маркетинг. Продвижение товаров	2	
	3	SMM-продвижение в социальных сетях	1	
	Самостоятельная работа обучающихся		1	
	1 Описать целевую аудиторию			

Тема 1.3. Финансирование предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		6	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ОК 11, ПК 1.3
	1	Организация финансирования предпринимательской деятельности	2	
	2	Система налогообложения	2	
	Самостоятельная работа			
	1	Разработка финансового плана	2	
Тема 1.4. Взаимоотношения предпринимателей с партнерами	Содержание учебного материала		11	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ОК 11, ПК 1.3
	1	Франчайзинг как смешанная форма крупного и мелкого предпринимательства	1	
	2	Коммерческие риски. Виды рисков и способы защиты	2	
	3	Виды покупательского спроса, его изучение	2	
	Практическое занятие			
	1	Разработка бизнес-плана по структуре	6	
Тема 1.5 Культура предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		4	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ОК 11, ПК 1.3
	1	Корпоративная культура	2	
	2	Этикет предпринимателя	2	
Тема 1.6 Бизнес- план предпринимательской деятельности	Содержание учебного материала		12	ОК 02, ОК 03, ОК 09, ОК 11, ПК 1.3
	Практическое занятие			
	1	Разработка бизнес-плана по структуре	6	
	2	Разработка презентации бизнес-плана	6	
Дифференцированный зачет			2	
Всего			52	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет
Общественно-педагогических дисциплин, оснащен оборудованием:

Доска ученическая – 1 шт.

Экран для проектора – 1 шт.

Парты (компьютерные) – 12 шт.

Парты (ученические) – 5 шт.

Парта инвалид – 1 шт.

Компьютер – 13 шт.

Стулья (ученические) – 16 шт.

Стол преподавателя – 1 шт.

Кресло на колесиках – 1 шт.

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Печатные издания:

1. Голубева, Т. М. Основы предпринимательской деятельности: Учебное пособие / Голубева Т. М., 2-е изд., перераб. и доп. - Москва: Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 256 с.: - (Профессиональное образование). - ISBN.

3.2.2 Электронные издания:

Электронные библиотеки

1. Book.ru

2. Znanium.com

3. Президентская библиотека

3.2.3 Дополнительные источники:

1. Баринов, В. А. Бизнес-планирование: учебное пособие / В.А. Баринов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2023. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-102997-8.

2. Романова, М. В. Бизнес-планирование: учеб. пособие / М.В. Романова. — Москва: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2023. — 240 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-106283-8.

3. Морошкин, В. А. Бизнес-планирование: учеб. пособие / В.А. Морошкин, В.П. Буров. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2024. — 288 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-105126-9.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляются преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</i> У1 рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованных полуфабрикатов; У2 определять задачи для поиска информации; У3 структурировать получаемую информацию; У4 оформлять результаты поиска; У5 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; У6 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; У7 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; У8 использовать современное программное обеспечение; У9 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; У10 оформлять бизнес-план; У11 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; У12 презентовать бизнес-идею и определять источники финансирования; <i>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</i> 31 правила и порядок расчета с потребителями при отпуске на вынос; 32 ответственность за правильность расчетов; 33 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; 34 формат оформления результатов поиска информации; 35 содержание актуальной нормативно-правовой документации;	Подготовка сообщений, по заданным темам, подготовка мультимедийных презентаций, разработка бизнес-проектов. Комментированные чтения и анализ документов, справочной литературы, текста лекции. Практические занятия: занятия по моделированию и решению ситуаций; исследовательские задания; разработка проектов. Внеаудиторная самостоятельная работа. Текущий контроль: – собеседование; – устный и письменный опрос; – тестирование; – оценка активности на занятиях; – контрольная работа; – взаимопроверка и самооценка; – оценка сообщений, презентаций. Итоговый контроль: – дифференцированный зачет: Защита бизнес-проектов

36	возможные траектории профессионального развития и самообразования;	
37	современные средства и устройства информатизации;	
38	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;	
39	основы предпринимательской деятельности;	
310	основы финансовой грамотности;	
311	правила разработки бизнес-планов;	
312	порядок выстраивания презентации	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Проводится в форме тестирования. В тесте 9 вопросов.

Критерии оценивания тестирования при текущем контроле

1.Отметкой «5 отлично» оценивается ответ, который показывает прочные знания основных показателей, понятий и процессов изучаемой предметной области.

2.Отметкой «4 хорошо» оценивается ответ, который обнаруживает количество достаточных знаний для этого уровня, прочные знания основных показателей, понятий и процессов изучаемой предметной области. Однако могут допускаться и некоторые неточности в ответе.

3.Отметкой «3 удовлетворительно» оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знаниях основных показателей, понятий и процессов изучаемой предметной области. Ответ отличается не полным уровнем раскрытия темы, слабым владением специальных терминов.

4.Отметкой «2 неудовлетворительно» оценивается ответ, обнаруживший незнание учебного материала, невозможность раскрытия темы, незнанием основных вопросов теории.

Тест

1. Подберите для определения следующих понятий:

1 – Налог	А – продукт труда, произведенный для продажи и удовлетворения спроса на рынке;
2 – Товар	Б – самостоятельный объект рыночных отношений действующий на свой страх и риск в целях получения прибыли;
3 – Услуга	В – экономическая величина, получаемая в результате превышения доходов над расходами;
4 – Прибыль	Г – установленный государством обязательный сбор, уплачиваемый учреждениями и населением;
5– Предприниматель	Д – результат непроизводственной деятельности, направленной на удовлетворение потребностей.

2. Впишите пропущенное слово.

Свод правил и положений, устанавливающих порядок деятельности предприятия – это _____

3. Подберите определения основным понятиям маркетинга

1-Нужда	А – денежная сумма, уплачиваемая за единицу товара или услуги
2 - Обмен	Б – ощущение человеком нехватки чего-либо
3 - Сделка	В – акт получения от кого-либо желаемого объекта с предложением чего-либо взамен
4- Цена	Г – коммерческий обмен ценностями между двумя сторонами
5 - Потребность	Д – необходимость, принявшая специфическую форму в соответствии с культурным уровнем и личностью индивида.

4. Определяет цели, намечает планы, контролирует их выполнение, руководит работниками:

- а – менеджер;
- б – хозяин;
- в – коммерсант;
- г – маркетолог;
- д – финансист.

5. Закончите предложение

Финансовая несостоятельность, сопровождающаяся прекращением хозяйственной деятельности и выплат по долговым обязательствам, а также последующее объявление судом несостоятельности называется _____

6. Из приведенного перечня выберите, что не обязательно для отражения в уставе предприятия:

- а – владельцы предприятия;
- б – юридический статус предприятия;
- в – юридический адрес предприятия;
- г – предмет деятельности предприятия;
- д – штатное расписание предприятия

7. К каждому понятию подберите определения:

1 - Аренда	А – собственность предприятия, представляющая стоимость выпущенных им акций или стоимость основных и оборотных средств;
2 – Договор	Б – имущественный наем, договор, по которому одна сторона предоставляет другой стороне имущество во временное пользование, за определенную плату;
3 – Устав	В – свод правил, прав и обязанностей, регулирующих деятельность организации, взаимоотношения с другими организациями и частными лицами;
4 – Капитал	Г – права владельца имущества, принадлежащие одному или нескольким лицам, организации или государству
5 - Собственность	Д – соглашение между двумя или большим количеством лиц или организаций, направленное на установление, изменение или прекращение прав и обязанностей.

8. Самостоятельная инициативная деятельность граждан или их объединений, осуществляемая на свой страх и риск, под собственную имущественную ответственность с целью получения прибыли, называется:

а – менеджмент;

б – производство;

в – маркетинг;

г – коммерция;

д – предпринимательство.

9. Налогом не облагаются:

А – пенсии

Б – пособия по уходу за ребенком В

- прибыль предприятия

Г – средства, выделенные на благотворительные цели

Д – выигрыши в лотерею

Е – алименты

5.2. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Критерии оценивания ответов при проведении дифференцированного зачета

Итоговая оценка по дифференцированному зачету выводится по баллам в форме защиты (презентации) бизнес-идей (проектов).

Критерии оценивания презентации бизнес-идей (проектов) при проведении дифференцированного зачёта

Критерии	Макс кол-во баллов				
оригинальность бизнес-идеи	4				
привлекательность товара (услуги) для потребителя	4				
конкурентоспособность товара (услуги)	4				
технологическая реализуемость	4				
финансовая реализуемость	4				
оценка проведения презентации (логика и доступность излагаемой информации)	4				
ответы на вопросы (командное)	4				
	28				

Шкала оценок:

1 — не отвечает критерию;

2 — частично отвечает критерию;

3 — в основном отвечает критерию;

4 — полностью отвечает критерию или превосходит его.

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год
по учебной дисциплине ОПЦ.11 Основы предпринимательской деятельности по
профессии 43.01.09 «Повар, кондитер.», группа _____

(общее количество часов: 48 часов аудиторной нагрузки, 4 часа внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Понятие предпринимательства. Основные функции предпринимательства				1
2	Малый бизнес и условия его развития	Подготовить сообщение «Примеры успешных бизнес-проектов»			1
3	Практическое занятие: Генерация идеи бизнеса				4
4	Организационно-правовые формы предпринимательской деятельности.				2
5	Информационное обеспечение управления предприятием и основы делопроизводства				1
6	Особенности управления персоналом малого предприятия				1
	Практическое занятие: Целевая аудитория	Описать целевую аудиторию			2
	Практическое занятие: Маркетинг. Продвижение товаров				2
	Практическое занятие: SMM-продвижение в социальных сетях				1
	Организация финансирования предпринимательской деятельности	Разработка финансового плана			2
	Система налогообложения				2
	Франчайзинг как смешанная форма крупного и мелкого предпринимательства				1
	Коммерческие риски. Виды рисков и способы защиты				2

	Виды покупательского спроса, его изучение				2
	Практическое занятие: Разработка бизнес-плана по структуре				6
	Корпоративная культура				2
	Этикет предпринимателя				2
	Практическое занятие: Разработка бизнес-плана по структуре				6
	Практическое занятие: Разработка презентации бизнес-плана				6
	Дифференцированный зачет				2

**Методические рекомендации по выполнению
внеаудиторной самостоятельной работы
по дисциплине
ОПЦ.11 Основы предпринимательской деятельности**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ОПЦ.11 Основы предпринимательской деятельности» предназначены для студентов, обучающихся по основной образовательной программе по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 4 часа.

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 оперировать данными на целевом рынке;
- 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;

специальные учебные умения:

- осуществлять эффективный и быстрый поиск нужной информации;
- организовывать работу на площадках, в социальных сетях;
- делать выводы о результатах исследования, если информация не упорядочена;
- презентовать бизнес-идею.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Тема 1.1 Предпринимательство и его место в современной экономике	Подготовить сообщение «Примеры успешных бизнес-проектов»	1
2	Тема 1. 2. Организация предпринимательской деятельности	Описать целевую аудиторию	1
3	Тема 1.3. Финансирование предпринимательской деятельности	Разработка финансового плана	2
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;
- 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: Осуществить поиск информации в сети Интернет по теме: Примеры успешных бизнес-проектов в муниципалитете.

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Самостоятельная работа №2

Задание: Описать целевую аудиторию (используя свою бизнес – идею)

Форма отчета по заданию: сообщение в электронном виде.

Самостоятельная работа №3

Задание: Разработка финансового плана (используя свою бизнес – идею)

Форма отчета по заданию: сообщение в электронном виде, используя табличный редактор Excel.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.12 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ НА РЫНКЕ ТРУДА**

2025

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.14 «Эффективное поведение на рынке труда» разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», утвержденного приказом Министерства просвещения Российской Федерации 09.12.2016 года №1569 (зарегистрировано в Минюсте России от 22.12.2016 года №44898).

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

Разработчик:
Коробова Юлия Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ	стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	17
6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	26

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.12 «Эффективное поведение на рынке труда» является обязательной частью общеобразовательного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Учебная дисциплина ОПЦ.12 «Эффективное поведение на рынке труда» обеспечивает формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК1, ОК2, ОК4.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Цель- формирование знаний и умений, необходимых при поиске работы и дальнейшего трудоустройства .

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 2.3	-давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;	- возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации;
ОК 01	-аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; - оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»; -анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении;	- источники информации и их особенности; - как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации;
ОК02	-составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем; - составлять резюме с учетом специфики работодателя;	- обобщенный алгоритм решения различных проблем; - как происходит процесс доказательства;

	- задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;	
ОК04	- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; - корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя; - объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; - давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.	- способы представления практических результатов; - выбор оптимальных способов презентаций полученных результатов.

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: интерактивные технологии, проблемного и развивающего обучения, индивидуализации и дифференциации, информационные и 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	54
в том числе:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	
практические занятия)	28
курсовая работа	
контрольная работа	
<i>Самостоятельная работа (при наличии)</i>	6
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы программы ОПЦ	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
Раздел 1. Рынок труда	-	+	-	-	-	-	-	-	-	+	+	-	-	-	-	-
Раздел 2. Поиск работы.	+	-	-	+	+	+	+	+	+	-	-	-	+	+	+	+
Раздел 3. Коммуникации с потенциальным работодателем.	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Раздел 4. Правовые нормы трудоустройства.	-	-	-	-	+	+	+	+	+	-	-	-	-	+	+	+

2.2 Распределение часов вариативной части ООП

Дополнительные знания, умения, практический опыт, компетенции	Количество часов	Обоснование включения в рабочую программу
должен знать: - источники информации и их особенности; - как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации; должен уметь: --давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда -аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;	54	По рекомендации работодателя

- оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»; - анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении		

Изучение вариативной части учебной дисциплины способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;

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

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. Рынок труда		22	
Тема 1.1. Анализ современного рынка труда	Содержание учебного материала Понятие "рынок труда". Виды рынка труда. Локальные рынки труда. Спрос и предложение на рынке труда. Заработная плата как цена труда. Безработица, рекрутинговые фирмы. Понятие "вакансия на рынке труда". Закон РФ "О занятости населения в Российской Федерации".	8	ПК2.3 ОК 01,ОК 02,ОК 04
	Тематика лекционных занятий	2	
	1 Рынок труда. Структура современного рынка труда РФ .Понятие безработица и ее виды	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	1.Практическое занятие 1.Составление перечня своих умений. Определение перечня потенциальных работодателей. Аргументированная оценка степени востребованности специальности на рынке труда.	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовить кроссворд «Виды рынков труда»	2	
Тема 1.2.	Содержание учебного материала Определение понятия «профессия», современный мир профессий, тенденции в его развитии, классификация профессий, в соответствии с предметами и целями деятельности, предложенная Е.А.Климовым.	6	ПК2.3

Тенденция развития мира профессий.	Тематика лекционных занятий	2	ОК 01,ОК 02,ОК 04
	1.Определение понятия «профессия», современный мир профессий, тенденции в его развитии	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Практическое занятие 2: Составление рейтинга популярных мужских и женских профессий в Ханты-Мансийском округе на основании анализа портала «Работа России»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовить компьютерную презентацию: « Востребованные профессии в Ханты-Мансийском автономном округе»	2	
Тема 1.3. Понятие карьеры и карьерная стратегия.	Содержание учебного материала Понятие «карьера» в узком и широком смысле. Карьера и личностное самоопределение человека. Типология карьеры. Этапы карьеры. Мотивация карьерного роста. Гендерные особенности карьеры. Принципы и правила карьерной стратегии. Основные направления успешного планирования карьеры.	2	ПК2.3 ОК 01,ОК 02,ОК 04
	Тематика лекционных занятий	2	
	1. Понятие карьера в широком и узком смысле. Планирование и развитие карьеры.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Тема 1.4. Проектирование карьеры.	Содержание учебного материала Карьерный рост и личностное развитие как предмет проектирования самого себя. Этапы проектирования.	6	ПК2.3 ОК 01,ОК 02,ОК 04
	Тематика лекционных занятий	2	

	1.Планирование этапов карьерного роста. Этап реализации проекта.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 3: Планирование своей профессиональной карьеры. «Причины, побудившие работника к построению карьеры»	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Раздел 2. Поиск работы.		8	
Тема 2.1. План и правила поиска работы.	Содержание учебного материала Правила поиска работы. План поиска работы и подготовка к его реализации. Причины безуспешного поиска работы. Методы поиска работы.	6	ПК2.3 ОК 01,ОК 02,ОК 04
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Наиболее распространенные пути поиска работы. Методы трудоустройства. Правила эффективного поведения при поиске работы.	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 4: Заполнение таблицы «Анализ способов трудоустройства» провести сравнительный анализ способов трудоустройства	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
	Подготовить сообщение : «Плюсы и минусы моей будущей профессии»	2	
Тема 2.2. Работа центра занятости населения.	Содержание учебного материала Государственные службы занятости населения (пособие по безработице, профессиональное обучение, консультации, поиск вакансий на бирже труда).	2	ПК2.3 ОК 01,ОК 02,ОК 04
	Тематика лекционных занятий	2	
	1.Государственная политика в области занятости населения. Закон о занятости населения. Знакомство с работой Центра занятости населения	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		

	Не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Раздел 3. Коммуникации с потенциальным работодателем.		14	
Тема 3.1. Технологии трудоустройства	Содержание учебного материала Характеристика собеседований. Виды собеседований. Подготовка к собеседованию. Поведение на собеседовании. Вопросы, которые могут задавать на собеседовании. Типичные ошибки, допускаемые при собеседовании. Самопрезентация. Основные способы самопрезентации. Препятствия для эффективной самопрезентации.	10	ПК2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Тематика лекционных занятий		
	Не предусмотрено		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	10	
	1. Практическое занятие 5 Составление резюме	2	
	2. Практическое занятие 6. Составление сопроводительных, рекомендательных и мотивационных писем.	2	
	3. Практическое занятие 7. Составление объявления о поиске работы.	2	
	4. Практическое занятие 8 Телефонный разговор с работодателем.	2	
	5. Практическое занятие 9 Деловая игра «Собеседование с работодателем»	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Тема 3.2. Адаптация на рабочем месте.	Содержание учебного материала Понятие "адаптация". Формы и способы адаптации. Умение произвести хорошее впечатление на работодателя и коллектив в первые дни работы. Поведение на рабочем месте. Изменение стереотипов и уклада жизни в связи с трудоустройством.	4	ПК2.3 ОК 01, ОК 02, ОК 04
	Тематика лекционных занятий	4	

	1.Понятие «адаптация». Формы и способы адаптации. Поведение на рабочем месте.	2	
	2. Организационная культура и деловой этикет. Деловое общение. Конфликты и их разрешение в коллективе	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		
	Не предусмотрено		
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Раздел 4. Правовые нормы трудоустройства.		8	
Тема 4.1. Правовые нормы трудоустройства.	Содержание учебного материала Порядок приема на работу. Понятие, содержание и подписание трудового договора (контракта). Основные права и обязанности работника и работодателя при приеме на работу. Особенности прохождения испытательного срока. Процедура увольнения. Причины увольнения. Правовые аспекты увольнения с работы.	8	ПК2.3 ОК 01,ОК 02,ОК 04
	Тематика лекционных занятий	4	
	1.Перечень требования соискателей к работе. Юридические аспекты трудоустройства.	2	
	2. Общие права работодателя и работника в соответствии с трудовым кодексом РФ	2	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 10 Определение общих прав и обязанностей работодателя и работника в соответствии с Трудовым кодексом РФ.	2	
	Практическое занятие 11. Решение ситуационных задач по трудовому законодательству	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
	Не предусмотрено		
Промежуточная аттестация Дифференцированный зачет		2	

Bcero:*	54	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрен учебный кабинет, оснащенный оборудованием:

Учебный кабинет 245

Оснащен оборудованием:

Стол учительский (1), стул учительский (1), столы ученические (15), стулья ученические (30), доска магнитная (1), ноутбук (1), мультимедиапроектор (1), шкаф вытяжной (1), шкафы для хранения учебных и наглядных пособий (4), набор для практикума электродинамика (1)

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные электронные и печатные издания

11.С.Н. Рыжиков, Эффективное поведение на рынке труда : учебник / С.Н. Рыжиков-Москва : КНОРУС, 2024. — 218 с. — 15BM 978-5-406-12677-62023. — 167 с. — ISBN 978-5-406-11066-9. URL: <https://book.ru/book/952752>— Текст : электронный

3.2.2. Дополнительные электронные издания

1. Корнейчук, Б. В. Экономика: рынок труда : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Корнейчук. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 287 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11413-3. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542692>

3.2.2. Дополнительные электронные издания

1.Карьерный портал «Общероссийская Федеральная база вакансий и резюме «Работа в России» <https://trudvsem.ru>

2.Карьерный сайт <https://hh.ru>

3.Карьерный сайт <https://www.superjob.ru>

4.Сайт Центра карьеры <http://job.chuvsu.ru>

5. Труд и занятость в России https://rosstat.gov.ru/storage/mediabank/Trud_2023.pdf

7. Интерактивный портал Департамента труда и занятости населения Ханты-Мансийского автономного округа-Югры <https://job.admhmao.ru/Czn/Detail/?id=0cd8f811-5677-4ccf-8677-329a8f09b2f4>

8.Трудовой кодекс РФ https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
- возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации; - источники информации и их особенности; - как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации; - обобщенный алгоритм решения различных проблем; - как происходит процесс доказательства;	Оценка устных ответов, учащихся: Отметка "5" ставится, если студент: - полно излагает изученный материал; - обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; - излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.	Индивидуальные и фронтальные опросы; Проверка выполнения обучающимися домашних заданий; Проведение текущего, рубежного и промежуточного контроля в виде тестирования.
-давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда; -аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы; - оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»; -анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении; -составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем; - составлять резюме с учетом специфики работодателя; - задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу; - применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях; - корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;	Отметка "4" ставится, если студент 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 студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: - излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; - не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; - излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого. Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующей темы изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. 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 учеником на протяжении урока (выводится поурочный балл), при условии, если в процессе урока не только заслушивались ответы учащегося, но и осуществлялась проверка его умения применять знания на практике. Критерии оценки тестов:	Индивидуальные и фронтальные опросы; Проверка выполнения обучающимися домашних заданий; Проведение текущего, рубежного и промежуточного контроля

- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры; - давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.	Более 84%- оценка 5 от 71-83 %- оценка 4 от 61-70% - оценка 3 от 60-50%-оценка 2	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль проводится в следующих формах: фронтального опроса, практических заданий.

Раздел 1. Рынок труда

Контрольные вопросы:

1. Дайте определение «рынок труда».
2. В чем состоят особенности региональных рынков труда
3. Каковы элементы рынка труда Российской Федерации?
4. Дайте определение «безработица». Каковы ее виды?
5. Что представляет собой категория «занятость населения»?
6. Опишите способы борьбы с безработицей.
7. Дайте определение понятию «профессиональная деятельность».
8. Каковы признаки профессиональной деятельности?
9. Приведите примеры профессиональной деятельности.
10. Дайте понятие «карьера»
11. В чем отличие вертикальной карьеры.

Практическое занятие 1. Составление перечня своих умений. Определение перечня потенциальных работодателей. Аргументированная оценка степени востребованности специальности на рынке труда.

Цель: закрепить полученные знания по теме «Особенности Регионального рынка труда», научиться работать с официальным государственным сайтом «Работа России»

Продолжительность: 4 часа

Задание:

1. На основании изученного теоретического материала, составьте перечень своих умений по выбранной вами специальности, который может заинтересовать потенциального работодателя.
2. Проанализируйте вакансии по выбранной вами специальности на сайте «Работа России» и Заполните таблицу (не менее 10 вакансий).

Профессия	Потенциальный работодатель	Зарботная плата	Адрес рабочего места

Практическое занятие 2: Составление рейтинга популярных мужских и женских профессий в Ханты-Мансийском округе на основании анализа портала «Работа России»

Цель урока: формирование у студентов представления об особенностях спроса и предложения на общероссийском и региональном рынке труда.

Продолжительность: 2 часа

Задание

1. На основании сведений портала «Работа России» составьте рейтинг популярных мужских и женских профессий в Ханты-Мансийском округе и заполните таблицу

Название профессии/ специальности	Регион	Количество вакансий	Требования к кандидатам	Размер заработной

Практическое занятие 3: Планирование своей профессиональной карьеры.

Цель: закрепить теоретические данные полученные на уроке, научиться самостоятельно планировать свою работу.

Задание:

1. Составить план своей будущей карьеры и заполнить таблицу.

Цель	Период реализации	Действие
Завершить обучение в колледжа БУ ХМАО-Югры «Междуреченский агропромышленный колледж»	1 год	Хорошо учиться, не иметь задолженностей, сдать все экзамены

2. Кем я вижу себя через....

Период	Семья	Общество	Работа
Через год			
Через 5 лет			
Через 10 лет			
Через 20 лет			

3. Написать эссе на тему: «Мой путь к успеху»

Раздел 2. Поиск работы.

Контрольные вопросы

1. Дайте понятие поиска работы
2. Чем заканчивается удачный поиск работы
3. В чем сущность пассивного пути поиска работы
4. В чем сущность активного пути поиска работы
5. Перечислите наиболее распространенные методы поиска работы

Практическое занятие 4: Заполнение таблицы «Анализ способов трудоустройства»

провести сравнительный анализ способов трудоустройства Аргументированная оценка степени востребованности специальности на рынке труда.

Цель: проанализировать способы поиска работы

Продолжительность: 4 часа

Задание:

1. Провести сравнительный анализ способов трудоустройства (Государственная служба занятости, интернет, личные знакомства, непосредственное обращение к работодателю, СМИ, рекрутинговые агентства) по следующим критериям: надёжность. уровень доступности информации, затраты времени и финансовых средств, эффективность
2. Подумайте и напишите наиболее подходящий способ поиска работы для вас, отметьте его плюсы и минусы.
3. Провести аргументированную оценку степени востребованности выбранной вами специальности (количество вакансий, заработная плата, работодатель, регион)

Раздел 3. Коммуникации с потенциальным работодателем.

Контрольные вопросы:

1. Дайте понятие «адаптация».

- 2.Перечислите виды адаптации.
- 3.В чем сущность каждого этапа адаптации
- 4.Дайте понятие «Деловое общение». В чем его отличие от простого общения?
- 5.Дайте понятие «Конфликт», в чем отличие внутриличностного конфликта?
- 6.Перечислите виды конфликтов

Практическое занятие 5 Составление резюме

Цель занятия: научиться грамотно составлять резюме в соответствии с требованиями
Продолжительность: 2 часа

Теоретическая часть

Резюме – это официальный документ, кратко описывающий ваш опыт работы и качества личности. Этот документ предоставляется работодателю перед собеседованием. Резюме нужно работодателю для того, чтобы не проводить собеседование с каждым соискателем, а заранее выбрать только лучших.

ФОТО



РЕЗЮМЕ

ЦЕЛЬ:

ЛИЧНЫЕ ДАННЫЕ

ФИО

Адрес

Телефон

Электронная почта

ОБРАЗОВАНИЕ

ОПЫТ РАБОТЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КАЧЕСТВА

ЛИЧНОСТНЫЕ КАЧЕСТВА

ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

РЕКОМЕНДАЦИИ

Задание:

1. На основании представленного шаблона подготовить резюме в соответствии со следующими требованиями: резюме должно быть составлено грамотно, без орфографических, стилистических и пунктуационных ошибок. Оформлено в одном стиле, как можно проще, и было удобным для чтения (шрифт Arial или Times New Roman, 12 размер, заголовки выделены)

Практическое занятие 6. Составление сопроводительных, рекомендательных и мотивационных писем

Цель: научиться составлять сопроводительные и рекомендательные письма.

Теоретическая часть:

Сопроводительное письмо — адресуется работодателю и поясняет, почему соискатель заинтересован в вакансии и как он подходит для этой позиции. В сопроводительном письме можно подчеркнуть свои ключевые навыки и достижения.

Правила написания сопроводительного письма

Цель сопроводительного письма - побудить потенциального работодателя обратить внимание на Ваше резюме.

Обращение. По возможности адресуйте письмо конкретному человеку. Персонализированное обращение (например, «Уважаемая Светлана Сергеевна!») обратит на себя большее внимание, чем письмо, направленное «Директору по персоналу» или начинающееся со слов «Уважаемые господа!». Имя человека, отвечающего за подбор персонала, можно узнать на сайте компании, у знакомых, работающих в данной организации, или позвонив секретарю приемной.

Текст письма. Тот, кому адресовано Ваше письмо, безусловно, человек очень занятой, поэтому постарайтесь писать как можно лаконичнее. Основной текст письма, как правило, состоит всего из *трех абзацев*.

1. **Первый абзац.** Не забудьте:

- Упомянуть предшествующую встречу или телефонный разговор, сослаться на лицо, знакомое адресату, или на какую-то информацию о компании, побудившую Вас к нему обратиться.
- Дать краткую информацию о себе: К примеру «В данный момент я заканчиваю 5-й курс Финансовой академии и в июне получу диплом бухгалтера/аудитора».
- Объяснить работодателю цель своего обращения: Например: «Прошу Вас рассмотреть мою кандидатуру на позицию в сфере маркетинга в Вашей компании».
- Включить какую-то информацию, показывающую Ваше знание компании или сектора, в котором она работает: «Я проходил полугодовую стажировку в компании N и хорошо знаком с данным рынком».

2. **Второй абзац.** Здесь Вы рассказываете о своих навыках. Напишите о том, как Ваш опыт, навыки, образование, описанные в резюме, могут быть полезны в компании потенциального работодателя. Например, если Вы напишете: «Спецкурс по статистике, пройденный мной в университете, поможет мне анализировать тенденции Вашего сегмента рынка и участвовать в разработке маркетинговой стратегии», то тем самым подскажите читающему причину, из-за которой стоит Вас нанять.

Если Вы пока не обладаете опытом работы по специальности, подчеркните, какие личные качества и знания позволят Вам добиться успеха на этом поприще.

3. **Третий абзац.** Попытайтесь инициировать контакт. Укажите, где, когда и каким образом с Вами можно связаться. Завершите письмо обещанием через несколько дней перезвонить в компанию и узнать о результатах рассмотрения Вашего резюме. И обязательно позвоните.

В Вашем письме должны содержаться формальные разделы, соответствующие требованиям деловой переписки: приветствие, обращение к адресату и подпись с контактными координатами. Если Вы высылаете сопроводительную записку по e-mail, она обязательно должна быть в «теме» письма, использование присоединенных файлов нежелательно.

Вам кажется, что Вы уже зачитали свое сопроводительное письмо до дыр? И все же лучше прочесть еще пару раз и убедиться, что в письме нет орфографических или синтаксических ошибок. Даже невинная опечатка способна произвести на менеджера по персоналу неприятное впечатление и охарактеризовать Вас как человека невнимательного и небрежного.

Задание: на основании выше представленных правил подготовить сопроводительное письмо.

Практическое занятие 7. Составление объявления о поиске работы.

Цель занятия: научиться на практике составлять объявление о поиске работы.

Продолжительность: 2 часа

Задание: на основании схемы написать объявление в газету

РЕКОМЕНДУЕМАЯ СХЕМА НАПИСАНИЯ ОБЪЯВЛЕНИЯ

Схема

1. Сведения личного характера.
2. Цель.
3. Образование.
4. Опыт работы.
5. Дополнительная информация. (слайд 4)

Прежде чем составлять свое объявление, найдите пример подобного объявления, это поможет вам правильно сформулировать свое

Практическое занятие 8 Телефонный разговор с работодателем.

Цель занятия: определять содержание телефонного разговора с работодателем, научиться составлять план телефонного разговора с потенциальным работодателем.

Теоретическая часть:

Одним из основных способов поиска рабочего места являются телефонные переговоры.

Основы телефонных переговоров с работодателем

Сэкономить время и силы при поиске работы вам поможет телефон, однако, отсутствие навыков ведения телефонных переговоров, неуверенность в себе или боязнь получить отказ приводят к нежеланию пользоваться телефоном, что значительно снижает шансы на трудоустройство.

Преимущества телефонного звонка:

1. Телефон позволяет за короткое время обзвонить большое количество предприятий и узнать об имеющихся вакансиях;
2. Умело пользуясь телефоном, даже если вакансия уже занята, можно получить другую полезную информацию, например, узнать, где могут быть аналогичные вакансии;
3. В телефонном разговоре претендент получает шанс наилучшим образом представить свои положительные стороны и создать о себе хорошее впечатление.

Норма делового телефонного разговора - три минуты.

Тактика разговоров по телефону «7 шагов к успеху»:

Шаг 1 – узнать имя. Звонить нужно компетентным сотрудникам: руководителю предприятия, начальнику отдела кадров, руководителю отдела. Во время телефонного разговора представьтесь сами и обязательно узнайте имя компетентного лица.

Шаг 2 – преодоление «заслона». Важно не только знать, к кому нужно обратиться, необходимо добиться возможности поговорить с этим человеком. Помните, ваш звонок – неожиданность, поэтому, если вы преждевременно раскроете цель обращения первому, кто снял трубку, то ответ всегда будет отрицательным, а разговор законченным.

Шаг 3 – позитивно «подайте» себя. Начиная разговор, не следует говорить, что вы хотите узнать, нет ли какой-нибудь работы. Для соискателя работы важно правильно позиционировать свою кандидатуру. Например, в диалоге с работодателем выпускнику учебного заведения после приветственных слов следует обозначить свой социальный статус: «Вам звонит начинающий юрист Иванов Илья». Вкратце сообщить о своем профессиональном опыте, квалификации, интересах, навыках, способностях. Дайте понять, что вас интересует данная организация (фирма). О тех характеристиках, которые могут быть негативно восприняты работодателем (возраст, отсутствие опыта и т.д.) ничего не следует говорить, пока об этом не спросят.

Шаг 4 – продолжайте разговор, проявите настойчивость. Ваша задача – получить приглашение на собеседование. Речь должна быть построена так, чтобы у работодателя не было возможности «свернуть» разговор. Расспросите, например, о специфике деятельности организации. Пока вы говорите, работодатель думает. Если вы интересный собеседник, то работодатель может заинтересоваться вами и сам закончит разговор, назначив вам встречу. Однако не злоупотребляйте. Излишняя словоохотливость раздражает. Кроме того, большинство деловых людей не любят долгих телефонных разговоров.

Шаг 5 – вы потенциальный кандидат. Беседуя с работодателем, будьте внимательны и как только почувствуете, что собеседник хочет закончить разговор, сделайте это сами. Нужно быть готовым к получению и отрицательного ответа. Однако не стоит сразу класть трубку, а можно

спросить, если ли на предприятии список претендентов на работу и можно ли в него попасть, либо предложить направить свое профессиональное резюме для включения в список резерва кадров. Если вы готовы на временную работу, следует и об этом сказать работодателю. Как правило, временная работа всегда становится постоянной. При отказе в приеме на работу ввиду отсутствия вакансий можно поинтересоваться у работодателя об известных ему предприятиях подобного либо смежного профиля и имеющейся информации о рабочих местах в них. В любом случае, надо стараться извлечь как можно больше полезной информации из общения с работодателем.

Шаг 6 – позитивное окончание разговора. Очень важно вежливо и позитивно закончить разговор. Вы должны поблагодарить своего собеседника за потраченное время и помощь.

Шаг 7 - анализ результатов. Следует проанализировать свой звонок работодателю – что у вас получилось, а что нет. Удалось ли заинтересовать собеседника своей кандидатурой, получить приглашение на собеседование? Какие другие цели были достигнуты? Делайте временные паузы между звонками, если приходится обзванивать нескольких работодателей по заранее заготовленному списку.

Задание: составить план телефонного разговора с работодателем

Практическое занятие 9 Деловая игра «Собеседование с работодателем»

Цель развитие навыков самопрезентации, умения производить впечатление, обучение навыкам эффективного поведения на собеседовании.

Продолжительность 2 часа

Деловая игра проводится по принципу потоковое собеседование с работодателем. Каждый соискатель в отведенное ему время подходит к своему потенциальному работодателю и в течение 5 минут проходит собеседование.

На каждого работодателя три соискателя.

Итогом собеседования может быть:

- 1) Место на постоянной основе;
- 2) Временное трудоустройство;
- 3) Отказ.

Колокольчик (сигнал) – оповещает о начале игры, начале и окончании этапа.

2. По окончании собеседования соискатели индивидуально узнают результат собеседования

3. Далее следует рефлексия. Где соискатели высказывают свое мнение, почему приняты или почему не приняты на работу. Работодатели также дают свою оценку о кандидатах. Выделяют критерии, которые значимы при собеседовании при приеме на работу.(см.Приложение4).

Легенда (подготовительный этап)

В городе Н появились объявления о наличии вакансий В Пожарную часть №274 требуется Пожарный, В полицейский участок требуется оперуполномоченный, в местную школу требуется учитель начальных классов, на местное предприятие требуется программист и в агропредприятие требуются механизаторы.

У нас есть 5 работодателей и 15 соискателей, приглашаем первых соискателей.

Подготовительный этап (студентам)

Представьте себе, что вы выпускник нашего колледжа и находитесь в поисках работы.

Вы приходите в офис для собеседования к потенциальному работодателю. Здесь вам нужно будет применить способы установления контакта, продемонстрировать умение слушать и т.д. И самое главное, Вам нужно будет убедить потенциального работодателя в том, что вы лучший кандидат на должность (заявленную вакансию).

Допустим, вы нашли информацию в интернете о том, что некой фирме (компании, учреждению) требуются работники, предварительно созвонились и подготовились к встрече. Подготовка к встрече подразумевает составление резюме.

Задачи работодателя: подготовить вопросы, которые будут заданы соискателям.

Задачи соискателей: составить резюме; установить контакт с работодателем, (применить способы установления контакта); выяснить требования, которые предъявляются к специалисту; подготовить не менее 5 вопросов, которые задаст работодателю претендент; отработать версии самопрезентации; убедить работодателя в том, что лучшей кандидатуры ему не найти. Таким образом, соискатель работы должен заявить о себе как о самом подходящем кандидате на должность.

Ход игры

1 этап

Приложение 1 Вопросы для работодателей. «Вопросы, которые можно задать на собеседовании соискателю»

1. Расскажите немного о себе.

2. Какие видите в жизни сложности и как с ними справляетесь?

3. Чем вас привлекает работа у нас в данной должности?

4. Почему вы считаете себя достойным занять эту должность? В чём ваши преимущества перед другими кандидатами? (уверенность)

5. Какие ваши сильные и слабые стороны?

6. Не мешает ли ваша личная жизнь данной работе, связанной с дополнительными нагрузками? 7. На какую зарплату вы рассчитываете?

8. Как вы представляете своё положение через 5 (десять) лет?

9. В какие сроки вы бы могли приступить к работе?

10. За что вас критиковали последние 3-4 года?

11. Вы хорошо работаете с другими людьми?

12. Чем вы любите заниматься в свободное время?

13. Вы чаще соглашаетесь или спорите? Почему?

14. В каких ситуациях вам не удалось добиться успеха? Почему?

15. Как вы относитесь к методу принуждения и угроз по отношению к подчинённым? В каком случае следует прибегать к угрозам?

16. Часто ли вы используете похвалу в адрес других людей? В каких ситуациях вы это делаете?

17. Человеку свойственно приукрашивать себя, устраиваясь на работу. В чём вы приукрасили себя?

Приложение 2. «Резюме. Одна из форм составления резюме» (соискателям) Резюме – краткое описание с предоставлением основных фактов и важных деталей из вашей биографии, информация о ваших профессиональных и личностных качествах, которые могут заинтересовать потенциального работодателя.

ФИО, адрес проживания, телефон

Личная презентация

Личные качества (какой по характеру человек)

Навыки и умения

Достижения за последнее время (в учёбе, в работе)

Интересы, увлечения, членство в организациях (клубы, секции и т.д.)

Планы на будущее, карьера Образование

Школа (в какой учился, когда закончил)

Профессиональные учебные заведения (какое, когда закончил, планирует обучаться)

Курсы

Какие курсы дополнительно закончил или посещает

Опыт работы (где работал, кем; если не работал, почему)

Рекомендации

Укажи координаты 1-2 людей, которые могли бы написать о тебе положительный отзыв (не должны быть родственниками)

Приложение 3. Памятка «Как вести себя на собеседовании»

Типичные ошибки многих соискателей на собеседовании:

- несоответствующий внешний вид;
- непунктуальность,
- невыключенные мобильные телефоны.

Подготовка к собеседованию

Отнеситесь внимательно к сбору документов. Необходимо подготовить своё досье и брать его на каждое собеседование.

Продумайте внешний вид. Внешний вид и манера держаться имеют большое значение и практически определяют первое впечатление.

Будьте пунктуальны. Приходите за 15 минут раньше назначенного времени. Этим вы проявите уважение к проводящему собеседование и покажете, что вы цените его время.

Подготовьте список своих вопросов к работодателю, выпишите их и имейте под рукой.

Документы, которые Вам пригодятся:

- развёрнутое резюме (желательно в 2 экземплярах);
- паспорт;
- диплом об образовании (обязательно должен быть вкладыш);
- документы о дополнительном образовании, курсах.

Вопросы, которые Вам зададут наверняка

1. Расскажите кратко о себе.

2. На какой должности Вы себя видите через пару (или пять) лет?
3. Почему Вы хотите работать у нас?
4. Почему Вы считаете себя достойным занять эту должность? В чём Ваши преимущества перед другими кандидатами?
5. Назовите Ваши сильные и слабые стороны.
6. Почему вы ушли с предыдущей работы?
7. Расскажите о Ваших неудачах.
8. На какую зарплату Вы рассчитываете?

Как отвечать на вопросы? Кратко и честно!

К вопросу о заработной плате. Самым грубым нарушением в начале собеседования является вопрос кандидата о том, сколько ему собираются платить. За этим вопросом - вполне прогнозируемое завершение собеседования как такового. Вероятно, что вас ожидает отказ при найме на работу.

Существуют две прописные истины: 1. вопрос о заработной плате поднимает сам работодатель; 2. этот аспект обсуждается в финале разговора. Помните! Успех находит лишь тех, кто всеми силами спешит к нему, шаг за шагом преодолевая препятствия на своём пути.

2 этап. Приглашаются все соискатели по одному на объявление результатов собеседования.

После объявления результатов соискатели возвращаются в приемную и заполняют рефлексивный лист? Выстраивают свое выступление.

3 этап Рефлексия Наша встреча близится к концу, я предлагаю соискателям высказать свое мнение почему приняты или почему не приняты на работу.

- Итак, ребята, кого приняли на работу, поднимите руку? Как вы думаете почему были приняты на работу?

- Кого приняли частично? Как вы думаете в чем причина?

- Кого не приняли на работу? Как вы думаете в чем причина?

А сейчас, я прошу высказать свое мнение работодателей.

Какие критерии для вас являются значимыми при приеме на работу.

Работодатели также дают свою оценку о собеседовании или кандидатах

Если остается время высказываются секретари-модераторы по анализу собеседования.

Приложение 4 Качества для работодателей и соискателей

Рассмотрим следующие качества претендентов:

1. Профессиональные качества:

- высокий уровень квалификации по своей специальности;
- владение в достаточной степени другими профессиями, специальностями, что позволит выполнять целый комплекс работ;
- хорошее здоровье и физическая подготовка, позволяющие выполнять работу на высоком уровне;
- собранность, аккуратность, организованность, умение организовать свое рабочее место, профессионально выполнять свои функции.

2. Личные качества специалиста:

- находчивость, умение найти выход из любой неблагоприятной ситуации;
- терпеливость, способность выполнять монотонную работу в течение определенного времени;
- коммуникабельность, склонность к работе в коллективе;
- опрятность, чистоплотность;
- уравновешенность;
- деликатность;
- упорство в достижении цели, активность, ориентированная на получение желаемого результата;
- готовность помочь коллегам по работе;
- вежливость;

3. Отрицательные личные качества:

- самомнение — "Я все знаю";
- нерешительность при принятии решений;
- упрощенное отношение к экономическому и политическому состоянию общества;
- отсутствие моральных принципов, низкие моральные качества;
- склонность к пьянству, наркомании, токсикомании;
- неразборчивость в отношениях с людьми;
- цинизм;
- узкий круг интересов;
- неряшливость;
- робость;
- физические недостатки;
- недостаток учтивости;
- отсутствие чувства юмора.

4. Отрицательные профессиональные характеристики:

- низкий уровень квалификации;
- отсутствие подлинного интереса к предлагаемой работе;
- отсутствие энтузиазма по поводу будущей работы;
- заинтересованность в будущей работе только из-за высокой заработной платы;
- желание получить только престижную работу;
- более высокая квалификация, чем требуется для поручаемой работы;
- невысокие деловые качества;
- нежелание и неумение находить контакты с коллегами;
- некоммуникабельность;
- неумение работать в коллективе.

Критерии для работодателей

При беседе можно также отметить следующее:

1. как претендент выражает свои мысли, не страдает ли косноязычием;
2. как он одет – неряшливость в одежде характеризует человека отрицательно;
3. соблюдает ли он меру, используя парфюмерию, в частности одеколон или духи,
4. опрятен ли он;
5. отводит ли он при разговоре взгляд;
6. небрежность при пожатии руки;
7. внимателен ли он к предлагаемым вопросам;
8. как он ведет себя в искусственно созданных экстремальных ситуациях;
9. не имеет ли он болезненный вид;
10. осуждает ли он своих прежних работодателей и коллег по работе;

11. проявляет или не проявляет интереса к общим целям фирмы;
12. насколько тщательно он составил документацию, заполнил документы;
13. пришел на собеседование вовремя или опоздал без уважительной причины;
14. насколько уверенно высказался по вопросам, которые требуют профессиональных знаний;
15. имеет ли он жизненные планы и цели и насколько они серьезны и перспективны;

3 этап. Выделяют качества (критерии), которые, значимы при приеме на работу.

Мини-опрос “Ожидание”

Уважаемые работодатели, у Вас уже сложилось впечатление о наших соискателях, поэтому если у Вас есть к ним вопросы, Вы можете задать их. Вы можете обращаться как к отдельным соискателям так и ко всем участникам в целом. (Задают вопросы)

Приложение 5 Примерные вопросы работодателей

1. Назовите три своих основных достоинства.
2. Как вы представляете себя через 5 лет?
3. Готовы ли вы работать сверхурочно?
4. Что для вас важнее – хорошая зарплата или интересная работа?
5. Что вы будете делать, в случае отказа принять Вас на работу?
6. Каким вы видите свое будущее рабочее место, свой коллектив?

Мы знаем, что у наших соискателей тоже есть вопросы к Вам:

Примерные вопросы учащихся-соискателей к работодателям

1. Какие качества работника Вы считаете наиболее важными?
2. Как Вы относитесь к инициативным работникам, если их мнение не совпадает с Вашим?
3. Критические замечания со стороны подчиненных... Ваша реакция на них?
4. Как Вы относитесь к тому, что Ваш подчиненный оказался более компетентным в каком-либо вопросе?
5. Ваши пожелания будущим соискателям.
6. Как Вы относитесь к проблеме обновления кадров, готовы ли Вы принять на работу молодого специалиста при наличии вакансии?

Наша встреча близится к завершению и уже можно сделать выводы,

Анализ секретарей

Приложение 6 Таблица отслеживания результатов соискателей в ходе собеседования.

КРИТЕРИИ ОТБОРА СОИСКАТЕЛЕЙ

№ п/п	Ф.И.	Внешний вид располагает /деловой стиль	При собеседовании свободно выражает свои мысли	При диалоге прямо смотрит в глаза	Называют профессиональные качества по профессии	Готов работать сверхурочно	Коммуникабелен / склонен работать в коллективе	Честно рассказывает о своих неудачах	Примечание
1.									
2.									
3.									

Раздел 4. Правовые нормы трудоустройства.

Контрольные вопросы:

Назовите источники права, откуда можно узнать о нормах трудового права.

Перечислите основные формы нарушений трудовых прав.

Назовите основные этапы трудоустройства? Какие вопросы возникают на каждом этапе?

Какие запреты на занятия определенными видами деятельности существуют?

Какие документы необходимы при трудоустройстве? Каковы обязательные пункты заключения трудового договора?

Каковы условия труда несовершеннолетних?

Каков порядок оплаты труда несовершеннолетних? В каких случаях несовершеннолетний несет полную материальную ответственность?

Каков порядок увольнения несовершеннолетних в различных ситуациях. Какие организации защищают права несовершеннолетних?

Практическое занятие 10 Определение общих прав и обязанностей работодателя и работника в соответствии с Трудовым кодексом РФ.

Цель занятия: формирование умений использовать правовые источники и литературу; формирование умений использовать теоретические знания при решении конкретных правовых ситуаций.

Продолжительность: 2 часа

Задание: На основании Трудового кодекса РФ (ст. 21, 22, ТК РФ) укажите права и обязанности работодателя и работника организации.

Практическое занятие 11

Цель: Научиться на практике применять полученные теоретические знания на урке

Продолжительность 2 часа

Задание: решить задачи

Задача 1.

Для оборудования гаража завод заключил с плотником Ивановым и сварщиком Семеновым договор, в котором был указан недельный срок выполнения работ и их стоимость (50 000 руб.). В его содержание специально оговаривались следующие условия: а) конечный результат; б) время работы (срок); в) итоговая сумма оплаты труда группы с указанием конкретной суммы, получаемой каждым исполнителем.

Выполняя работы по указанному договору в результате неосторожного обращения со сварочным оборудованием, Семенов сжег часть пиломатериала на общую сумму 17000 рублей и обжег левую руку, проболев 34 дня. Директор завода расторг с Ивановым и Семеновым договор и обратился в суд с иском о возмещении причиненного заводу ущерба (17000 руб.).

Прав ли директор завода?

Проанализируйте характер трудовых отношений Иванова и Семенова с заводом. Вправе ли они требовать выполнения договора после выздоровления Семенова?

Ответ: Директор завода не вправе требовать расторжение срочного трудового договора с Ивановым и Семеновым, так как в соответствии со ст. 59 ТК РФ срочный трудовой договор может быть заключен на время выполнения определенной работы, которая не была завершена вследствие неосторожного с оборудованием. Если работник, с которым заключен срочный трудовой договор, был незаконно уволен с работы до истечения срока договора, суд восстанавливает работника на прежней работе, а если на время рассмотрения спора судом срок трудового договора уже истек - признает увольнение незаконным, изменяет дату увольнения и, соответственно, формулировку основания увольнения на увольнение по истечении срока трудового договора. Одно из важных средств защиты различных форм собственности - материальная ответственность работника за ущерб, причиненный предприятию при исполнении трудовых обязанностей. Материальная ответственность работника состоит в его обязанности возмещать ущерб, причиненный работодателю. Важнейшие правила этой ответственности закреплены в ст. ст. 118 - 123, ст. 214 и ст. 255 КЗоТ РФ. Это законодательство, устанавливая обязанность работника возмещать ущерб, причиненный работодателю, предусматривает и гарантии сохранения заработной платы работника. Одновременно оно обязывает работодателя создавать работнику условия, необходимые для обеспечения полной сохранности вверенного ему имущества (ч. 4 ст. 118, ст. 123 КЗоТ РФ), и регулирует некоторые организационные отношения. Таким образом, директор завода вправе требовать выполнения договора после выздоровления Семенова. В случае отказа возмещать причиненный ущерб заводу, работодатель вправе обратиться в суд за судебной защитой.

Задача 2.

Научный сотрудник Карпухин, производя опыт с новым электроприбором, получил смертельный разряд током, вследствие которого скончался на рабочем месте. Необходимый инструктаж Карпухиным был пройден, рабочее место соответствовало установленным требованиям охраны труда.

Несет ли ответственность работодатель за гибель Карпухина?

Ответ: В соответствии с ч. 1 ст. 212 ТК РФ обязанности по обеспечению безопасных условий и охраны труда в организации возлагаются на представителей работодателя. Для достижения этой цели работодатель обязан обеспечить безопасность работников при эксплуатации зданий, сооружений, оборудования, осуществлении технологических процессов, а также применяемых в производстве инструментов, сырья и материалов. Соответственно работник имеет право на безопасность труда при использовании перечисленного имущества, а также при осуществлении технологических процессов.

При возникновении опасности жизни или здоровью работника вследствие невыполнения представителями работодателя указанной обязанности работник может отказаться от выполнения

трудовой функции, а также потребовать от полномочных государственных органов принятия мер по устранению допущенных представителями работодателя нарушений и привлечения их к установленным законодательством мерам ответственности. Таким образом, при соблюдении всех вышеперечисленных факторов, работодатель не может быть привлечен к ответственности за гибель работника Карпухина, так как рабочее место соответствовало установленным требованиям охраны труда.

Каков порядок учета и расследования несчастных случаев на производстве?

Расследование несчастного случая проводится в течение:

15 дней, если пострадавшие получили тяжелые повреждения здоровья или есть погибшие; - месяца со дня поступления заявления от пострадавшего, если утрата трудоспособности наступила спустя некоторое время после несчастного случая. Сроки расследования могут быть продлены, но не более чем на 15 дней, в случае необходимости проведения дополнительной проверки обстоятельств несчастного случая, получения соответствующих медицинских и иных заключений. Поскольку расследование несчастного случая должно быть документально оформлено, статьей 229.2 ТК РФ установлен примерный перечень необходимых для этого документов, конкретный перечень материалов расследования определяется председателем комиссии в зависимости от характера и обстоятельств несчастного случая.

В случае квалификации комиссией несчастного случая как произошедшего на производстве, необходимо составить акт формы Н-1 (форма 2 приложения 1 к Постановлению Минтруда РФ от 24 октября 2002 N 73 (далее – Постановление N 73)). В данном акте необходимо подробно описать обстоятельства происшествия с указанием лиц, допустивших нарушение правил охраны труда. В случае установления факта грубой неосторожности пострадавшего в акте указывается степень его вины в процентах, установленная по результатам расследования несчастного случая на производстве. В целом содержание акта должно соответствовать выводам комиссии, проводившей расследование несчастного случая.

Акт подписывается членами комиссии, утверждается работодателем и заверяется печатью, а также фиксируется в журнале регистрации несчастных случаев на производстве (форма 9 приложения 1 к Постановлению N 73). В трехдневный срок после утверждения акта работодатель обязан выдать один экземпляр пострадавшему, а в случае гибели – родственникам – по их требованию.

Второй экземпляр акта вместе с материалами расследования хранится в течение 45 лет по месту работы пострадавшего в силу п. 30 Постановления N 73 и ч. 6 ст. 230 ТК РФ. При страховых случаях на производстве третий экземпляр акта Н-1 (Н-1ПС) и копии материалов расследования работодатель направляет в территориальный орган ФСС по месту регистрации работодателя в качестве страхователя. После того как пострадавший выздоровеет и выйдет на работу, работодатель обязан сообщить о принятых мерах по предотвращению подобных случаев и о том, какие последствия имел данный несчастный случай, в трудовую инспекцию, по форме 8 приложения 1 к Постановлению N 73, с указанием суммы материального ущерба, нанесенного организации, суммы выплат и состояния здоровья пострадавшего.

Если несчастный случай признан страховым, такое сообщение необходимо направить и в отделение ФСС. Если данный случай будет квалифицирован комиссией как не связанный с производством, то он оформляется актом произвольной формы.

Согласно ст. 184 ТК РФ при повреждении здоровья или в случае смерти работника вследствие несчастного случая на производстве либо профессионального заболевания работнику (его семье) возмещаются его утраченный заработок (доход), а также связанные с повреждением здоровья дополнительные расходы на медицинскую, социальную и профессиональную реабилитацию либо соответствующие расходы в связи со смертью работника.

Задача 3.

Наладчик оборудования находится на повременно-премиальной системе оплаты труда. Его месячная тарифная ставка составляет 7800 рублей. За качественное выполнение работ по наладке и текущему ремонту, а также за не превышение установленного лимита простоя оборудования полагается премия в размере 35% от месячной тарифной ставки. Начальник цеха, где работает Григорьев, снизил ему премию

на 15 % за отказ Григорьева от сверхурочной работы.

Обоснованно ли уменьшение размера премии в данном случае?

Ответ: Начальник цеха, не вправе был снижать премию наладчику оборудования Григорьеву на 15% за отказ от сверхурочной работы.

В соответствии со ст. 99 Трудового кодекса Российской Федерации привлечение к сверхурочной работе работника допускается только с письменного согласия и с учетом мнения выборного органа первичной профсоюзной организации.

5.2 Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Инструкция по выполнению заданий.

В задании № 1 необходимо выбрать единственный правильный ответ,

В задании №2, необходимо сопоставить вопрос с вариантом ответа.

В задании № 3 необходимо в каждом из вариантов определить этап карьеры.

В задании № 4 необходимо определить тип карьеры.

В задании № 5 необходимо дать оценку законности действий работодателя и работника при приеме на работу и увольнении, в каждом из предложенных вариантов.

Каждый правильный ответ оценивается в 1 балл.

Неверный вариант ответа или его отсутствие оценивается в 0 баллов.

Задание 1:

1. На рынке труда можно купить:

- а) оборудование, необходимое рабочим для трудовой деятельности
- б) право на использование способностей работника
- в) способности человека, необходимые для создания материальных ценностей
- г) работника, обладающего необходимыми трудовыми навыками

2. Главными участниками рынка труда являются

- а) продавец и посетитель
- б) покупатель и работник
- в) работодатель и работник
- г) работодатель и продавец

3. Взаимодействие на рынке труда осуществляется

- а) посредством обмена на основе спроса и предложения
- б) за счёт эффективного использования рабочей силы
- в) за счёт ограниченности экономических ресурсов
- г) посредством вложения капиталов с целью последующего получения прибыли

4. Формой материального вознаграждения за труд является:

- а) рента
- б) процент по вкладу
- в) заработная плата
- г) ставка заработной платы

5. Величина спроса на рабочую силу не зависит от:

- а) от заработной платы
- б) потребностей работника в деньгах
- в) спроса потребителей на выпускаемые работодателем товары и услуги

6. Под рынком труда понимают:

- а) куплю и продажу товаров и услуг
- б) общественные отношения, связанные с наймом и предложением рабочей силы
- в) рынок сырья, материалов, товаров и услуг, ценных бумаг

7. Спрос на труд выражает:

- а) определенное количество занятых наемных работников
- б) потребность работодателя в работниках, необходимых ему для создания товаров и услуг в) цену рабочей силы

8. Кривая предложения показывает:

- а) сколько работников хотели получить работодатели при каждом уровне ставки заработной платы
- в) сколько работников могут выйти на работу при каждом уровне ставки заработной платы

9. В состав трудовых ресурсов не включают:

- а) граждан трудоспособного возраста
- б) инвалидов 1, 2 группы
- в) работающих подростков
- г) работающих пенсионеров

10. Безработный это:

- а) тот, кто может и хочет работать, но перестал искать работу
- б) тот, кто не имеет работу, но активно ищет ее
- в) тот, кто работает, но ищет другой вариант работы

11. В узком значении карьера это:

- а) профессиональный рост
- б) достижение квалификационного статуса
- в) подъем на новую ступень в должности
- г) род деятельности человека

12. В широком смысле карьера это:

- а) социальный статус человека
- б) продвижение по служебной лестнице
- в) развитие профессионализма работника
- г) занятие определенной должности

13. Какие качества человека влияют на карьеру:

- а) высокие амбиции
- б) желание быть лидером во всем
- в) креативность и творческий подход
- г) все названные качества влияют на карьеру

14. Какие личные качества мешают достижениям в карьере:

- а) высокий уровень интеллекта
- б) неумение идти на компромисс
- в) оптимизм
- г) лидерство

14. Профессиональное самоопределение это:

- а) получение должностных привилегий
- б) политическое самоопределение
- в) осознание человеком культуры
- г) выбор профессиональной деятельности человеком

16.Целью профессиональной карьеры является:

- а) развития себя как профессионала
- б) выполнение определенной служебной роли
- в) продвижение по служебной лестнице
- г) изменение должностей

17.Цель должностной карьеры это:

- а) углубление имеющихся профессиональных знаний, умений и навыков
- б) развитие профессиональных качеств
- в) прохождение карьерного пути в разных организациях
- г) повышение в должности

18.Горизонтальная карьера означает:

- а) повышение в должности
- б) выстраиваемый человеком жизненный путь на основе планов
- в) расширение круга полномочий и обязанностей в рамках той же должности

19. Вертикальная карьера характеризуется:

- а) расширением круга полномочий без смены должности
- б) повышением в должности
- в) дружескими отношениями с начальством
- г) повышением профессионального уровня после аттестации

20. Скрытая карьера:

- а) хорошие отношения с начальством, и как следствие более высокий уровень заработной платы
- б) повышение квалификации
- в) чередование вертикального и горизонтального роста

Задание 2:

Предварительный этап	Взрослость
Этап сохранения	Юность
Этап завершения	Молодость
Этап Продвижения	Зрелость
Этап становления	Ранняя взрослость

Задание 3:

1. Этот этап характеризуется ростом квалификационного уровня, накоплением практического опыта, навыков. Растет потребность в достижении более высокого статуса, и большей независимости
2. В этот период работник осваивает профессию, приобретает необходимые навыки, формируется его квалификация. В этом возрасте обычно создается семья
3. Этап характеризуется кризисом карьеры. Появляется возможность для самовыражения в других видах деятельности
4. За этот период человек может сменить несколько различных видов работ в поисках подходящей деятельности. Если он находит такой вид деятельности, начинается процесс самоутверждения как личности
5. Характеризуется действиями по закреплению достигнутых результатов. Человек достигает вершин независимости и самовыражения

Задание 4:

1. Человек прошел путь от рядового сотрудника до начальника в рамках одной организации (помощник бухгалтера – бухгалтер, заместитель главного бухгалтера, главный бухгалтер, финансовый директор, генеральный директор) Какая это карьера по цели, перемещению и прохождению в организации?

2. Менеджер перешел из ООО «Альбатрос» в ИП «Троя». Руководитель является его родственником. Теперь работнику открыт доступ к закрытым корпоративным встречам, не всегда в официальной обстановке. Какая это карьера по цели, перемещению и прохождению в организации?

Задание 5

1. Иванов В.А. работал в ООО «Вымпел» по срочному трудовому договору и заболел. Срок действия его договора истек во время его болезни, и его уволили. Правомерно ли такое увольнение?

2. Симонов В.В. был переведен на другую должность в связи с реорганизацией предприятия. Права ли администрация, назначая ему при переводе испытательный срок, мотивируя это отличие в профиле работы?

3. Администрация предприятия предупредила Петрову В.В. за месяц об увольнении по сокращению штатов. Петрова В.В. потребовала предоставить ей в течение этого месяца свободные дни для поиска новой работы. Правомерны ли требования Петровой? Каков порядок расторжения договора при сокращении штатов? Какими гарантиями обладает работник при увольнении по сокращению?

4. Володарская С.Л. оформлялась на работу в детский сад. У нее потребовали документы о специальном образовании, характеристику с прежнего места работы, а также копию судебного решения по бракоразводному делу, рассмотренному за год до ее обращения о приеме на работу. Имела ли право администрация требовать копию судебного решения?

Эталон ответов:

Задание 1:

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответ	б	в	а	в	б	б	б	в	б	б	в	в	г	б	г	а	г	в	б	а

Задание 2:

Предварительный этап (юность)

Этап становления (молодость)

Этап продвижения (ранняя зрелость)

Этап сохранения (зрелость)

Этап завершения (зрелость)

Задание 3:

1. этап продвижения
2. этап становления
3. этап завершения
4. предварительный
5. этап сохранения

Задание 4:

1. должностная, вертикальная, внутриорганизационная
2. должностная, скрытая, межорганизационная

Задание 5:

1. Данное увольнение правомерно, т.к. на него не распространяются запрет содержащийся в ст. 81 Трудового кодекса РФ, трудовой договор расторгается в связи с истечением срока. Больничный должен быть оплачен полностью.
2. При переводе сотрудника с одной должности на другую испытательный срок устанавливать нельзя. Испытание работника в целях проверки его соответствия поручаемой работе согласно ч. 1 ст. 70 ТК РФ устанавливается соглашением сторон исключительно при заключении трудового договора.
3. Трудовым законодательством не предусмотрено предоставление сотрудникам, предупрежденным об увольнении в связи с сокращением численности или штата работников, оплачиваемого дня для поиска новой работы. Следовательно, требования Петровой неправомерны.
4. Ст. 65 ТК РФ "Запрещается требовать от лица, поступающего на работу, документы помимо предусмотренных настоящим Кодексом, иными федеральными законами, указами Президента Российской Федерации и постановлениями Правительства Российской Федерации" Администрация не имела право требовать копию судебного решения.

КРИТЕРИИ ОЦЕНОК И ШКАЛЫ

Тестовые задания

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

6.КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО – ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

По учебной дисциплине ОПЦ.12 «Эффективное поведение на рынке труда» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер,» группа_____ (общее количество часов 54: 48 часов аудиторной нагрузки, 6 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема занятия	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Рынок труда. Структура современного рынка труда РФ. Понятие безработица и ее виды	Подготовить кроссворд «Виды рынков труда» - 2 часа			2
2	Практическое занятие 1 Составление перечня своих умений. Определение перечня потенциальных работодателей. Аргументированная оценка степени востребованности специальности на рынке труда.				4
3	Определение понятия «профессия», современный мир профессий, тенденции в его развитии				2
4	Практическое занятие2: Составление рейтинга популярных мужских и женских профессий в Ханты-Мансийском округе на основании анализа портала «Работа России»	Подготовить компьютерную презентацию: «Востребованные профессии в Ханты-Мансийском автономном округе»-2 часа			2
5	Понятие карьера в широком и узком смысле. Планирование и развитие карьеры. Причины, побудившие работника к построению карьеры»				2
6	Планирование этапов карьерного роста. Этап реализации проекта.				2
7	Практическое занятие3: Планирование своей профессиональной карьеры. Причины, побудившие работника к построению карьеры»				4
8	Наиболее распространенные пути поиска работы. Методы трудоустройства. Правила эффективного поведения при поиске работы.	Подготовить сообщение : «Плюсы и минусы моей будущей профессии»			2

9	Практическое занятие 4: Заполнение таблицы «Анализ способов трудоустройства» провести сравнительный анализ способов трудоустройства				2
10	Государственная политика в области занятости населения. Закон о занятости. Знакомство с работой Центра занятости населения				2
11	Практическое занятие 5 Составление резюме				2
12	Практическое занятие 6. Составление сопроводительных, рекомендательных и мотивационных писем.				2
13	Практическое занятие 7. Составление объявления о поиске работы				2
14	Практическое занятие 8 Телефонный разговор с работодателем.				2
15	Практическое занятие 9 Деловая игра «Собеседование с работодателем»				2
16	Понятие «адаптация». Формы и способы адаптации. Поведение на рабочем месте.				2
17	Организационная культура и деловой этикет. Деловое общение Конфликты и их разрешение в коллективе				2
18	Перечень требования соискателей к работе. Юридические аспекты трудоустройства.				2
19	Общие права работодателя и работника в соответствии с Трудовым кодексом РФ.				2
20	Практическое занятие 10 Определение общих прав и обязанностей работодателя и работника в соответствии с Трудовым кодексом РФ.				2
21	Практическое занятие 11. Решение ситуационных задач по трудовому законодательству				2
22	Дифференцированный зачет				2
		6		Всего:	48

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.12 ЭФФЕКТИВНОЕ ПОВЕДЕНИЕ
НА РЫНКЕ ТРУДА**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ОПЦ.12 «Эффективное поведение на рынке труда», предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 24 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:

- давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;
- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;
- оперировать понятиями «горизонтальная карьера» и «вертикальная карьера»;
- анализировать (формулировать) запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном (определенном) направлении;
- составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальным работодателем;
- составлять резюме с учетом специфики работодателя;
- задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;
- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;
- корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;
- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;
- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

знания:

- возможные ошибки при сборе информации и способы их минимизации;
- источники информации и их особенности;
- как происходят процессы получения, преобразования и передачи информации;
- обобщенный алгоритм решения различных проблем;
- как происходит процесс доказательства;

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 1. Рынок труда	Подготовить кроссворд «Виды рынков труда»	2
2		Подготовить компьютерную презентацию: «Востребованные профессии в Ханты-Мансийском автономном округе»	2
4	Раздел 2. Поиск работы.	Подготовить сообщение : «Плюсы и минусы моей будущей профессии»	2
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 и презентаций осуществляется на занятиях/индивидуально;

Самостоятельная работа №1

Задание. Подготовить кроссворд «Виды рынков труда»

Форма отчета по заданию: В электронном виде.

Самостоятельная работа №2

Задание. Подготовка компьютерной презентации: « Востребованные профессии в Ханты-Мансийском автономном округе »

Форма отчета по заданию: В электронном виде. (презентация)

Самостоятельная работа №3

Задание. Подготовка и защита доклада на тему: «Плюсы и минусы моей будущей профессии»

Форма отчета по заданию: В письменном виде. (доклад)

Разработчик:

Коробова Юлия Александровна, преподаватель

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	18
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
5	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	28
6	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	71

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 01. ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента 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	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 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	Соддействовать 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.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
ПК 1.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 1.2.	Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.
ПК 1.3.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.
ПК 1.4.	Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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 (комплектровании), упаковке на вынос, хранении полуфабрикатов разнообразного ассортимента; ведении расчетов с потребителями.
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.
знать	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.

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: Информационно-коммуникационные технологии, здоровьесберегающие технологии, мотивационные технологии, технологии модульного обучения, кейс-технологии, технологии проектного обучения.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы МДК	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	У.1	У.2	У.3
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	+		+	+	+	+	+	+
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 322 часов

Из них:

на освоение МДК 212– часа, в том числе самостоятельная работа 22 часов

на практики:

учебную – 72 часа,

производственную - 72 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: 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.	68	<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, клиентам.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

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 1.1, ОК01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09	Раздел модуля 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.	40	32	18				8
ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.	132	108	48				14
ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3, ПК 1.4, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09	Учебная практика и производственная практика	144				72	72	

	Консультации	4						
	Промежуточная аттестация	16						
	<i>Всего:</i>	322	140	66		72	72	22

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 обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.		
МДК 01.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов.		
Тема 1. Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них.	Содержание Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них	8
	Лекционные занятия	2
	1. Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.	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	8
	Лекционные занятия	4
	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
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке	2

	овощей и грибов.	
	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	8
	Лекционные занятия	4
	1. Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.	2
	2. 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	8
	Лекционные занятия	4
	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
	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
	Дифференцированный зачет	

Раздел 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 Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов	26
	Лекционные занятия	16
	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.	2
	5. Подготовка овощей и грибов к фаршированную, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.	2
	6. Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.	2
	7. Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.	2
	8. Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов	2
	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 вошей 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 3.2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы.	Содержание Приготовление полуфабрикатов из рыбы	12
	Лекционные занятия	8
	1. Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.	4
	2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.	4
	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 4.2. 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 мяса и мясного сырья.	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 5.2. Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов.	Содержание Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов	22
	Лекционные занятия	10
	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.	4
	3. Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.	4

	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 6.2. 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 7.2. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика.	Содержание Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика	8
	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,	2

	требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	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	2
	1. Полуфабрикаты из птицы и дичи.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1-2 1. Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка и нарезка луковых, капустных овощей». 2. Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов». 3. Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка и нарезка плодовых, салатных и десертных овощей». 4. Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка и нарезка консервированных, соленых, маринованных и сушеных овощей и грибов». 5. Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка и подготовка овощей для фарширования». 6. Подготовка и защита доклада на тему: «Технологическое оборудование для очистки картофеля и корнеплодов». 7. Подготовка и защита доклада на тему: «Технологическое оборудование для нарезки овощей». 8. Осуществление простых и сложных видов нарезки овощей с последующей презентацией . 9. Подготовка и защита доклада на тему: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины». 10. Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов «мяса дичи» с использованием современных технологий. 11. Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов «мяса кролика» с использованием современных технологий.		22
Учебная практика 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		72

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. 6. Готовить полуфабрикаты из рубленой мясной массы (говядина) с хлебом и без. Упаковывать на вынос или для транспортирования. 7. 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. 8. Размораживать, обрабатывать печень говядины, готовить полуфабрикаты. 9. Размораживать, обрабатывать подготавливать различными способами домашнюю птицу. Готовить порционные и мелкокусковые полуфабрикаты с последующей тепловой обработкой. 10. Размораживать мороженную потрошённую и непотрошеную рыбу(горбуша). Обрабатывать различными методами рыбу с костным скелетом. Готовим полуфабрикаты из рыбы (горбуша) для варки, припускания, жарки, тушения и запекания. 11. Полуфабрикаты из субпродуктов птицы	
Производственная практика Виды работ 1. Оценка наличия, выбор, оценка органолептическим способом качества и соответствия сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов технологическим требованиям. 2. Оформление заявок на сырье, продукты, материалы, проверка по накладной соответствия заявке перед началом работы. 3. Организация рабочих мест, уборка рабочих мест в процессе приготовления с учетом инструкций и регламентов, стандартов чистоты 4. Обработка овощей, грибов, рыбы и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика различными методами. 5. Нарезка, формовка овощей, грибов, приготовление отдельных компонентов и полуфабрикатов из рыбы,	72

нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика различными методами. 6. Подготовка к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковка для отпуска на вынос, транспортирования. 7. Хранение обработанного сырья, полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы. дичи, кролика с учетом требований по безопасности обработанного сырья и готовой продукции. 8. Порционирование (комплектование) обработанного сырья, полуфабрикатов из него. Упаковка на вынос или для транспортирования. 9. Ведение расчетов с потребителем при отпуске на вынос.	
Экзамен по МДК 01.02	6
Экзамен по модулю	6
Всего	322

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены помещения:

Кабинета.

Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт. (1)); Экран для проектора (1); Доска ученическая (1); Стенка 5 секций без антресолей (1); Стол двухтумбовый (1); Стол препараторский (1); Столик журнальный (1); Тумба для проекционных аппаратов (3); Проектор (1); МФУ (1); Компьютерное кресло (1); Стол компьютерный (1); Стол одно тумбовый (1); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18); Стул рабочий (5); Стул ученический с регулировкой высоты (25).

Мастерская «Поварское дело»: блендер стационарный (1); Монитор (1); Роутер Wi-Fi (1); Блендер погружной (1); Венчик Вардаген (4); весы настольные электронные (профессиональные) (4); Весы настольные электронные (4); гастроемкость из нержавеющей стали (24); Контейнер для мусора Лайма(8); Пирометр инфракрасный (4); Стол производственный (5); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3); фритюрница (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Аппарат упаковочный вакуумный (1); Зонт вытяжной (4); индукционная плита (16); Индукционная плита стационарная (1); куллер для воды (2); микроволновая печь (1); миксер планетарный (4); Монитор (1); мясорубка электрическая (4); пароконвектомат (4); погружной блендер (4); подставка для пароконвектомата (4); Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1); Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1); Слайсер (1); Стеллаж (8); стол производственный 600х600х850 (4); Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1); Холодильный шкаф (5); шкаф для стерилизации для ножей (1); шкаф морозильный (1); шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1); Вешалка для одежды напольная (2); Куттер с подогревом (термомиксер) (1); Льдогенератор (1); Облучатель – рециркулятор (1); Полка настенная для разделочных досок (4); Полка настольная двойная (4); стол производственный 1800х600х850мм (2); Стол производственный (12); Стол с моечной ванной (4); Сушилка для овощей и фруктов (1); шкаф для сумок (2).

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Антипова Л.В. Технология обработки сырья: мясо, молоко, рыба, овощи : учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Антипова, О. П. Дворянинова ; под научной редакцией Л. В. Антиповой. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 204 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13610-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/564540> .

2. Васюкова, А. Т., Технология продукции и организация общественного питания. Введение в специальность + eПриложение : учебник / А. Т. Васюкова. — Москва : КноРус, 2022. — 213 с. — ISBN 978-5-406-08788-6. — URL: <https://book.ru/book/941138>. — Текст : электронный.

3. 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>. — Текст : электронный.

4. Курочкин А.А. Технология мяса и мясных продуктов: оборудование : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Курочкин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 225 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-21388-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/569872> .

5. 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, 2025. — 145 с. — ISBN 978-5-406-12339-3. — URL: <https://book.ru/book/951655>. — Текст : электронный.

6. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/562294> .

7. Семичева Г.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф. образования / Г.П. Семичева 2-е изд., стер. — Издательский центр «Академия», 2025. — 256 с., — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-7138-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563242>.

8. Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2025. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9. — URL: <https://book.ru/book/955068>. — Текст : электронный.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. 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, 2025. — 179 с. — ISBN 978-5-466-08306-4. — URL: <https://book.ru/book/956541>— Текст: электронный.

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167> .

3. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет: справочное издание / А. И. Черевко, В. М. Михайлов, Н. Ю. Балацкая [и др.] ; под общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлов. — Москва: КноРус, 2025. — 176 с. — ISBN 978-5-406-12137-5. — URL: <https://book.ru/book/950613>. — Текст: электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель/мастер производственного обучения выбирает формы и методы, позволяющие проверить освоенные обучающимися компетенции.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу 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;	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях

	соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовой горячей кулинарной продукции требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); 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 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	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	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях
ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.		Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.	навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок, 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	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,

	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	

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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач	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

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.	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. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	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 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	Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной 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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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	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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 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.	Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных 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

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

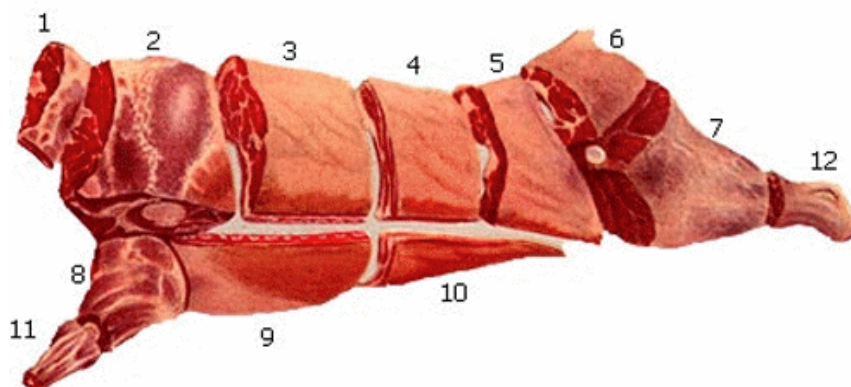
1. Максимальное время выполнения задания: 45 мин.
2. Необходимо выполнить 4 задания.
3. Вы можете воспользоваться Сборником рецептов.

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.

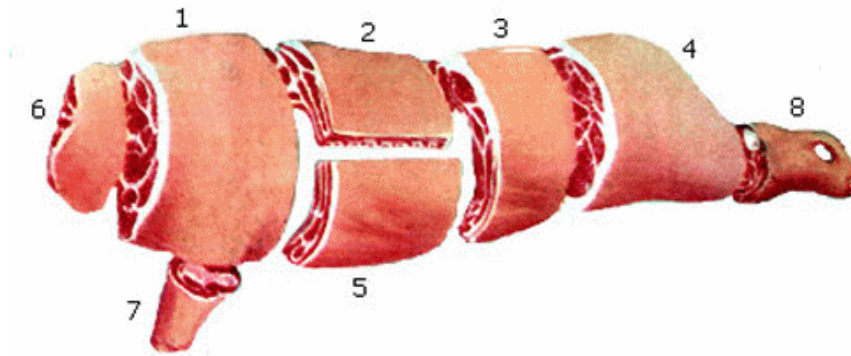
4. Ситуационная задача.

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,

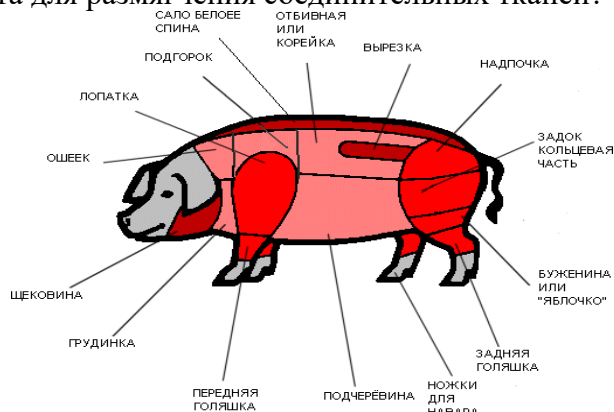
По сборнику рецептов определите процент выхода костей для говядины первой и второй категории. Рассчитайте количество мяса полученного при обвалке туши говядины первой категории весом 360 кг. Выберите части туши наиболее пригодные для приготовления шницеля натурального, ромштекса и обоснуйте свой выбор.

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).

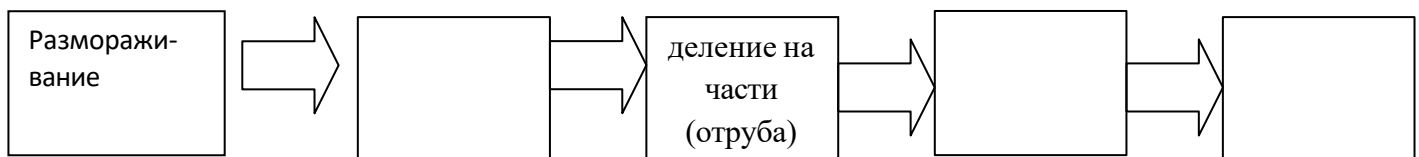
Вариант №3

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.

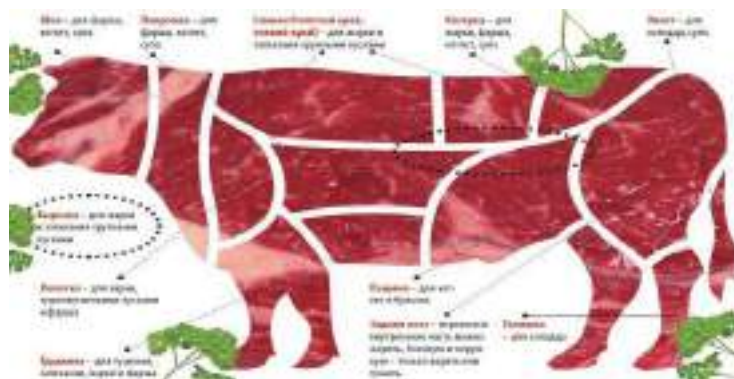
Технологическая схема.



3. Определить выход полуфабрикатов в ассортименте заднетазовой части туши говядины весом 420 кг согласно НТД
4. Ситуация. Обеспечьте безопасность при охлаждении и хранении сложных полуфабрикатов из рыбы (согласно СанПиН)?

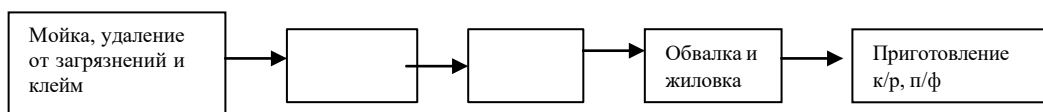
Вариант №4

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).

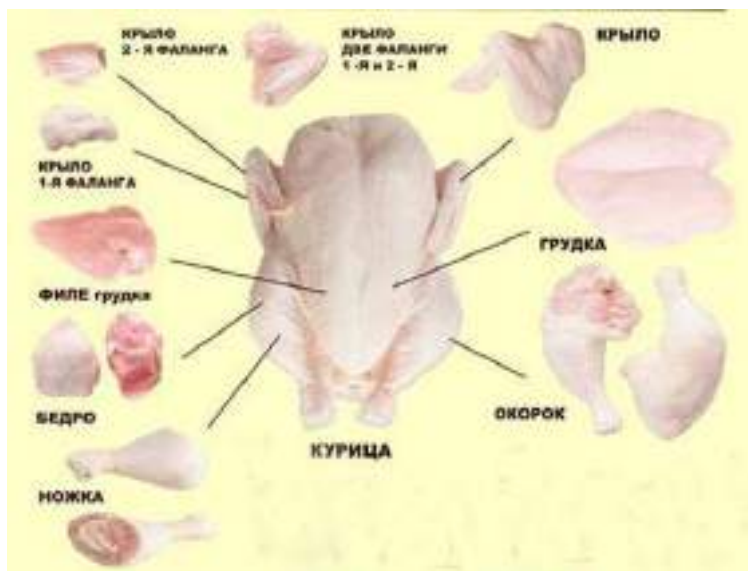
Технологическая схема.



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 безглавленной) и необходимых ингредиентов для их приготовления. В наличии не оказалось лука – репки, ваши действия? Сборник рецептов 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.

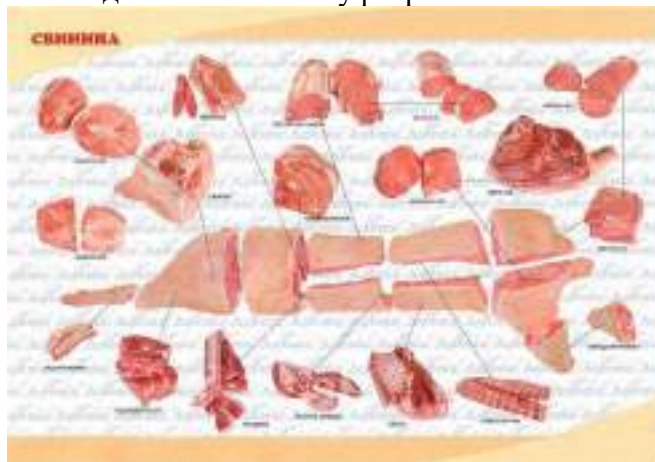
2. При разделке чешуйчатой рыбы, используемой целиком, получили 25 кг полуфабрикатов. Определить количество обработанной рыбы, если отходы составили 20% .

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?



2. Составьте технологическую схему приготовления рыбной котлетной массы. Перечислите ассортимент сложных полуфабрикатов из неё.

3. После обвалки части туши масса мяса составила 42 кг. Потери при обработке - 26%. Сколько мяса было обработано?

4. Ситуационная задача. При разделки мелкой чешуйчатой рыбы, используемой в целом виде удаляют жабры, а при разделки рыбы среднего и крупного размеров (для запекания) удаляют и глаза. Объясните почему?

Вариант №7

1. Обозначьте цифрами части тушки курицы в соответствии с рисунком. Назовите условия и сроки их хранения.



Филе грудка-----, окорок-----, крыло 2 фаланга-----, крыло 1 фаланга-----,
ножка---
бедро-----, крыло-----, грудка-----, крыло две фаланги 1 – 2 --.

2. Заполнить таблицу.

Сроки хранения полуфабрикатов из рыбы

полуфабрикаты	продолжительно сть хранения, час.	условия хранения
тушка		
крупные куски		
порционные куски		
рыбный фарш		
котлетная масса		
полуфабрикаты из котлетной массы		

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, 15,8кг) 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 1 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	мясо птицы -1000г хлеб- 250 г	мясо птицы- 700г, хлеб- 200г
молоко или сливки — 300 г	сливки или молоко — 350 г	жидкость- 200г
масло сливочное 150 г	масло сливочное-75г,	соль- 25г
соль 25 г	соль — 20г	

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).



Форель



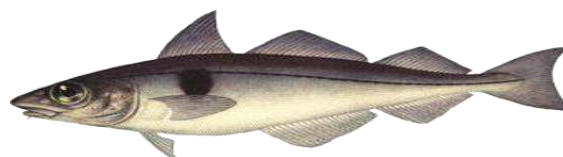
Окунь



Щука



Карп



Пикша

2. Заполните таблицу.

Характеристика сложных полуфабрикатов из филе птицы

Полуфабрикат	Форма изделия	Панировка	Наличие фарша	Наличие косточки
Котлета по-киевски				
Котлета фаршированная (марешаль)				

3. Рассчитать количество порций грудинки фаршированной, которые можно приготовить по 2 колонке сборника рецептур 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.



2. Поставьте номера операций в соответствии с их последовательностью.
Механическая кулинарная обработка рыбы

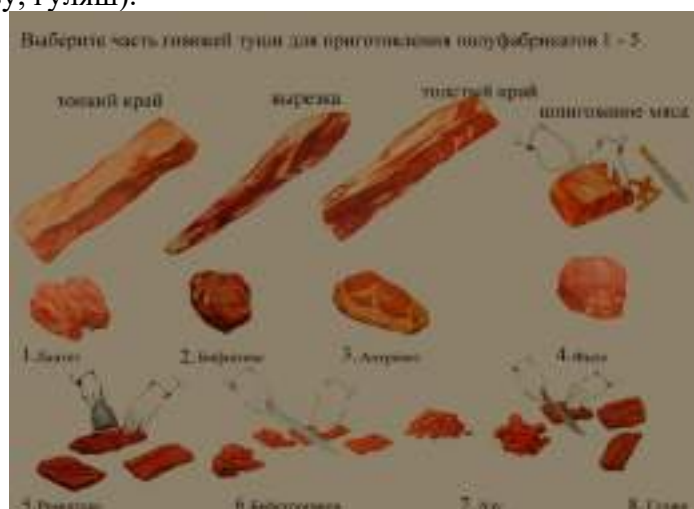
№	Наименование операций
	Вымачивание
	Разрезание брюшка
	Размораживание
	Удаление головы
	Удаление чешуи
	Удаление плавников
	Промывание
	Удаление внутренностей

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

- Выберите части туши для приготовления
1- лангета, 2- бифштекса, 3- антрекота, 4- филе, 5- ромштекса.
- 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).



3. При обвалке бараньей туши весом 50 кг получено 32,1 кг чистого мяса. Определите, какой категории поступила баранина если потери при обвалке составляют для 1 категории – 28,5 %, 2 категории – 33,8 %.

4. Ситуационная задача. На производство поступила рыба сом. а) Указать показатели доброкачественной рыбы

б) Рыба покрыта слоем слизи, имеет плотную кожу темного цвета неприятную на вкус. Ваши действия при первичной обработке сома.

Вариант №14

1. Определите по внешнему виду названия полуфабрикатов из рыбы.

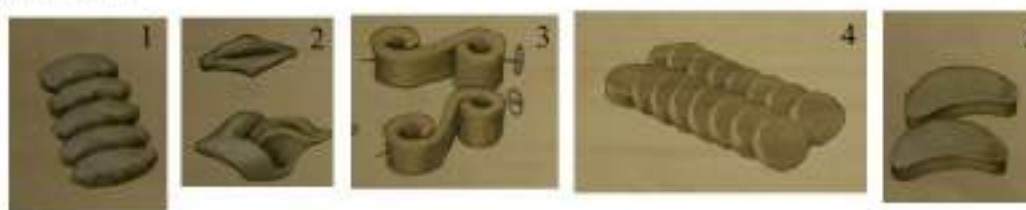
1.

2.

3.

4.

5.



(«восьмерка», биточки, тельное, зразы, «ромб»)

2. Дополните таблицу.

Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из птицы.

Полуфабрикаты	Внешний вид	Цвет и запах	Консистенция	Срок и время хранения
Тушка				
Котлеты натуральные из птицы				
Котлеты панированные из птицы				

3. Отходы при холодной обработки 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		

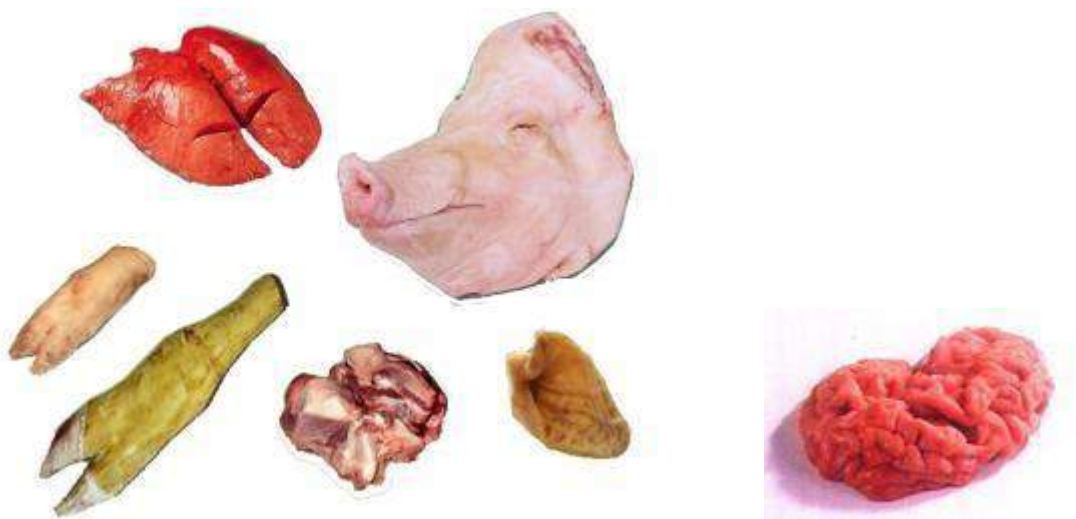
3. Рассчитайте количество филе из 96 кг судака неразделанного для жарения его во фритюре, если потери при обработке составляют 52 %.

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 рубленой 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 ПШ, а также немеханическое оборудование (производственные столы, столы для дочистки картофеля, моечные ванны, подтоварники для овощей (рис. 1).

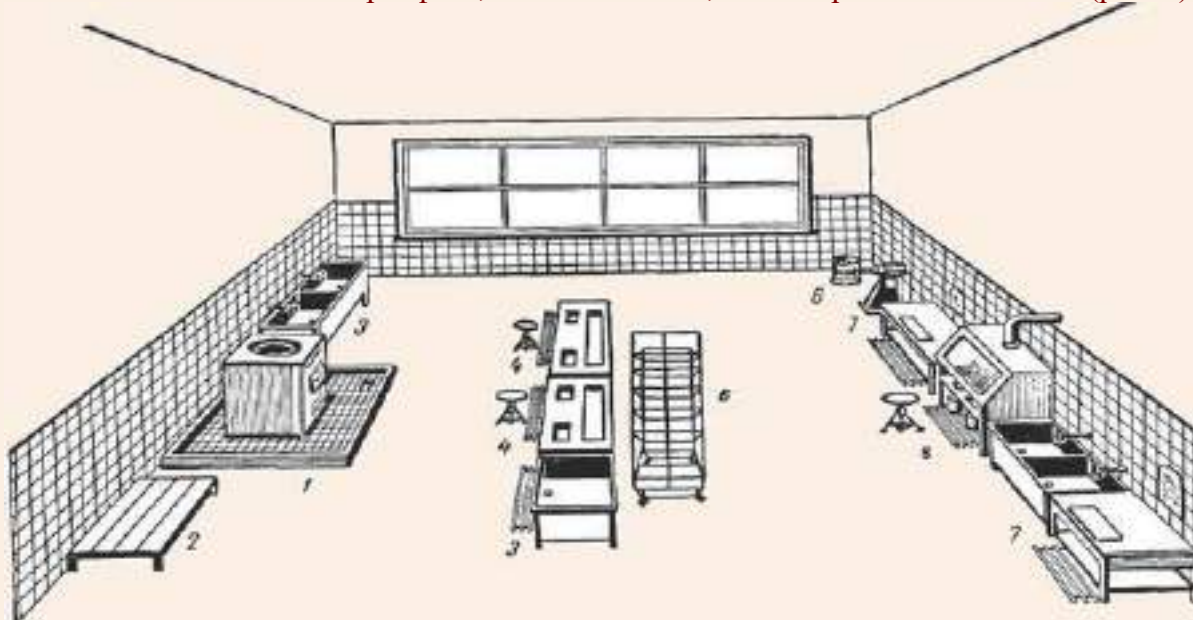


Рис. 1. Размещение оборудования в овощном цехе:

- 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).

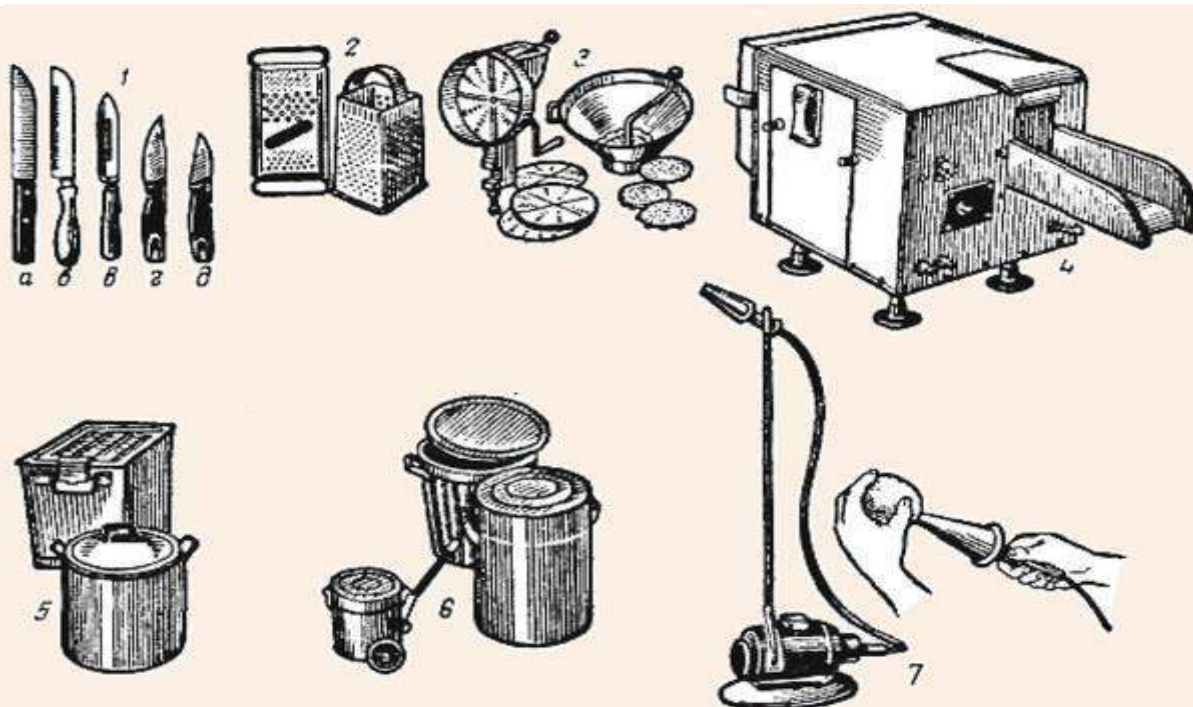


Рис. 2. Производственный инвентарь и тара овощного цеха:

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).

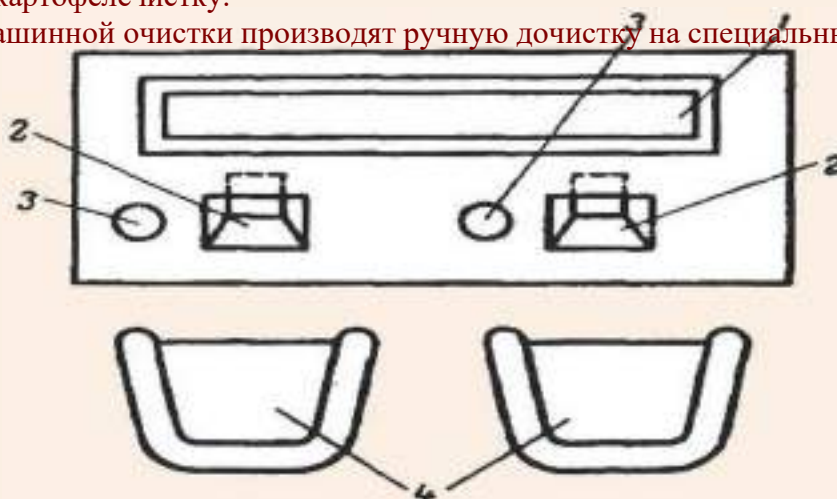


Рис. 3. Схема рабочих мест для ручной дочистки картофеля и корнеплодов:

1 - желоб с водой для хранения картофеля; 2 - отверстие для отходов; 3 - отверстие для очищенного 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 очистки картофель помещают

в ванну с водой и хранят не более 2-3 ч. Очистка репчатого лука, чеснока осуществляется на специальных столах с вытяжным устройством.

На линии обработки капусты, зелени устанавливают производственные столы, моечные ванны. Очищенные овощи промывают и в зависимости от назначения используют 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 5 мин. Обработанный таким образом картофель может храниться, не темнея на воздухе, в течение 48 ч при температуре 2-7° (или 24 ч при температуре 15-16°С).

Изготовленные овощные полуфабрикаты укладывают в тару, маркируют и отправляют в экспедицию.

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 очистки 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 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 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.

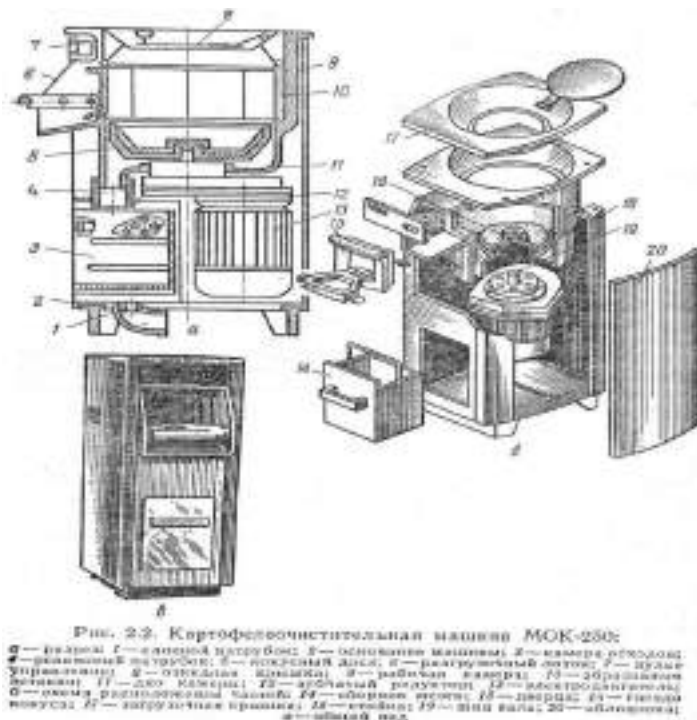
Задание 5. Пользуясь правилами эксплуатации картофелеочистительной машины МОК – 250 перечислите действия, выполняемые по окончании работы.

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.



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.

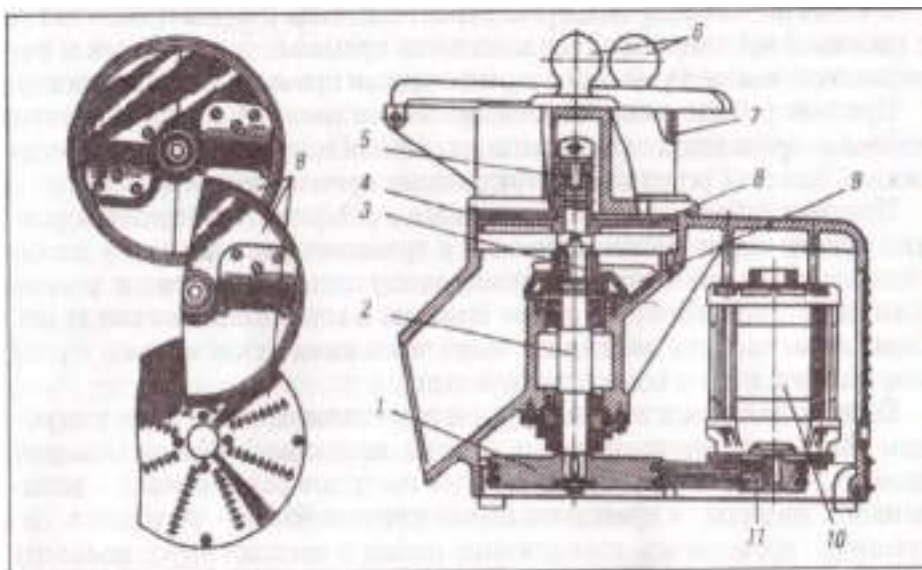


Рис.1. Универсальная овощерезательная машина МРО50-200

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.

Информационные источники

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 400 с..

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.

3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020 – 160 с.

4. 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 – М.: Издательский центр «Академия», 2018.-192 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2019 – 432 с.

6. Лутошкина Г.Г.Техническое оснащение и организация рабочего места: Учебникдлястуд.учрежденийсред.проф.образования/ Г.Г. Лутошкина , Ж.С. Анохина . - М.:Издательскийцентр«Академия»,2016.-240с

Электронные издания:

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.

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

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 <http://pravo.gov.ru>

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 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 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 частиковую 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 производятся 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.

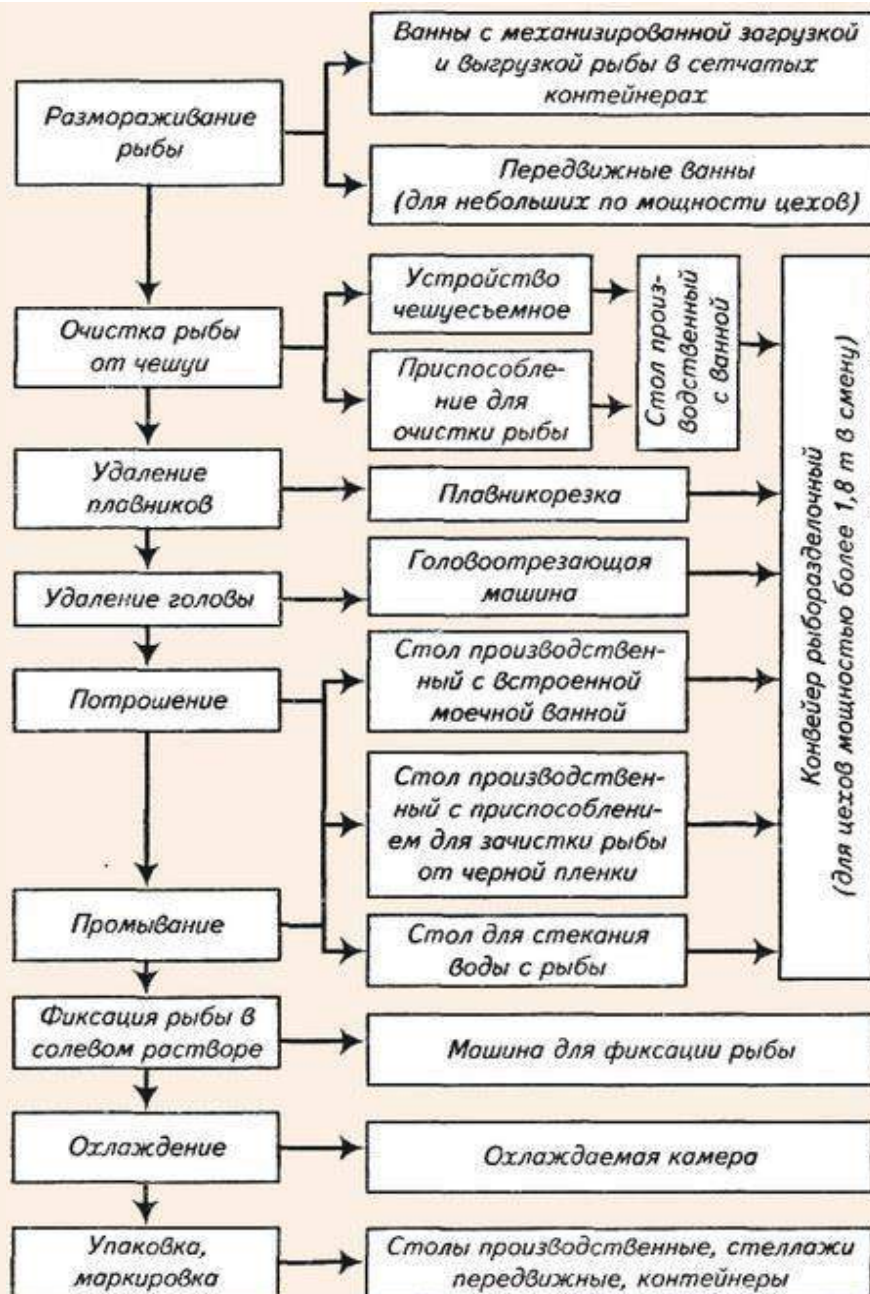


Схема 1. Организация рабочих мест на линии обработки рыбы с костным скелетом

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 вручную большим или средним ножом поварской тройки. Промывают рыбу после потрошения также в ваннах. Если в цехе обрабатывают рыбу осетровых пород, то устанавливают металлический стеллаж с поддоном для размораживания; дополнительно устанавливают ванну с подогревом для ошпаривания рыбы (температура воды 80-90°C). На производственном столе, где приготавливаются полуфабрикаты, должны находиться комплект ножей поварской тройки, разделочные доски, набор специй и настольные весы. 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 привод со сменными механизмами (мясорубкой, фаршемешалкой и размолочной 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 указана на схеме 2.

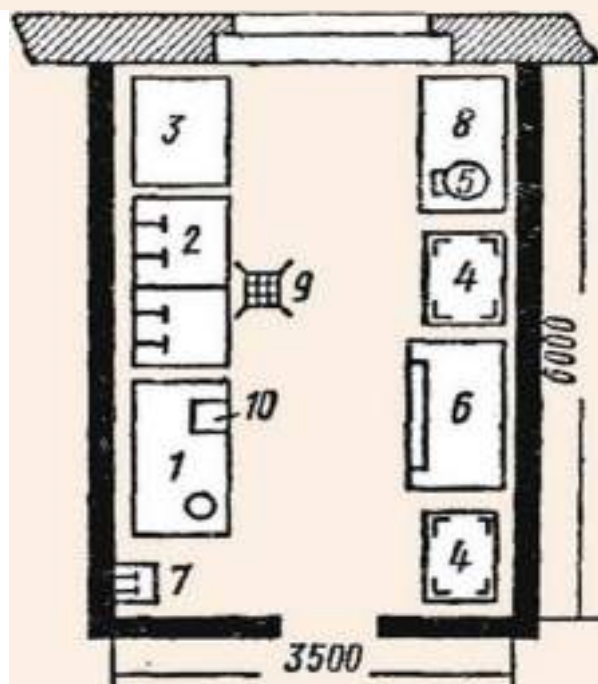


Схема 2. Примерная расстановка оборудования в рыбном цехе:

1, 3, 8 - рабочие столы; 2 - ванны на два отделения; 4 - стеллаж; 5 - мясорубка; 6 - холодильный шкаф; 7 - раковина; 9 - трап; 10 - рыбочистка

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 окончанию 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.

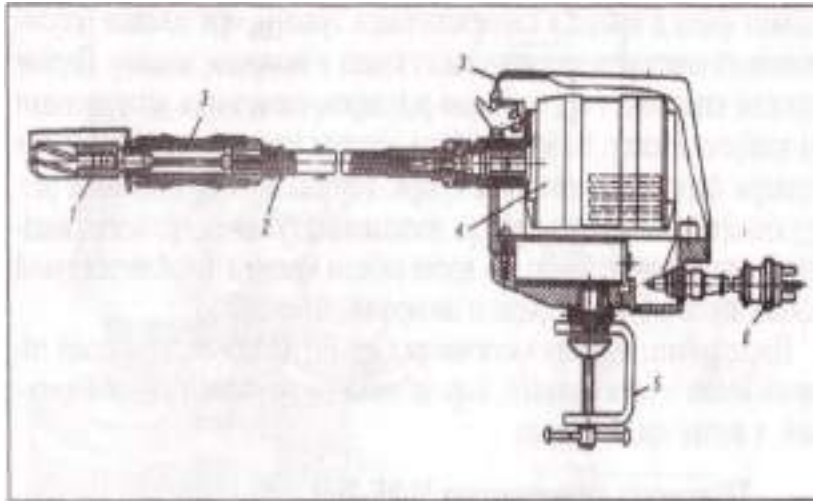


Рис 1. Рыбоочистительная машина РО – 1М

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 заднезапечной 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 клейм, 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 клейма.

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-рубака 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 обвалочные 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 птицебольшевые 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, индюшинный, грудинка куриная, цыплята-табака;
- бедро, голень куриные, индюшины;



Схема 1. Модель организации производства мясных полуфабрикатов

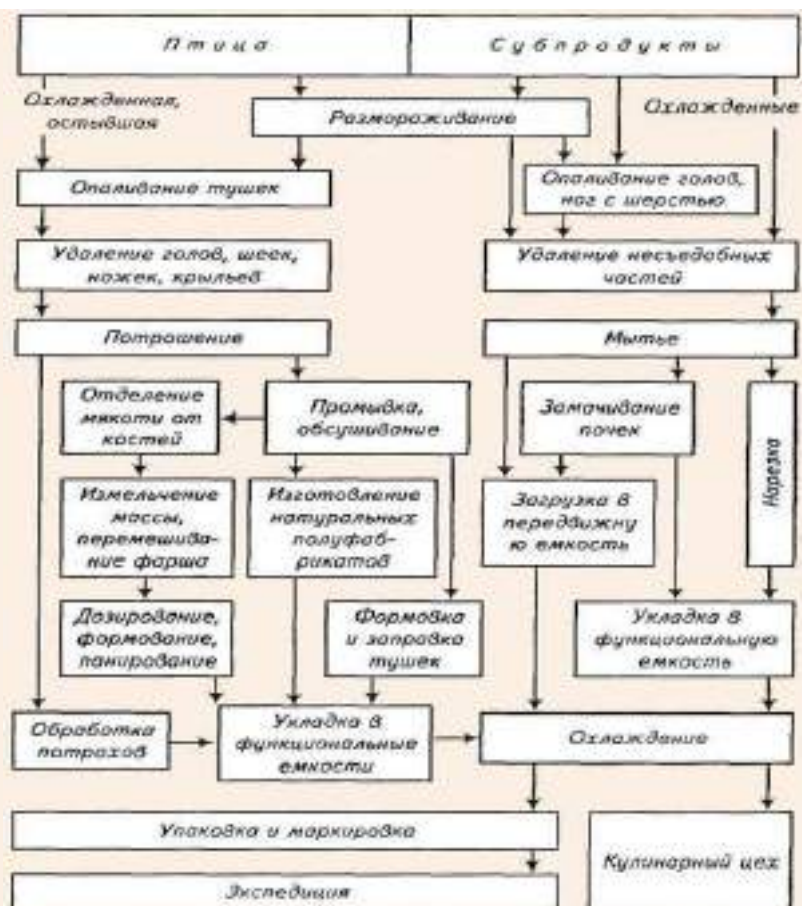


Схема 2. Организация производства полуфабрикатов из птицы и субпродуктов

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 птицебельевых 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, таяпку 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 крыльев, шеи, ножек; потрошение и промывание.

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- рубака 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).

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 измельчения сухарей, весы, ножи, лопатка, разделочная доска, лоток с панировкой, лоток для укладки котлет, емкость с фаршем.

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).*

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 кольца;
- 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, разубочный 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.

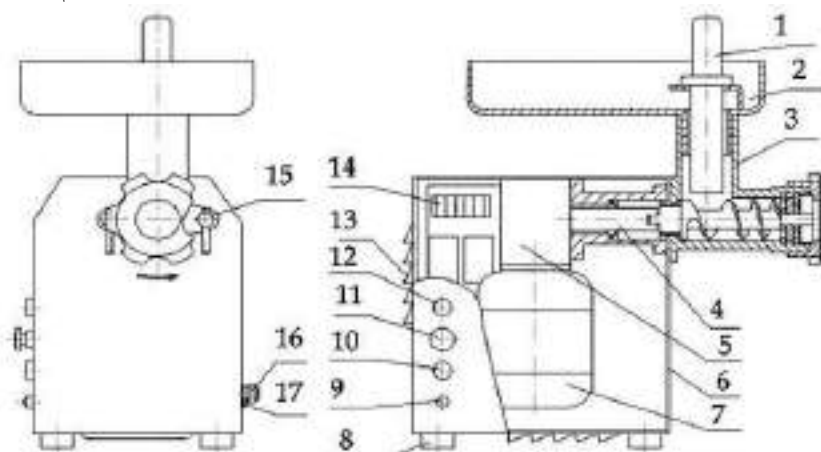
Мясорубки оснащены функцией "Реверс", которая позволяет при наматывании жил освободить шнек без дополнительной разборки машин.

Параметры решёток

Наименование параметра	Номер решётки		
	1	2	
Наружный диаметр, мм	70	70	0
Диаметр отверстий, мм	5	9	8
Количество отверстий	58	24	

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.

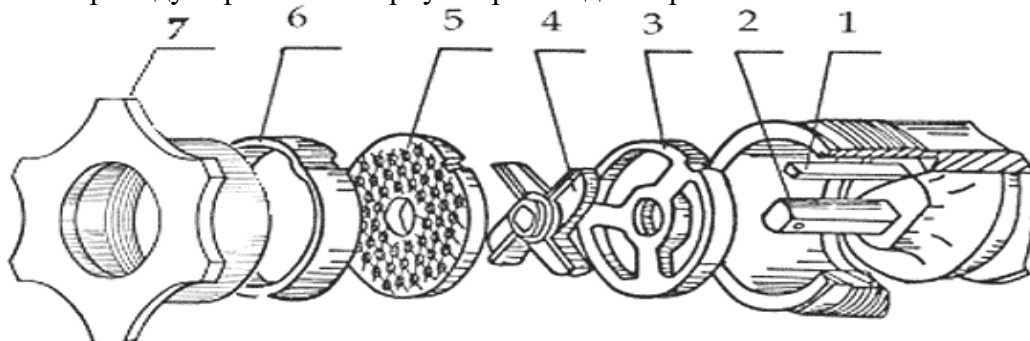


1-толкач; 2-чаша; 3-мясорубка.

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 МЯСО В ГОРЛОВИНУ ЧАШИ РАЗРЕШАЕТСЯ ТОЛЬКО ТОЛКАЧОМ.

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).

Времы 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 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____

(общее количество часов: 212 часов аудиторной нагрузки, 22 часа внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Технологический цикл обработки сырья и приготовления полуфабрикатов из него. Последовательность, характеристика этапов.				2
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 работ в овощном цехе (зоне кухни ресторана) по обработке овощей. Организация процесса механической кулинарной обработки, нарезки овощей и грибов.				2
6.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки и нарезки различных видов овощей и грибов.				2

7.	Практическое занятие. Тренинг по организации рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов.				2
8.	Практическое занятие. Тренинг по отработке безопасных приемов эксплуатации механического оборудования в процессе обработки, нарезки овощей и грибов (картофелеочистительной машины, овощерезки).				2
9.	Организация процесса механической кулинарной обработки рыбы, нерыбного водного сырья, приготовления полуфабрикатов из них.				2
10.	Санитарно-гигиенические требования к содержанию рабочих мест, оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, правила ухода за ними.				2
11.	Практическое занятие. Подбор и размещение оборудования, инвентаря, посуды для процессов обработки и приготовления полуфабрикатов из рыбы.				2
12.	Практическое занятие. Тренинг по освоению правил безопасной				2

	эксплуатации рыбоочистительной машины, ручной рыбчистки.				
13.	Организация процесса механической кулинарной обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них.				2
14.	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, инвентаря, инструментов, используемых для обработки мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика и приготовления полуфабрикатов из них.				2
15.	Практическое занятие. Организация рабочих мест по обработке мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.				2
16.	Практическое занятие. Организация рабочих мест по приготовлению полуфабрикатов из котлетной массы.				2
17.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение традиционных видов овощей, грибов.				2
18.	Технологический				2

	процесс механической кулинарной обработки, нарезки клубнеплодов, корнеплодов. Формы нарезки, кулинарное назначение.				
19.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки капустных, луковых, плодовых. Салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.				2
20.	Технологический процесс механической кулинарной обработки, нарезки салатно-шпинатных овощей, зелени, грибов. Формы нарезки, кулинарное назначение.				4
21.	Подготовка овощей и грибов к фаршированную, способы минимизации отходов при обработке и нарезке.				2
22.	Предохранение от потемнения обработанного картофеля, грибов.				2
23.	Удаление излишней горечи у некоторых видов овощей и грибов.				2
24.	Кулинарное использование, требования к качеству обработанных овощей, плодов и грибов				2

25.	Практическое занятие. Обработка, нарезка корнеплодов.				2
26.	Практическое занятие. Обработка, нарезка плодовых, капустных, луковых, салатно-шпинатных овощей и зелени. Подготовка к фаршированию плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров).				2
27.	Практическое занятие. Подготовка белокочанной капусты к фаршированию и для приготовления голубцов и шницеля капустного, капустных шариков.				2
28.	Практическое занятие. Требования к качеству. Сроки хранения. Отходы овощей и их использование.				2
29.	Практическое занятие. Полуфабрикаты из овощей.				2
30.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, нерыбного водного сырья.				2
31.	Способы подготовки рыбы и нерыбного водного сырья к обработке.				2
32.	Методы разделки рыбы с костным скелетом, последовательность				2

	приготовления обработанной рыбы в целом и пластованном виде. Способы минимизации отходов.				
33.	Методы обработки нерыбного водного сырья, способы минимизации отходов.				2
34.	Практическое занятие. Механическая кулинарная обработка рыбы.				2
35.	Практическое занятие. Обработка чешуйчатой рыбы.				2
36.	Практическое занятие. Обработка бесчешуйчатой рыбы.				2
37.	Практическое занятие. Особенности обработки некоторых видов рыбы.				2
38.	Практическое занятие. Обработка (разделка) осетровой рыбы.				2
39.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья.				4
40.	Приготовление полуфабрикатов из рыбы. Способы и техника маринования, панирования, формования полуфабрикатов из рыбы.				4
41.	Практическое занятие. Приготовление рыбных полуфабрикатов.				2

42.	Практическое занятие. Приготовление рыбной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.				2
43.	Ассортимент, основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения мяса и мясного сырья.				2
44.	Органолептическая оценка качества, безопасности мяса, мясного сырья.				2
45.	Последовательность выполнения механической кулинарной обработки мяса. Кулинарный разруб туш говядины, телятины, баранины, свинины.. Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, телятины.				2
46.	Хранение, кулинарное назначение частей туши говядины, баранины, свинины, телятины.				2
47.	Практическое занятие. Кулинарный разруб говядины и телятины. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.				2
48.	Практическое занятие. Кулинарный разруб свинины. Требования к качеству. Сроки				2

	хранения полуфабрикатов из мяса.				
49.	Практическое занятие. Кулинарный разруб баранины. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из мяса.				2
50.	Классификация, ассортимент, кулинарное назначение полуфабрикатов из мяса, мясного сырья. Характеристика методов приготовления полуфабрикатов из мяса				2
51.	Технологический процесс приготовления полуфабрикатов из мяса говядины, баранины, свинины, телятины. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.				4
52.	Технологический процесс приготовления мясной рубленой массы с хлебом и без, полуфабрикатов из них. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.				4
53.	Практическое занятие. Приготовление крупнокусковых и мелкокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины.				2

54.	Практическое занятие. Приготовление порционных полуфабрикатов из говядины, свинины.				2
55.	Практическое занятие. Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из нее.				2
56.	Практическое занятие. Обработка костей. Обработка субпродуктов.				2
57.	Практическое занятие. Приготовление мясной котлетной массы и полуфабрикатов из нее.				2
58.	Практическое занятие. Расчеты при механической кулинарной обработке мяса и мясопродуктов.				2
59.	Основные характеристики, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения домашней птицы, пернатой дичи, кролика. Оценка качества и безопасности.				2
60.	Методы обработки домашней птицы и пернатой дичи, кролика. Виды заправки тушек домашней птицы, дичи, кулинарное назначение.				2
61.	Практическое занятие. Механическая кулинарная				2

	обработка сельскохозяйственно й птицы и дичи.				
62.	Практическое занятие. Заправка птицы и дичи.				2
63.	Классификация, ассортимент, характеристика, требования к качеству полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика				2
64.	Технологический процесс приготовления порционных, мелкокусковых полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика. Кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.				2
65.	Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее. Требования к качеству, условия и сроки хранения.				2
66.	Практическое занятие. Полуфабрикаты из птицы и дичи.				2
67.	Практическое занятие. Обработка субпродуктов птицы и дичи. Требования к качеству. Сроки хранения полуфабрикатов из птицы и дичи.				2

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ.01 ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине «ПМ.01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 80 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.

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.

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 ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ, ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ	Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка и нарезка луковых, капустных овощей».	2
2		Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов».	2
3		Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка и нарезка плодовых, салатных и десертных овощей».	2

4	ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА.	Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка и нарезка консервированных, соленых, маринованных и сушеных овощей и грибов».	2
5		Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка и подготовка овощей для фарширования».	2
6		Подготовка и защита доклада на тему: «Технологическое оборудование для очистки картофеля и корнеплодов».	2
7		Подготовка и защита доклада на тему: «Технологическое оборудование для нарезки овощей».	2
8		Осуществление простых и сложных видов нарезки овощей с последующей презентацией.	2
9		Подготовка и защита доклада на тему: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины».	2
10		Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов «мяса дичи» с использованием современных технологий.	2
11		Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов «мяса кролика» с использованием современных технологий.	2
Итого			22

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. Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка и нарезка луковых, капустных овощей».

Форма отчета по заданию: В письменном виде. (доклад)

Самостоятельная работа №2

Задание. Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка клубнеплодов, корнеплодов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде. (доклад)

Самостоятельная работа №3

Задание. Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка и нарезка плодовых, салатных и десертных овощей».

Форма отчета по заданию: В письменном виде. (доклад)

Самостоятельная работа №4

Задание. Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка и нарезка консервированных, соленых, маринованных и сушеных овощей и грибов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде. (доклад)

Самостоятельная работа №5

Задание. Подготовка и защита доклада на тему: «Первичная обработка и подготовка овощей для фарширования».

Форма отчета по заданию: В письменном виде. (доклад)

Самостоятельная работа №6

Задание. Подготовка и защита доклада на тему: «Технологическое оборудование для очистки картофеля и корнеплодов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде. (доклад)

Самостоятельная работа №7

Задание. Подготовка и защита доклада на тему: «Технологическое оборудование для нарезки овощей».

Форма отчета по заданию: В письменном виде. (доклад)

Самостоятельная работа №8

Задание. Осуществление простых и сложных видов нарезки овощей с последующей презентацией .

Форма отчета по заданию: В виде презентации.

Самостоятельная работа №9

Задание. Подготовка и защита доклада на тему: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству мяса из говядины».

Форма отчета по заданию: В письменном виде. (доклад)

Самостоятельная работа №10

Задание. Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов «мяса дичи» с использованием современных технологий.

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №11

Задание. Разработка и составление технологических карт по приготовлению и оформлению полуфабрикатов «мяса кролика» с использованием современных технологий.

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

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

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	22
5	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	28
6	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	90

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 02. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента 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	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 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.
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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

	реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт в	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; 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
уметь	подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 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
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, 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, 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: информационно-коммуникационные технологии, технологии модульного обучения, кейс-технологии, технологии проектного обучения.

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 и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	+	+				+			
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			+	+	+		+	+	+
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	+		+	+	+		+	+	+
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента				+	+		+	+	+
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			+	+	+		+	+	+
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента		+	+	+		+	+	+	
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента			+	+	+		+	+	+
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 702 часов

Из них: на освоение МДК – 386 часа,

в том числе самостоятельная работа 48 часов

на практики:
учебную – 144 часа,
производственную – 252 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;	140	По рекомендации работодателя

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

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.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, не рыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

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	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 2.1.-2.8 ОК 1-7	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	40	32	16				8
ПК 2.1., 2.2, 2.3 ОК 1-7, 9	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	46	40	12				6
ПК 2.1., 2.2, 2.4 ОК 1-7	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	36	30	14				6
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5 ОК 1-7	Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	44	38	14				6
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.6 ОК 1-7, 9	Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	46	40	20				6
ПК 2.1,	Раздел 6. Приготовление и	38	30	20				8

2.2, 2.4, 2.5, 2.7 ОК 1- 9	подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента							
ПК 2.1, 2.2, 2.4, 2.5, 2.8 ОК 1- 9	Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	40	32	18				8
ПК 2.1- 2.8	Учебная и производственная практика	396				144	252	
	консультации	4						
	Промежуточная аттестация	12						
	Всего:	702	386	114		144	252	48

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 приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации	Содержание Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд	6
	Лекционные занятия	6
	1. Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов.	2

и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок	2. Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.	2
	3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов	6
	Лекционные занятия	4
	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	1
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации	1
	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	12
	Лекционные занятия	4
	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	1
	3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из овощей и грибов	2

	2. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из рыбы	1
	3. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из морепродуктов	1
	4. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из мяса	1
	5. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из мясопродуктов	1
	6. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы	1
	7. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из круп, бобовых, макаронных изделий	1
	Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок
Лекционные занятия		2
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.		1
2. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.		1
В том числе, практических занятий и лабораторных работ		6
1. Организация рабочих мест в горячем цехе		2
2. Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи		2
3. Функционально – технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки		2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1		8
1. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок		
2. Оформление технико – технологических карт на авторскую, брендовую продукцию		

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента			
МДК. 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентация горячих блюд, кулинарных изделий и закусок			
Тема Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	2.1.	Содержание Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров	12
		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	6
		2. Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.	6
Тема Приготовление, подготовка к реализации заправочных разнообразного ассортимента	2.2.	Содержание Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента	12
		Лекционные занятия	8
		1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций.	4
		2. Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи заправочных супов.	4
		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 Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, холодных, диетических, вегетарианских разнообразного ассортимента	2.3.	Содержание Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, холодных, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента	14
		Лекционные занятия	10
		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.	4
		2. Молочные и сладкие: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Прозрачные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
		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	14
	Лекционные занятия	10
	1. Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	2. Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения	4
	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
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2 Составить схему приготовления супов разнообразного ассортимента		6
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента		
Тема 3.1. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	Содержание Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок	8
	Лекционные занятия	8
	1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов.	4
	2. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства	4
Тема 3.2. 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	14
	Лекционные занятия	8
	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.	4
	2. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного, белого основного и его производных.	4
	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 3.3. Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	Содержание	Приготовление, подготовка к реализации яично-масляных соусов, соусов на сливках	10
	Лекционные занятия		6
	1.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках	6
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		4
	1.	Соусы грибные. Соусы молочные.	2
	2.	Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масленные и масленные смеси	2
Тема 3.4. Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	Содержание	Приготовление, подготовка к реализации сладких (десертных), региональных, вегетарианских, диетических соусов	10
	Лекционные занятия		6
	1.	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов	6
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ		4
	1.	Соусы холодные и желе. Соусы сладкие. Диетические соусы	2
	2.	Требования к качеству соусов. Сроки хранения	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 3			6
Составить схему приготовления соусов разнообразного ассортимента			
Раздел 4. Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента			
Тема 4.1. 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	28
	Лекционные занятия		20
	1.	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов.	8
	2.	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического.	6
	3.	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения.	6
	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 4.2.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		24
	Лекционные занятия		18
	1. Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции.		10
	2. Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Правила варки макаронных изделий.		8
	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
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 4			
Составить схему приготовления блюд из круп бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента			6
Раздел 5. Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента			
Тема 5.1. Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра	Содержание Приготовление, подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра		30
	Лекционные занятия		20
	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.		10
	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.		10
	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 5.2. Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	Содержание	Приготовление, подготовка к реализации блюд из муки	30
	Лекционные занятия		20
		1. Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Замес дрожжевого и без дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.	8
		2. Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней,пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.	12
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
		1. Приготовление горячих кулинарных изделий и гарниров из муки. Презентация. Хранение	10
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 5 Составить схему приготовления блюд из яиц, творога, теста разнообразного ассортимента			6
Раздел 6. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента			
Тема 6.1. Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	Классификация, ассортимент блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	18
	Лекционные занятия		16
		1. Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	8
		2. Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.	8
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	2
		1. Правила выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов.	2
Тема 6.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	Содержание	Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья	32
	Лекционные занятия		14
		1. 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)	14
		В том числе, практических занятий и лабораторных работ	18
		1. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента	18
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 6			8

Составить схему приготовления блюд из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента		
Раздел 7. Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента		
Тема 7.1.Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	Содержание Классификация, ассортимент блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика	6
	Лекционные занятия	6
	1. Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.	2
	2. Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа	2
	3. Сочетание и использование приправ и пряностей	2
Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	Содержание Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов	44
	Лекционные занятия	26
	1. Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)	2
	2. Технология приготовления горячих блюд из говядины	2
	3. Технология приготовления горячих блюд из свинины	4
	4. Технология приготовления горячих блюд из баранины	4
	5. Технология приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи	4
	6. Технология приготовления горячих блюд из субпродуктов домашней птицы	4
	7. Технология приготовления горячих блюд из кролика	4
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	18
	1. Приготовление и правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	6
	2. Приготовление и правила оформления и отпуска горячих блюд из мясапродуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	4
	3. Приготовление и правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	4

	4. Приготовление и правила оформления и отпуска горячих блюд из субпродуктов домашней птицы: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.	4
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 7 Подготовка компьютерных презентаций с докладом по темам разделов (на выбор).		8
Учебная практика по ПМ.02 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		144

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: мытьё 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,	252

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		
Всего:		702

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены специальные помещения:

Учебный кабинет «Спецдисциплин», оснащенный оборудованием: мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт. (1)); Экран для проектора (1); Доска ученическая (1); Стенка 5 секций без антресолей (1); Стол двухтумбовый (1); Стол препараторский (1); Столик журнальный (1); Тумба для проекционных аппаратов (3); Проектор (1); МФУ (1); Компьютерное кресло (1); Стол компьютерный (1); Стол одно тумбовый (1); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18); Стул рабочий (5); Стул ученический с регулировкой высоты (25).

Мастерская «Поварское дело»: блендер стационарный (1); Монитор (1); Роутер Wi-Fi (1); Блендер погружной (1); Венчик Вардаген (4); весы настольные электронные (профессиональные) (4); Весы настольные электронные (4); гастроемкость из нержавеющей стали (24); Контейнер для мусора Лайма(8); Пирометр инфракрасный (4); Стол производственный (5); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3); фритюрница (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Аппарат упаковочный вакуумный (1); Зонт вытяжной (4); индукционная плита (16); Индукционная плита стационарная (1); куллер для воды (2); микроволновая печь (1); миксер планетарный (4); Монитор (1); мясорубка электрическая (4); пароконвектомат (4); погружной блендер (4); подставка для пароконвектомата (4); Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1); Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1); Слайсер (1); Стеллаж (8); стол производственный 600х600х850 (4); Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1); Холодильный шкаф (5); шкаф для стерилизации для ножей (1); шкаф морозильный (1); шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1); Вешалка для одежды напольная (2); Куттер с подогревом (термомиксер) (1); Льдогенератор (1); Облучатель – рециркулятор (1); Полка настенная для разделочных досок (4); Полка настольная двойная (4); стол производственный 1800х600х850мм (2); Стол производственный (12); Стол с моечной ванной (4); Сушилка для овощей и фруктов (1); шкаф для сумок (2).

Оснащенные базы практик.

3.2 Учебно-методическое обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Андонова Н.И, Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2025. – 256 с., — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-6017-3.

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..

3. Васюкова, А. Т., Прогрессивные технологии в индустрии питания: сборник статей / А. Т. Васюкова, ; под ред. И. У. Кусовой, Коллектив авторов. — Москва: Русайнс, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-466-04630-4.

4. Жукович, Т.Г.. Оборудование объектов общественного питания. Практикум: Учебное пособие / Т.Г. Жукович — Минск: РИПО, 2023. — 72 с. — ISBN 978-985-895-113-9.

5. Мацикова, О.В.. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания: Учебное пособие / О.В. Мацикова — Минск: РИПО, 2022. — 264 с. — ISBN 978-

985-895-002-6.

6. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8.

7. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. 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.

2. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8.

3. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет: справочное издание / А. И. Черевко, В. М. Михайлов, Н. Ю. Балацкая [и др.] ; под общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлов. — Москва: КноРус, 2024. — 176 с. — ISBN 978-5-406-12137-5.

4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Для контроля и оценки результатов обучения преподаватель/мастер производственного обучения выбирает формы и методы, позволяющие проверить приобретенные обучающимися компетенции.

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
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.	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 требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека	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

	(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, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента. ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и	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; 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,	

подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	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 отпуска 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 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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии 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, предпринимательск ую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в	Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации	

различных жизненных ситуациях		
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого	Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	

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	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 объединениях и секциях, выезд в спортивные лагеря, ведение 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.	

5 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль представлен тестовым материалом в 2 вариантах, в каждом по 60 вопросов. На выполнения теста 60 минут.

Критерии оценивания:

Оценка индивидуальных образовательных достижений производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Количественный показатель оценки	Качественная оценка уровня подготовки	
		балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	54-60	5	отлично
80 ÷ 89	48-53	4	хорошо
70 ÷ 79	42-47	3	удовлетворительно
менее 70	менее 42	2	неудовлетворительно

1 правильный ответ – 1 балл

1 ВАРИАНТ

1. К незаменимым аминокислотам относится:

- 1) армин;
- 2) серин;
- 3) лизин;
- 4) глицин.

2. В толстой кишке происходит всасывание:

- 1) белков;
- 2) воды;
- 3) жиров;
- 4) углеводов.

3. Установите соответствие между пищевыми веществами и их энергетической ценностью

Пищевые вещества	Калорийность
1) белки	1) 9,3 ккал
2) жиры	2) 4,1 ккал
3) углеводы	3) 4,7 ккал
4) вода	4) 0 ккал
	5) 5,1 ккал
	6) 7,8 ккал

4. Рациональное распределение рациона питания в течение дня:

- 1) завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 15%, ужин – 25%;
- 2) завтрак – 20%, обед – 40%, полдник – 15%, ужин – 25%;
- 3) завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 25%, ужин – 15%;
- 4) завтрак – 25%, обед – 35%, полдник – 20%, ужин – 20%.

5. Болезнь клубнеплодов:

- 1) фузариум;

- 2) белая гниль;
- 3) сердцевинная гниль;
- 4) пятнистость.
6. Куры потрошёные имеют маркировку:
 - 1) ЕЕ;
 - 2) ГМ;
 - 3) ПК;
7. ПП.К дефектам сливочного масла относится:
 - 1) штафф;
 - 2) спорынья;
 - 3) загар;
 - 4) пятнистость.
8. К дефектам рыбы холодного копчения относят...
 - 1) парша;
 - 2) подпаривание;
 - 3) песчанистость;
 - 4) рябристость.
9. Для того, чтобы взять смывы на предприятиях общественного питания работники ЦГСЭН:
 - 1) просят поваров вымыть руки с дезинфицирующими средствами;
 - 2) протирают влажным стерильным тампоном поверхности изучаемого объекта;
 - 3) смывают горячей водой микроорганизмы с поверхности изучаемого объекта;
 - 4) протирают тампоном поверхности изучаемого объекта.
10. Для приготовления белкового крема используют яйцо:
 - 1) столовое;
 - 2) диетическое;
 - 3) бальзамическое;
 - 4) десятидневное.
11. На пищевом объекте должны быть четко выделены три группы помещений:
 - 1) производственные, бытовые, складские;
 - 2) производственные, складские, административно-бытовые;
 - 3) складские, административно-бытовые, санитарные узлы;
 - 4) складские, административно-бытовые, санитарные узлы.

Установите соответствие между понятием и его определением: Понятие	Определение
1) дезинфекция	1) комплекс мер по уничтожению возбудителей заразных заболеваний во внешней среде
2) дезинсекция	2) комплекс мер по уничтожению грызунов
3) дератизация	3) комплекс мер по уничтожению насекомых
4) дезодорация	4) комплекс мер по устранению запахов
	5) комплекс мер по уничтожению примесей
	6) комплекс мер по ароматизации

12. Установите соответствие между неисправностью мясорубки, мясорыхлителя и их причинами:

Неисправность	Причина
1) мясорубка давит мясо	1) решётки и ножи не очищены от плёнок и сухожилий
2) фарш выходит из мясорубки нагретый	2) неправильно установлены двухсторонние ножи
3) повышенный шум в редукторе	3) загружен большой кусок мяса
4) после загрузки мяса рыхлитель остановился	4) нож и решётка чрезмерно зажаты гайкой
	5) затуплены фрезы
	6) не затянут ремень

13. Электроблокировка отключает хлебрезательную машину при:

- 1) окончании нарезки хлеба;
- 2) открытой защитной решётке;
- 3) нажатии на кнопку Пуск;
- 4) установки булки хлеба на приёмный лоток.

14. Манометр пищеварочного котла предназначен для измерения давления:

- 1) в варочном сосуде;
- 2) в парогенераторе;
- 3) в пароводяной рубашке;
- 4) в окружающем пространстве.

15. Последовательность приготовления рубленых полуфабрикатов из мяса:

- 1) обвалка;
- 2) обмывание;
- 3) размораживание;
- 4) деление на крупные полуфабрикаты;
- 5) жиловка, зачистка;
- 6) приготовление полуфабрикатов;
- 7) измельчение.

16. Последовательность процесса обработки яиц:

- 1) ополаскивание в проточной воде;
- 2) обработка в 0,5% -ном растворе кальцинированной соды в течении 5-10 минут;

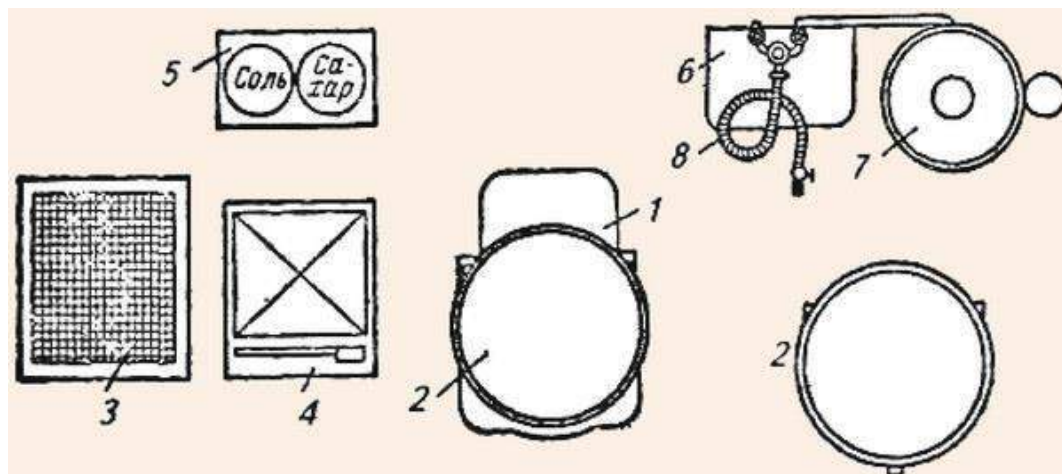
- 3) замачивание в тёплой воде в течении 5-10 минут;

17. дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести в течение 5 минут.

18. Установите соответствие между номером позиции

№ позиции	Название оборудования
1)	1) тестомесильная машина
2)	2) мукопросеиватель
3)	3) мерные бачки для раствора соли и сиропа
4)	4) весы товарные

5)	5) производственная раковина со смесителем горячей и холодной воды
6)	6) дежа
7)	7) кипятильник для воды
8)	8) гибкий шланг для наполнения дежи теплой водой



19. На подготовку рабочего места для получения продуктов должно уходить рабочего времени повара:

- 1) не более 25 мин.;
- 2) не менее 15 мин.;
- 3) не более 15 мин.;
- 4) не более 30 мин.

20. При тепловой обработке продуктов белки:

- 1) уплотняются;
- 2) денатурируются;
- 3) растворяются;
- 4) выпадают в осадок.

21. Установите соответствие между видом тепловой обработки и его понятием:

Вид тепловой обработки	Понятие тепловой обработки
1) основные приёмы тепловой обработки	1) пассерование, опаливание, ошпаривание, термостатирование.
2) комбинированные приёмы тепловой обработки	2) варка, припускание, жаренье.
3) вспомогательные приёмы тепловой обработки	3) тушение, запекание, варка с последующей обжаркой, брезирование.
	4) ошпаривание, жаренье, термостатирование, брезирование.
	5) опаливание, ошпаривание, термостатирование,

22. Последовательность приготовления голубцов овощных:

- 1) утолщенные части листьев слегка отбивают;
- 2) на подготовленные листья кладут фарш;
- 3) заливают соусом сметанным;
- 4) капустные листья отварить в подсоленной воде до полуготовности;
- 5) приготовление фарша;
- 6) завертывают в виде конверта;
- 7) запекают;
- 8) укладывают на сковороду, обжаривают.

23. Картофельные зразы формуют в виде...

- 1) овала с двумя заостренными концами;
- 2) круглой лепешки;
- 3) кирпичиков с овальными краями;
- 4) трапеции с закругленными концами.

24. Последовательность первичной обработки свежих грибов:

- 1) промывание;
- 2) нарезание;
- 3) очистка
- 4) сортировка.

25. К группе корнеплодов относится:

- 1) ревень;
- 2) картофель;
- 3) шпинат;
- 4) репа.

26. Для сохранения зелёного цвета овощей их варят:

- 1) в бурно кипящей воде при открытой крышке;
- 2) в бурно кипящей воде при закрытой крышке;
- 3) при медленном кипении и закрытой крышке;
- 4) при медленном кипении и открытой крышке.

27. Перед закладкой овощей в кипящий жир их:

- 1) подсушивают;
- 2) солят;
- 3) обрабатывают содой;

28. посыпают мукой.

29. Консистенция каш зависит от:

- 1) соотношения крупы и жидкости;
- 2) вида крупы;
- 3) соотношения воды и молока;
- 4) продолжительности варки.

30. Последовательность приготовления каш:

- 1) подбор необходимой по объёму посуды;
- 2) подготовка крупы;
- 3) введение крупы;
- 4) введение соли, сахара;
- 5) доведение жидкости до кипения;
- 6) введение сливочного масла;
- 7) упревание;

- 8) варка до загустения;
- 9) подача.

31. Соотношение крупы, воды и соли при варке рассыпчатой каши откидным способом:

- 1) 1 кг крупы, 5 литров воды, 50 гр. соли;
- 2) 1 кг крупы, 2 литра воды, 20 гр. соли;
- 3) 1 кг крупы, 7 литров воды, 70 гр. соли;
- 4) 1 кг крупы, 3 литра воды, 10 гр. соли.

32. Установите соответствие между блюдами и сроком их реализации

Группа блюд	Срок реализации
1) блюда из каш	1) 3 часа
2) блюда из макаронных изделий	2) 8 часов
3) блюда из бобовых	3) 2 часа
4) рассыпчатые каши	4) 4 часа
	5) 6 часов
	6) 3,5 часа

33. Готовое блюдо Яичная кашка имеет консистенцию...

- 1) сухую рассыпчатую;
- 2) полужидкой каши;
- 3) жидкой каши;
- 4) вязкой каши.

34. Сырники из творога имеют форму...

- 1) овально – прямоугольную;
- 2) округло – приплюснутую;
- 3) шаровидную;
- 4) овально-приплюснутую.

35. Установите соответствие между способом и временем варки яиц

Способ варки	Время варки
1) всмятку	1) 2,5 – 3 минуты
2) «в мешочек» без скорлупы	2) 4,5 – 5 минут
3) вкрутую	3) 10 – 12 минут
4) «в мешочек»	4) 3 – 4 минуты
1-1, 2- 4, 3-3В, 4- 2	5) 18-20 минут
	6) 5-8 минут

36. Для приготовления лапши домашней на 1кг муки берут воды...

- 1) 200 г;
- 2) 300 г;
- 3) 400 г;
- 4) 500 г.

37. Для улучшения внешнего вида мучных изделий поверхность его перед выпеканием смазывают...

- 1) салом;
- 2) растительным маслом;
- 3) меланжем;
- 4) водой.

38. Суп, относящийся к группе заправочных...

- 1) суп-пюре из птицы;
- 2) борщ флотский;
- 3) бульон с гренками;
- 4) суп молочный с крупой.

39. Пассерованные овощи закладывают до готовности супа за...

- 1) 10 – 15 минут;
- 2) 20 – 30 минут;
- 3) 5 – 7 минут;
- 4) 30 минут.

40. Установите соответствие между названием супа и его отличительными особенностями

Название супа	Отличительные особенности
1) суп-пюре	1) в состав продуктов для приготовления входит свекла
2) щи	2) обязательной составной частью являются соленые огурцы, огуречный рассол и белые корни
3) рассольник	3) в состав продуктов входят яблоки кислых сортов
4) борщ	4) эти супы обладают высокой пищевой ценностью, легко усваиваются организмом, широко применяются в лечебном и детском питании
	5) приготавливают из белокочанной свежей или квашенной капусты, щавеля, шпината, иногда молодой крапивы
	6) при приготовлении используют свежие шампиньоны

41. Продолжительность срока хранения готовых супов на раздаче...

- 1) 5 часов;
- 2) 30 минут;
- 3) 2 часа;
- 4) более суток.

42. Последовательность приготовления соуса «Польского»:

- 1) масло сливочное растапливают;
- 2) яйца варят вкрутую, охлаждают, очищают, мелко измельчают;
- 3) растопленное масло соединяют с яйцами и зеленью;
- 4) зелень петрушки или укропа мелко нарезают;
- 5) прогревают при температуре не выше 70⁰С;
- 6) размешивают;
- 7) используют к отварной рыбе;
- 8) добавляют лимонный сок, соль.

43. Для приготовления блюда «Рыба в тесте» используют филе...

- 1) с кожей и рёберными костями;
- 2) с кожей без костей;
- 3) чистое филе;
- 4) с кожей, рёберными и позвоночными костями.

44. Последовательность разделки рыбы на филе без кожи и костей...

- 1) нарезание на порционные куски;
- 2) удаление плавников;

- 3) пластование;
 - 4) удаление внутренностей через брюшную полость;
 - 5) оттаивание;
 - 6) удаление позвоночной кости;
 - 7) отделение головы;
 - 8) срезание с филе рёберных костей;
 - 9) промывание;
 - 10) срезание филе с кожи.
- 45.** Нанесение панировки на поверхность полуфабриката - это:
- 1) льезон;
 - 2) панировка;
 - 3) красная панировка;
 - 4) белая панировка.
- 46.** Рыбу панируют для того, чтобы при жарке...
- 1) лучше прожарилась;
 - 2) не теряла пищевые вещества;
 - 3) образовалась поджаристая корочка;
 - 4) сохраняла форму.
- 47.** Последовательность обработки мороженого мяса...
- 1) зачистка и сортировка;
 - 2) обсушивание;
 - 3) размораживание;
 - 4) приготовление полуфабрикатов.
 - 5) обмывание;
 - 6) кулинарная разделка и обвалка;
- 48.** Полуфабрикаты из птицы и дичи хранят при температуре от...
- 1) 0 до 4С; 1 до 7С;
 - 2) 0 до 8С;
 - 3) -1 до -5С.
- 49.** Для приготовления котлет «По-киевски» зачищают и раскрывают филе:
- 1) килевой косточкой;
 - 2) рёберной косточкой;
 - 3) с плечевой косточкой;
 - 4) с шейной косточки.
- 50.** К порционным натуральным полуфабрикатам из мяса относится...
- 1) ростбиф;
 - 2) отварное мясо;
 - 3) ромштекс;
 - 4) шпигованное мясо.
- 51.** При отпуске натуральные жареные мясные блюда поливают...
- 1) мясным соком;
 - 2) растопленным маслом;
 - 3) соусом основным;
 - 4) кетчупом.

52. Для приготовления тефтелей в котлетную массу добавляют...

- 1) белки яиц;
- 2) яблоко;
- 3) рис;
- 4) сахар.

53. Температура хранения готовых холодных блюд...

- 1) 20- 30 ° С;
- 2) 15-20° С;
- 3) 8-10° С;
- 4) 30-40° С.

54. Установите соответствие между видом бутербродов и их названием:

Вид бутерброда	Название бутерброда
1) бутерброды открытые	1) простые
2) сложные бутерброды	2) канапе
3) бутерброды закрытые	3) сэндвичи
4) бутерброды закусочные	4) комбинированные
	5) питы
	6) халы

55. Менажница предназначена для подачи:

- 1) основного продукта с гарнирами;
- 2) нескольких салатов;
- 3) кондитерских изделий;
- 4) фруктов.

- 1) Способ нарезки овощей для салата «Мясной»...соломка;
- 2) брусочки;
- 3) ломтики;
- 4) кружочки.

56. Норма сухого чая на 1 порцию...

- 1) 1-2 г;
- 2) 3-5 г;
- 3) 3,5-6 г;
- 4) 5-6 г.

57. Для сохранения яркого цвета киселя из ягод необходимо...

- 1) добавить сок в конце варки;
- 2) быстро охладить;
- 3) посыпать поверхность киселя сахаром;
- 4) посыпать поверхность киселя крахмалом.

58. Заварной крем используют...

- 1) для украшения изделий;
- 2) для склеивания и смазывания пластов;
- 3) для заполнения заварных изделий;
- 4) для ароматизации изделий.

59. Соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной...

- 1) 1:3;

- 2) 1:2;
3) 1:1;
4) 1:5.

60. Установите соответствие между названием блюда на бурятском языке и его названием на русском языке:

Название блюд на бурятском языке	Название блюд на русском языке
1. химэ	1) сыр
2. тарак	2) колбаса из говядины
3. хурунга (хурунгэ)	3) кисломолочный продукт
	4) напиток кисломолочного брожения
	5) отварная лопатка

Эталоны ответов

№ Вопросы	Ответ	№ Вопросы	Ответ	№ Вопросы	Ответ
1	3	21	1-2, 2-3, 3-1	41	2,4,1,3,8,6,5,7
2	2	22	4,1,5,2,6,8,3,7	42	3
3	1-2, 2-1, 3-3, 4-4	23	3	43	5,2,7,4,9,3,6,8,10,1
4	1	24	3,1,4,2	44	2
5	1	25	2	45	2
6	1	26	2	46	3,5,2,6,1,4
7	1	27	1	47	1
8	2	28	1	48	3
9	2	29	1,2,4,5,3,8,7,6,9	49	3
10	2	30	1	50	1
11	2	31	1-1, 2-3, 3-4, 4-5	51	3
12	1-1, 2-3, 3-2, 4-4	32	2	52	3
13	1-2, 2-1, 3-4, 4-3	33	2	53	1-1, 2-4, 3-3, 4-2
14	2	34	1-1, 2-4, 3-3, 4-2	54	1
15	3	35	1	55	3
16	3,4,2,1,5,7,6	36	3	56	1
17	3,2,4,1	37	2	57	1
18	1-1, 2-6, 3-2, 4-4, 5-3, 6-5, 7-7, 8-8	38	1	58	3
19	3	39	1-4, 2-5, 3-2, 4-1	59	4
20	2	40	2	60	1-2, 2-3, 3-4

2 ВАРИАНТ

1. К полисахаридам относится...

- 1) глюкоза;
- 2) лактоза;
- 3) мальтоза;
- 4) крахмал.

2. Расход пищевых веществ - это:

- 1) ассимиляция;
- 2) метаболизм;
- 3) метеоризм;

- 4) диссимиляция.

3. Установите соответствие вида мяса и содержания жира в нём:

Мясо	Жирность
1) говядина	1) 5-25%
2) телятина	2) 7-12%
3) баранина	3) 0,9-1,2%
4) свинина	4) 9-15%
	5) 33-49%
	6) 25-30%

4. Соотношение белков, жиров и углеводов в рационе основных групп населения...

- 1) 1:1:4;
- 2) 1:1,1:4;
- 3) 1:1,5:4,1;
- 4) 1,8:1,1:4.

5. Физико-химический метод консервации...

- 1) пастеризация;
- 2) сушка;
- 3) квашение;
- 4) копчение.

6. Остывшее мясо имеет температуру внутри мышц...

- 1) 0-4⁰С;
- 2) -4-0⁰С;
- 3) не выше 12⁰С;
- 4) до 15⁰С.

7. К дефектам сгущённых молочных продуктов относят...

- 1) песчанистость;
- 2) кольцевая гниль;
- 3) парша;
- 4) загар.

8. К дефектам мяса птицы относят....

- 1) пятнистость;
- 2) фузариоз;
- 3) загар;
- 4) сухость.

9. Гигиенические правила поведения человека на производстве и в быту - это:

- 1) личная гигиена;
- 2) санитарный инструктаж;
- 3) санитарный минимум;
- 4) санитарная одежда.

10. При изготовлении мясных полуфабрикатов необходимо соблюдать санитарные правила для...

- 1) предотвращения бактериального обсеменения;
- 2) лучшего хранения;

- 3) улучшения вкуса;
- 4) предотвращения размножения инфекционных микробов.
- 1) При оценке санитарного состояния территории пищевого объекта необходимо особое внимание обращать на...наличие пожарной безопасности;
- 2) наличие инженера-эколога;
- 3) наличие и состояние мусоросборников;
- 4) наличие электробезопасности.

11. Установите соответствие между группами пищевых добавок и возможностью их использования:

Пищевые добавки	Возможность использования
1) Е 240 - формальдегид	1) запрещенные
2) Е 213 - бензоат кальция	2) разрешенные
3) Е 210 - бензойная кислота	3) не разрешенные в РФ
4) Е102 - тартразин	4) разрешённые в РФ, но запрещённые в Евросоюзе
	5) не разрешённые в США
	6) запрещённые везде

12. Установите соответствие между неисправностью хлебoreзательной машины и способом её устранения

Неисправность	Способы устранения
1) при нажатии кнопки «ПУСК» двигатель не работает	1) проверить качество соединения
2) во время работы двигатель останавливается и вновь запускается	2) правильно установить защитные решётки
3) двигатель запускается с трудом, значительные вибрации при работе	3) отрегулировать натяжение ремней, заточить нож
4) во время реза движение ножа замедляется или он останавливается	4) отрегулировать натяжение цепи, устранить перекос
	5) открыть защитные решётки
	6) затянуть гайку

13. При включении двигателя взбиватель не вращается:

- 1) ослабло натяжение ремня вариатора;
- 2) растяжение ремня вариатора;
- 3) ослабло натяжение винта, поджимающего пружину;
- 4) неправильная регулировка верхнего упора.

14. Для проверки уровня воды в парогенераторе открывают...

- 1) контрольный кран;
- 2) водопроводный кран;
- 3) сливной кран;
- 4) разборный кран.

15. Последовательность раскатывания теста на машине МРТ-60М:

- 1) проверить правильность установки заданной толщины раскатки теста;
- 2) вручную подавать тесто к раскатывающим валикам;
- 3) включить машину;
- 4) уложить тесто на наклонный стол;
- 5) проверить правильность установки поддона;

- 6) раскатывающие валики освободить от остатков теста;
16. включить машину.Последовательность обработки яиц:
 1) ополаскивание в проточной воде;
 2) обработка в 0,5% -ном растворе кальцинированной соды в течении 5-10 минут;
 3) замачивание в тёплой воде в течении 5-10 минут;
 4) дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести в течении 5 минут.

17. Установите соответствие между номером позиции раздаточного инвентаря на рисунке и его названием

№ позиции инвентаря	Название инвентаря
1)	1) соусные ложки
2)	2) менажницы
3)	3) ложки для отпуска рассыпчатых каш
4)	4) суповые ложки
5)	5) кокильницы
6)	6) ложки для отпуска вязких каш
	7) ложки для масла, сметаны
	8) ложки для макарон и вермишели

Раздаточный инвентарь:



18. Заведующий производством или старший повар в течение рабочего дня осуществляют бракераж...

- 1) ведомственный;
- 2) административный;
- 3) личный;
- 4) санитарный.

19. При тепловой обработке продуктов, витамин С...

- 1) растворяется в жидкости;
- 2) разрушается при закрытой крышке;
- 3) разрушается при открытой крышке;

20. использование соды для ускорения развариваемости продукта. Установите соответствие между видом тепловой обработки и его понятием:

Вид тепловой обработки	Понятие тепловой обработки
1) варка	1) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки.

2) тушение	2) 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.
3) жарка	3) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй и пряностей.
4) бланширование	4) нагревание пищевых продуктов в жидкости до температуры 100 °С или в среде насыщенного водяного пара.
	5) ошпаривание продуктов кипящей водой 2-5 минут.
	6) Тепловая обработка продуктов на жарочной поверхности

21. Последовательность приготовления блюда «Перец, фаршированный овощами»:

- 1) перед подачей поливают соком, оставшимся после припускания;
- 2) укладывают на противень;
- 3) варить 1-2 мин;
- 4) перец промыть и удалить плодоножку;
- 5) запекают;
- 6) заполнить фаршем;
- 7) приготовление фарша.

22. Картофель для приготовления зраз и котлет охлаждают до температуры...

- 1) 40-50⁰ С;
- 2) 30-40⁰ С;
- 3) 50-60⁰ С;
- 4) 60-75⁰ С.

23. Последовательность первичной обработки сушеных грибов...

- 1) промывают несколько раз;
- 2) переборка;
- 3) процеживают;
- 4) замачивают.

24. К группе клубнеплодов относится...

- 1) топинамбур;
- 2) укроп;
- 3) спаржа;
- 4) батат.

25. Цвет свеклы хорошо сохраняется...

- 1) в водном растворе;
- 2) в щелочной среде;
- 3) в солевом растворе;
- 4) в кислой среде.

26. Тесто-кляр имеет консистенцию:

- 1) густой сметаны;
- 2) 1% кефира;
- 3) киселя;
- 4) 10% сметаны.

27. Время тепловой обработки овощей зависит от...

- 1) наличия витаминов;
- 2) стойкости протопектина;
- 3) нарезки;
- 4) количества крахмала.

28. Последовательность приготовления «Лапшевника»:

- 1) творог протирают;
- 2) смешивают с сырыми яйцами;
- 3) выкладывают на смазанный жиром и посыпанный сухарями противень или форму поверхность выравнивают;
- 4) лапшу варят несливным способом;
- 5) запекают в жарочном шкафу;
- 6) массу перемешивают;
- 7) заправляют по вкусу солью и сахаром;
- 8) смазывают сметаной;
- 9) соединяют с творогом;
- 10) слегка охлаждают и подают со сметаной.

29. Температура, рекомендуемая для упревания каши...

- 1) 30° С;
- 2) 90° С;
- 3) 150° С;
- 4) 100° С.

30. Установите соответствие между временем варки макаронных изделий и их видом.

Вид макаронных изделий	Время варки
1) макароны	1) 7-10 минут
2) лапша	2) 40 минут
3) вермишель	3) 15-20 минут
	4) 3-5 минут
	5) 10-15 минут

31. Для приготовления 1 кг макаронных изделий сливным способом необходимо взять воды...

- 1) 2-3 л;
- 2) 3-4 л;
- 3) 4-5 л;

32. 5-6 л. Гурьевскую кашу готовят из крупы...

- 1) рисовой;
- 2) пшеничной;
- 3) манной;
- 4) гречневой.

33. Установите соответствие между видом рассыпчатой каши и количеством крупы, необходимой для 1 кг выхода каши:

Вид рассыпчатой каши	Количество крупы
1) гречневая	1) 600 г
2) пшённая	2) 476 г
3) рисовая	3) 400 г
4) перловая	4) 357 г
	5) 333 г
	6) 750 г

- 34.** Соус, используемый для отпуска блюда «Яичница с ветчиной на гренках»:
- 1) соус белый;
 - 2) соус томатный;
 - 3) соус польский;
 - 4) соус майонез.

- 35.** Последовательность закладки продуктов при приготовлении щей:
- 1) картофель;
 - 2) капуста;
 - 3) специи, соль;
 - 4) зелень;
 - 5) пассерованные лук и морковь.

36. Супы оставляют без кипения на 10-15 минут...

- 1) для настаивания;
- 2) для легкого остывания;
- 3) для отделения гарнира от бульона;
- 4) для добавления специй.

37. В суп специи кладут до окончания варки за...

- 1) 1 – 2 минуты;
- 2) 15 – 20 минут;
- 3) 5 – 7 минут;
- 4) 30 мин.

38. Установите соответствие между названием супа и его отличительными особенностями:

Название супа	Отличительные особенности
1) солянка	1) готовят на хлебном квасе, свекольном отваре, кефире.
2) окрошка	2) основой этих супов является прозрачный бульон.
3) уха	3) в состав продуктов входят яблоки кислых сортов
4) щи суточные	4) в состав продуктов для приготовления входят соленые огурцы, пассерованный лук, томатное пюре, маслины.
	5) приготавливают из квашеной капусты и пассароватых овощей.
	6) имеет кисло-сладкий вкус

39. Продолжительность срока хранения основных горячих соусов на водяной бане при температуре 80⁰С...

- 1) 45 мин;
- 2) 3 – 4 час;
- 3) 24 часа;
- 4) 5 – 6 часов.

40. Установите соответствие между соусом и блюдом, к которому он подаётся:

Соус	Блюдо
1) соус луковый	1) отварная рыба
2) соус польский	2) мясные котлеты
3) соус красный кисло-сладкий	3) пудинг

4) соус абрикосовый	4) тушеное мясо
	5) отварная курица
	6) ростбиф

- 41.** Последовательность приготовления соуса «Майонез»:
- 1) к желткам добавляют горчицу, соль, сахар и хорошо растирают;
 - 2) добавляют уксус, перемешивают;
 - 3) желтки сырых яиц отделяют от белков;
 - 4) используют для приготовления салатов;
 - 5) растительное масло охлаждают;
 - 6) в желтковую смесь вводят небольшими порциями растительное масло.

- 42.** Перед приготовлением блюда «Рыба жареная в тесте», рыбу...
- 1) маринуют;
 - 2) панируют в муке;
 - 3) смачивают в льезоне;
 - 4) панируют в сухарях.

- 43.** Последовательность обработки осетровой рыбы:
- 1) деления рыбы на звенья;
 - 2) удаление головы с грудными плавниками;
 - 3) очистка от боковых, брюшных и мелких жучков;
 - 4) оттаивание на воздухе;
 - 5) ошпаривание;
 - 6) удаление визиги;
 - 7) срезание спинного плавника и спинных жучков;
 - 8) перевязывание звеньев перед варкой;
 - 9) вторичное ошпаривание;
 - 10) удаление плавников;
 - 11) промывание;

- 44.** срезание хрящей и нарезание на порционные куски. Смесь свежих яиц с молоком или водой и солью – это:
- 1) хлебная панировка;
 - 2) мучная панировка;
 - 3) льезон;
 - 4) панировка.

- 45.** Порционными кусками без костей и без кожи готовят...
- 1) запечённую рыбу;
 - 2) припущенную рыбу;
 - 3) отварную рыбу;
 - 4) жареную рыбу.

- 46.** Последовательность обработки сельскохозяйственной птицы:
- 1) удаление головы, шеи, ножек;
 - 2) размораживание;
 - 3) опаливание;
 - 4) потрошение;
 - 5) промывание;
 - 6) приготовление полуфабрикатов.

- 47.** Полуфабрикаты из мяса хранят при температуре...

- 1) от -2 до -4⁰С;
- 2) от 0 до 2⁰С;
- 3) от 2 до 4⁰С;
- 4) от 4 до 5⁰С.

48. Для приготовления полуфабрикатов из мясного филе используют панировку...

- 1) белую мучную;
- 2) красную;
- 3) сухарную;
- 4) двойную.

49. К мелкоштучным полуфабрикатам из мяса относится...

- 1) антрекот;
- 2) азу;
- 3) лангет;
- 4) зразы отбивные.

50. Котлеты от биточков отличаются...

- 1) составом котлетной массы;
- 2) размером;
- 3) панировкой;
- 4) формой.

51. Температура отпуска холодных блюд и закусок...

- 1) 20- 30⁰ С;
- 2) 15-20⁰ С;
- 3) 10-12⁰ С;
- 4) 30-40⁰ С.

52. Установите соответствие между закуской и посудой для её подачи:

Вид закуска	Посуда для подачи
1) горячая закуска из мидий, устриц	1) кокотница
2) жульен	2) кокильница
3) мясная горячая закуска	3) порционная сковорода
	4) менажница
	5) жульенница

53. К столовой вилке относится:

- 1) рыбная;
- 2) фруктовая;
- 3) десертная;
- 4) чайная.

54. Способ нарезки овощей для салата из свежей капусты...

- 1) соломка;
- 2) брусочки;
- 3) ломтики;
- 4) кружочки.

55. Чай сохраняет вкус и аромат в течение...

- 1) 30 мин.;
- 2) 10 мин.;

- 3) 1 час;
- 4) 1,5 часа.

56. Перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды...

- 1) для улучшения вкуса;
- 2) для получения однородной массы;
- 3) для улучшения цвета;
- 4) для сокращения время приготовления.

57. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами...

- 1) мед;
- 2) инвертный сахар;
- 3) патока;
- 4) солод.

58. Наилучшая температура для развития дрожжей...

- 1) 17 – 20 °C;
- 2) 28 – 32 °C;
- 3) 45 – 50 °C;
- 4) 70-75 °C.

59. Установите соответствие между названием блюда на бурятском языке и его названием на русском языке:

Установите
языке и

Название блюд на бурятском языке	Название блюд на русском языке
1) шанан зохей	1) сыр
2) эзгей	2) суп лапша по-домашнему
3) шарбин	3) саламат
	4) пресные беляши
	5) шаньги

Модельный ответ

№ ВОПРОСА	ОТВЕТ	№ ВОПРОСА	ОТВЕТ	№ ВОПРОСА	ОТВЕТ
1	4	21	1-4, 2-3, 3-2, 4-5	41	1-2, 2-1, 3-4, 4-3
2	4	22	4,3,7,6,2,5,1	42	3,5,1,6,2,4
3	1-2, 2-3, 3-4, 4-5	23	1	43	1
4	2	24	2,1,4,3	44	4,7,2,10,6,1,5,3, 11,8,12,9
5	2	25	1	45	3
6	3	26	4	46	1
7	1	27	1	47	3,5,2,4,1,6
8	3	28	3	48	3
9	1	29	1,2,7,4,9,6,3,8, 5,10	49	2

10	1	30	2	50	2
11	3	31	1-3, 2-1, 3-4	51	4
12	1-2, 2-3, 3-1, 4-4	32	4	52	3
13	1-2, 2-1, 3-4, 4-3	33	3	53	1-2, 2-1, 3-3
14	1	34	1-2, 2-3, 3-4, 4- 5	54	1
15	1	35	4	55	1
16	5,1,4,3,2,7,6	36	2,1,5,3,4	56	1
17	3,2,4,1	37	1	57	2
18	1-4, 2-1, 3-6, 4-3, 5-8, 6-7	38	3	58	2
19	2	39	1-4, 2-1, 3-2, 4- 5	59	3
20	2	40	2	60	1-3, 2-1, 3-4

5.2. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Студентам предлагается разнообразные формы заданий: на соответствие, выбор правильного или несколько ответов из предложенных вариантов, пропущенное слово, технологическая последовательность приготовления горячих блюд и т.д...

К заданиям в тестовой форме предлагаются эталоны ответов, краткая инструкция по выполнению заданий, что значительно ускоряет процесс самопроверки.

Практическое выполнение заданий в тестовой форме дает студентам возможность объективно оценить тот уровень профессиональных компетенций, который необходим для усвоения модуля.

Критерии оценок заданий в тестовой форме по МДК 02.01 «Организация приготовления подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» и МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента»

МДК 02.01 Организация приготовления подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

оценка «Отлично» 27-30 –правильных ответов (90 – 100 %)

оценка «Хорошо» 24-26 – правильных ответов (80 %)

оценка«Удовлетворительно»22– 23 правильных ответов (75%)

оценка «Неудовлетворительно» –21 и менее правильных ответов (74%)

МДК02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

оценка «Отлично»68-75 –правильных ответов (90 – 100 %)

оценка «Хорошо» 60-67 – правильных ответов (80 %)

оценка«Удовлетворительно»56-59– правильных ответов (75%)

оценка «Неудовлетворительно»55 и менее правильных ответов (74%)

Задания в тестовой форме по МДК 02.01 «Организация приготовления подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» для оценки освоения тем: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению бульонов, отваров, супов, соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними»; «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок

в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде»; «Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними». «Организация хранения, отпуска горячих блюд, кулинарных изделий закусок с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых горячих блюд, кулинарных изделий закусок к отпуску на вынос»; «Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок, процессу хранения и подготовки к реализации».

1 – вариант

1. Выберите один вариант ответа:

В суповом отделении осуществляется приготовление

1. соусов;
2. бульонов и супов;
3. горячих напитков;
4. вторых блюд

2. Выберите несколько вариантов ответов:

Технологический процесс приготовления бульона состоит из стадий:

1. приготовление полуфабрикатов;
2. подготовки сырья;
3. приготовление супов;
4. приготовления бульона

3. Дополните выражение:

Первые блюда должны отпускаться с температурой не ниже, _____ град С.

4. Соотнесите соотношение ступенчатого регулирования мощности конфорки электроплиты

	Наименование	Характеристика
	Слабый нагрев	а. температура на поверхности конфорки 340-350°C
	Средний нагрев	б. температура на поверхности конфорки 350-400°C
	Сильный нагрев	в. температура на поверхности конфорки 180-200°C
		г. температура на поверхности конфорки 220-230°C

5. Выберите несколько вариантов ответов:

В цехе для приготовления горячих блюд должна быть инвентарь и посуда

1. кондитерские мешки;
2. кастрюли, сковороды;
3. черпаки, вилки поварские;
4. просеиватель

6. Сделайте расшифровку:

КПЭ – 160- это

7. Выберите несколько вариантов ответов:

При производстве супов особое внимание уделяют:

1. время приготовления;
2. срок годности;
3. температуру хранения;
4. подготовку сырья

8. Выберите один вариант ответа:

Современная упаковка пищевых продуктов должна иметь:

1. длительное и надежное хранение продуктов;
2. удобное для повара;

3. современная подача;
4. сохранение пищевой ценности

9. Выберите один вариант ответа:

Температура подачи горячих супов:

1. 65°C;
2. 75°C;
3. 55°C;
4. 10-14°C;

10. Выберите несколько вариантов ответов:

Перед началом работы с пищеварочными котлами

1. проверяют состояние варочного сосуда;
2. наличие заземления;
3. состояние клапана турбинки;
4. уровень воды в пароводяной рубашке

11. Выберите несколько вариантов ответов:

К вспомогательным способам тепловой обработки относят:

1. пассерование;
2. бланширование ;
3. запекание;
4. тушение

12. Дополнить выражение:

Особенностью пароконвектомата является сохранять _____ - вещества приготавливаемого продукта.

13. Найдите соответствие между режимом работы пароконвектомата и температурой :

	Режим работы пароконвектомата	Температура
	Пар	а. до 270 °C
	Комбинированный	б. до 300°C
	Конвекция	в. 100°C
		г. до 250°C

14. Выберите несколько вариантов ответов:

Сроки хранения супов в простом запайщике:

1. не более 5-10 суток;
2. не более 48 часов;
3. не более 24 часов;
4. не более 4-5 суток

15. Выберите несколько вариантов ответов:

Для упаковки соусов применяют:

1. стеклянные бутылки;
2. тарелки;
3. пластиковые стаканы;
4. соусники;

16. Выберите несколько вариантов ответов:

После окончания работы с жарочным шкафом

1. исправность пускорегулирующих приборов;
2. отключают от электросети;
3. очищают от подгоревшей пищи;
4. наружную поверхность насухо вытирают

17. Дополните выражение:

Тушение- это припускание в бульоне или _____ предварительно обжаренных продуктов с добавлением специй.

18. Выберите один вариант ответа:

Для отпуска заказных первых блюд предназначен

- 1.электросковороды;
- 2.стол секционный модульный с охлаждаемым шкафом и горкой;
3. жарочный шкаф;
4. привод с мясорубкой

19. Выберите один вариант ответа:

По картинке определите вид оборудования



- 1.холодильный шкаф для полуфабрикатов;
2. электрическая сковорода;
3. весы электронные;
4. шкаф сушильный

20.Дополнить выражение:

В ресторанах, где соусы готовят для вторых блюд специальные _____ для соусов не выделяют.

21. Дополните выражение:

Термостатирование называют поддержание заданной _____ блюд на раздаче или при доставке к месту потребления.

22. Выберите один вариант ответа:

Срок хранения горячих первых блюд в термосах не должен превышать (включая время их транспортирования).

1. 1 час;
- 2 2 часа;
3. 4 часа;
4. 3 часа

23.Дополните выражение:

Горячий цех подразделяется на _____ 2 специализированных отделения – суповое и _____.

24. Выберите один вариант ответа:

Грохот предназначен для

1. снятия хлопьев денатурированного белка;
2. перемешивания продуктов;
3. процеживания бульона;
4. измельчения продуктов

25. Сделайте расшифровку оборудования:

СОЭСМ-3- это

26. Выберите один вариант ответа:

СВЧ аппаратах прогрев прогрет п/ф осуществляется благодаря:

1. понижению температуры;
2. повышению температуры;
- 3.свойствам электромагнитных волн проникать во внутрь;
4. свойствам поддержания температуры

27.Дополните выражение:

Наиболее современным считается _____ линейное расположение модульно-_____ оборудования.

28. Выберите один вариант ответа:

Температура подачи супов пюре:

1. 10-14°C;
2. не ниже 80-85°C;
3. не ниже 70-75°C;
4. не ниже 60-65°C

29. Выберите несколько вариантов ответов:

Упаковка на вынос классифицируют по параметрам:

1. материалу, конфигурации;
2. герметичности, прочности;
3. объему, назначению;
4. аккуратности и привлекательности

30. Дополните выражение:

Для варки при пониженной применяют _____ баню или _____.

2 – вариант

1. Выберите один вариант ответа:

В соусном отделении осуществляется приготовление

1. соусов;
2. бульонов;
- 3 супов;
4. первых блюд

2. Выберите несколько вариантов ответов:

Горячий цех оснащен оборудованием:

1. тепловым;
2. водонагревающим;
3. холодильным;
4. агрегатами

3. Дополните выражение:

Супы заправленные лезоном хранят при температуре _____ град С.

4. Соотнесите соотношение ступенчатого регулирования мощности конфорки электроплиты

	Наименование	Характеристика
	Слабый нагрев	а. температура на поверхности конфорки 340-350°C
	Средний нагрев	б. температура на поверхности конфорки 350-400°C
	Сильный нагрев	в. температура на поверхности конфорки 180-200°C
		г. температура на поверхности конфорки 220-230°C

5. Выберите несколько вариантов ответов:

В цехе для приготовления супов и соусов должна быть инвентарь и посуда

1. тестомес;
2. котлы наплитные, сковороды;
3. взбивальная машина;
4. сотейники, вкладыши для варки

6. Сделайте расшифровку:

КЭ – 100- это

7. Выберите несколько вариантов ответов:

Для супов применяют виды упаковок:

1. бутылки
2. стаканы;

3. пакеты;
4. контейнера под запайку

8. Выберите несколько вариантов ответов:

Мармиты предназначены для

1. подготовки сырья;
2. приготовления блюд;
3. обеспечения вкусовых качеств блюд;
4. обеспечения сохранения температуры

9. Выберите один вариант ответа:

Температура подачи холодных супов:

1. 10-14°C;
2. 75°C;
3. 55°C;
4. 65°C;

10. Выберите несколько вариантов ответов:

Во время работы с пищеварочными котлами

1. состояние клапана -турбинки;
2. наличие заземления;
3. манометра;
4. сигнальных ламп

11. Выберите несколько вариантов ответов:

К комбинированным способам тепловой обработки относят:

1. пассерование;
2. бланширование;
3. запекание;
4. тушение

12. Дополните выражение:

Тепловая обработка продуктов повышает _____ пищи.

13. Найдите соответствие между режимом работы бойлерного пароконвектомата и температурой:

	Режим работы	
	Пар 100°C	а. подача пара и воздушных тэнов
	Комбинированный до 250 °C	б. подача пара при помощи вентилятора
	Конвекция до 270°C	в. без пара
		г. воздушные тэны без подачи пара

14. Выберите один вариант ответа:

Сроки хранения супов в усовершенствованной модели запайщике

1. не более 5-10 суток;
2. не более 48 часов;
3. не более 24 часов;
4. не более 4-5 суток

15. Выберите несколько вариантов ответов:

Герметическая упаковка для соусов предотвращает:

1. сохранение внешнего вида ;
2. обеспечивает длительное хранение;
3. сохранение консистенции;
4. порчу продукта;

16. Выберите несколько вариантов ответов:

Во время работы с жарочным шкафом

1. нельзя оставлять шкаф без присмотра;
2. открывать дверки шкафа осторожно;

3. не работать с неисправными пакетными переключателями;
4. наружную поверхность насухо вытирают

17. Дополните выражение:

Запекание-это нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его готовности с образованием _____ корочки.

18. Выберите один вариант ответа:

Для небольших ресторанов на 40-60 мест применяют

1. пищеварочные котлы;
2. пароконвектоматы;
3. фритюрницы;
4. электрические плиты

19. Выберите один вариант ответа:

По картинке определите вид оборудования



1. холодильный шкаф для полуфабрикатов;
2. плита электрическая;
3. весы электронные;
4. электрическая сковорода секционно- модулированная

20. Выберите один вариант ответа:

Дополните выражение:

Некоторые соусы требуют длительного взбивания, поэтому в цехе должна быть _____ машина.

21. Дополните выражение:

Брезирование – припускания продукта в жарочном шкафу с _____ и затем обжаривание (глазирование).

22. Выберите один вариант ответа:

Срок хранения горячих первых блюд в термосах не должен превышать (включая время их транспортирования).

1. 1 час;
2. 2 часа;
3. 4 часа;
4. 3 часа

23. Дополните выражение:

В суповом отделении производится приготовление _____ и супов.

24. Выберите один вариант ответа:

Шумовка предназначена для

1. снятия хлопьев денатурированного белка;
2. перемешивания продуктов;
3. процеживания бульона;
4. измельчения продуктов

25. Сделайте расшифровку оборудования:

СМВСМ-это;

26. Выберите один вариант ответа:

Ускорение варки пищи может достигнуто применением

1. электроплитой;
2. СВЧ;
3. жарочный шкафом;
4. пароварочным шкафом

27. Дополните выражение:

Единая технологическая линия улучшает состояние предприятия и условия

28. Выберите один вариант ответа:

Для ускорения бульона из костей, блюд из круп, бобовых, гороха устанавливают

1. автоклавы;
2. пароконвектоматы;
3. котел пищеварочный электрический;
4. кипяtilьник непрерывного действия

29. Выберите несколько вариантов ответов:

Бумажная упаковка для горячих обедов на вынос должна быть:

1. различной конфигурации;
2. герметичной; влагостойкой;
3. объемной, эластичной;
4. аккуратной и привлекательной

30. Дополните выражение:

Лучшей посудой для жаренья _____ сковороды и _____.

3. Эталоны ответов

Вариант №1

Вариант 1	1	2		4	5	6	7	8	9	10
	2	3,4	5	1г, 2а,3б	2,3	котел пищева рочны й, электр ически й 160 литров	2,3	1	2	1,2.4
Вариант 1	11	12	3	14	15	16	17	18	19	20
	1,2	полезн ые	.в,2г , 3а	3	1,3	2,3,4	соуса	2	1	места
Вариант 1	21	22	3	24	25	26	27	28	29	30
	тем пера тур ы	4	оусн ое	3	стол охлажда емым шкафом и горкой	3	секци онног о	4	1,3	водя- ную, мар- мит

Эталоны ответов

Вариант -№2

Вариант 2		2	4	3	5	6	7	8		10

		1,3	1г, 2а,3б	60-65	2,4	котел электр ически й 100 литров	3,4	3,4		1,3.4
Вариант 2	1	12	14	13	15	16	17	18	9	20
	,4	усвояе мость	1	1б,2а,3г	2,4	1,2,3	поджар истой	2		взбив альна я
Вариант 2	1	22	24	23	25	26	27	28	9	30
	буль оно м	4	1	бульоно в	стол со встроен ной моечной ванной	2	труда	1	,4	чугун - ные, жаров ни

4.Задания в тестовой форме по МДК 02.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» для оценки освоения тем: «Правила и режимы варки, последовательность выполнения технологических операций: подготовка гарниров (виды нарезки овощей, подготовка капусты, пассерование, тушение, подготовка круп, макаронных изделий), последовательность закладки продуктов; приготовление овощной, мучной пассеровки; заправка супов, доведение до вкуса»; «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»; «Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подбора соусов»; «Приготовление изделий из каш: котлет, биточков, клецек, запеканок, пудингов. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Подбор соусов»; «Приготовление горячих блюд из яиц и яичных продуктов: яиц отварных в скорлупе и без (пашот), яичницы, омлетов для различных типов питания»; «Приготовление блюд из рыбы и нерыбного водного сырья: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)»; «Приготовление блюд из мяса, мясных продуктов: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)»; «Приготовление блюд из домашней птицы, дичи, кролика: отварных (основным способом и на пару, припущенных, жареных, тушеных, запеченных)».

Вариант-1

1. Выберите один вариант ответа:

Температура фритюра при приготовлении картофеля фри

- 1.140-160°C;
- 2.170-180°C;
- 3.120-140°C;
- 4.100-120°C

2.Вставьте пропущенный ингредиент:

Для жарки во фритюре используют:

1. _____
2. Жир
3. Маргарин или сливочное масло

3. Выберите несколько вариантов ответов:

К блюдам из картофельной массы относят:

1. запеканку картофельную;
2. голубцы овощные;
3. шницель из капусты;
4. крокеты

4. Дополнить выражение:

Зразы картофельные имеет форму_____.

5. Установите правильную последовательность приготовления картофельного пюре:

1. варят картофель до готовности;
2. взбивают до получения пышной массы;
3. вливают горячее кипяченое молоко;
4. добавляют растопленное сливочное масло;
5. протирают

6. Установите соответствие между кулинарным изделием и формой панировки

Кулинарные изделия

Форма

1. зразы	а. кирпичика
2. котлеты	б. овальная
3. крокеты	в. овально приплюснутая
4. шницель	с. одним заостренным концом

7. Дополните выражение:

При варке овощи закладывают в _____ воду

8. Определите блюдо по набору ингредиентов:

1. капуста белокочанная;
2. мука пшеничная;
3. яйца;
4. сухари;
5. маргарин столовый, масло сливочное;
6. сметана или соус

9. Выберите несколько вариантов ответов:

Для блюда «Кабачки фаршированные» используют соусы:

1. белый основной
2. польский
3. сметанный
4. сметанный с томатом

10. Дополните выражение:

Чтобы во время жарки во фритюре не разбрызгивался жир овощи _____

11. Дополните выражение:

Котлеты морковные отличаются от свекольных тем, что в состав массы добавляют _____.

12. Установите правильную последовательность приготовления зраз картофельных:

1. готовят картофельную массу;
2. доводят до готовности в жарочном шкафу;
3. кладут фарш на середину;
4. обжаривают с двух сторон;
5. панируют, придавая форму кирпичика;
6. придают форму лепешки;
7. разделяют на порции;
8. соединяют края;

13. Выберите несколько вариантов ответов:

Грибы запеченные в сметанном соусе подают:

1. в порционной сковородке;
2. на тарелке;
3. в баранчике;
4. на блюде

14. Выберите несколько вариантов ответов:

Перечислите овощи, предназначенные для фаршированных блюд из овощей

1. огурцы, патиссоны;
2. кабачки, тыква;
3. баклажаны, помидоры;
4. брокколи

15. Выберите несколько вариантов ответов:

Перечислите способы тепловой обработки при приготовлении суфле из моркови

1. припускание, протираание;
2. варка;
3. жарка;
4. запекание

16. Выберите один вариант ответа:

На рыбном бульоне чаще всего готовят супы:

1. щи из свежей капусты;
2. щи зеленые;
3. щи из квашенной капусты;
4. борщи

17. Выберите один вариант ответа:

Норма отпуска супа на порцию в граммах

1. 150;
2. 500;
3. 200;
4. 300

18. Выберите один вариант ответа:

Белая пассеровка для соуса готовится:

1. с жиром и без жира;
2. с майонезом;
3. со сметаной;
4. без жира

19. Выберите один вариант ответа:

Супы классифицируются по жидкой основе:

1. холодные;
2. горячие;
3. приготовленные на бульонах, отварах, молоке, хлебном квасе;
4. заправочные;

20. Выберите один вариант ответа:

Производным какого соуса является кисло- сладкий

1. сметанного;
2. белого;
3. молочного;
4. красного

21. Выберите несколько вариантов ответов:

Для сладких супов в качестве гарнира используют:

1. отварной рис;
2. клецки, вареники с ягодами;

3. отварные спагетти;

4. отварную гречку

22. Установите соответствие:

Между блюдом и особенностью приготовления и подачи

Блюда

Солянка домашняя

2. Паста сырная

3 Окрошка мясная

Особенности приготовления и подачи 1.

а. отваривают мясо, добавляют вареные желтки с горчицей и солью, огурец, заправляют хлебным квасом, при отпуске кладут нарезанное мясо, белки яйца, огурцы, лук, сметану;

б. варят мясокостный бульон с

картофелем,

пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, специи, соль, при отпуске кладут набор мясных продуктов, наливают суп, кладут сметану, зелень;

в.зачищенный сыр натирают, соединяют с маслом сливочным, добавляют перец красный молотый, протирают и взбивают

до

образования пышной массы

23. Выберите один вариант ответа:

Соус, который готовят с добавлением рубленого вареного яйца и зелени.

1.соус польский;

2. соус сухарный;

3.соус голландский;

4. соус белый

24. Выберите несколько вариантов ответа:

Для борщей свеклу предварительно:

1. тушат;

2. пассеруют;

3. обжаривают

4. варят

25. Дополните выражение:

Бульон – отвар, полученный при _____ в воде мяса, костей, птицы, рыбы.

26. Выберите один вариант ответа:

Подача солянки сборной мясной.

1. в тарелку кладут набор мясных продуктов, наливают солянку. кладут сметану и измельченную зелень;

2. в тарелку кладут маслины, кружочек очищенного лимона, посыпают измельченной зеленью;

3.в тарелку кладут набор мясных продуктов, маслины или оливки, наливают солянку,

кладут кружочек очищенного лимона. сметану. измельченную зелень;

4.в тарелку кладут свинокочености, наливают суп и посыпают зеленью

27.Установите правильную последовательность приготовления супа картофельного с фрикадельками

1. варят до готовности;

2. в кипящий мясной бульон кладут картофель, нарезанный кубиками;

3. доводят до кипения, кладут пассерованные овощи, нарезанные брусочками;

4. за 5-7 минут до окончания готовности добавляют пассерованное томатное пюре, припущенные фрикадельки

28. Дополните выражение:

Соусы сметанные бывают _____ и на белом соусе.

29. Выберите несколько вариантов ответов:

К щам из свежей капусты можно отдельно подать

1. гречневая кашу;
2. ватрушку с творогом;
3. крупеник;
4. кулебяку

30. Установите правильную последовательность приготовления соуса красного основного

1. закладывают пассерованные овощи с томатным пюре;
2. приготовление красной мучной, сухой пассеровки, охлаждение до 70-80°C;
3. варят в течение 1 часа при слабом кипении;
4. в коричневый бульон вливают разведенную пассеровку;
5. за 10-15 минут до конца варки добавляют соль, сахар, лавровый лист
6. приготовление коричневого бульона

31. Выберите номер правильного ответа:

При варке рыбы целую рыбу и звенья заливают водой:

1. горячей;
2. холодной;
3. кипятком;
4. теплой

32. Выберите номер правильного ответа:

Припущенную рыбу заливают бульоном или водой, чтобы жидкость покрыла:

1. на 1 л. объема;
2. на 2 л. объем;
3. на 1/3 л. объема
4. на 1/5 объема

33. Установите соответствие между блюдом и видом его тепловой обработки

Наименование блюд	Вид тепловой обработки
1. рыба припущенная	а. варка в небольшом количестве жидкости
	б. жарка основным способом
2. рыба жареная с луком по-ленинградски	в. жарка в жарочном шкафу
3. рыба жареная с зеленым маслом	г. жарка во фритюре
4. тефтели	д. тушение

34. Установите правильную последовательность приготовления тельного.

1. обжаривают во фритюре;
2. панируют в сухарях;
3. сформованное тельное смачивают в льезоне;
4. укладывают на сковороду и ставят в жарочный шкаф

35. Дополните выражение:

При отпуске тефтелей на подогретую тарелку укладывают картофель или _____, рядом кладут готовые тефтели, поливают соусом, используемым при тушении.

36. Дополните набор ингредиентов необходимых для приготовления блюда «Рыба фри»

1. рыба
2. мука
3. _____
4. сухари

5. соль, перец
6. растительное масло

37. Выберите номер правильного ответа:

Солянку рыбную готовят:

1. на порционной сковороде;
2. в рыбном котле;
3. в сотейнике;
4. в кастрюле

38. Выберите номер правильного ответа:

Отварную и припущенную рыбу хранят на мармите в бульоне

1. не более 1 часа;
2. не более 30 минут;
3. не более 2-3 часов;
4. не более 3-4 часа

39. Установите соответствие между видом кулинарного изделия и формой.

Кулинарные изделия	Форма
1. Котлеты	а) полумесяц
2. Биточки	б) прямоугольная, овально- удлинённая
3. Тефтели	в) маленькие шарики
4. Фрикадельки	г) овально- прямоугольная
5. Рулет	д) кругло - приплюснутая
6. Зразы рубленые	е) шарики d до 3 см
7. Тельное	ж) овально- приплюснутая с одним заостренным концом

40. Выберите номер правильного ответа:

В какое рыбное блюдо добавляют вареные макароны?

1. Рыба запеченная с картофелем по- русски;
2. Рыба запеченная в сметанном соусе;
3. Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-русски;
4. Рыба запеченная под молочным соусом

41. Дополните выражение:

Мясо жарят крупными, _____, _____ кусками.

42. Выберите номер правильного ответа:

Блюдо говядина в кисло –сладком соусе относится:

1. к жареным мясным блюдам;
2. к запеченным мясным блюдам;
3. к тушеным мясным блюдам
4. к отварным мясным блюдам

43. Дополните выражение:

Для плова мясо нарезают кусочками в виде _____ массой 20-30г.

44. Установите правильную последовательность подачи рулета мясного с макаронами.

1. кладут на блюдо 1-2 куса ;
2. нарезают на порционные куски;
3. подготовленный рулет запекают;
4. поливают соусом красным;

45. Установите соответствие между наименованием блюда и его поливкой:

Наименование блюда

Поливка

1. голубцы мясные	а. маслом
2. котлета натуральная	б. мясным соком
3. мясо тушеное	в. не поливают
4. шницель	г. соусом

46. Дополните выражение

Печень нарезанную брусочками 3-4 см массой 5-7 г кладут на разогретую с жиром _____ слоем 1-1, 5 см, посыпают _____, перцем и 3-4 мин обжаривают.

47. Определите блюдо по набору ингредиентов:

1. мясо говядины свинины;
2. картофель;
3. лук репчатый;
4. жир животный топленый
5. томатное пюре

48. Выберите номер правильного ответа:

Ромштекс жарят:

1. во фритюре;
2. в гриле;
3. основным способом;
4. на углях

49. Выделите номера правильных ответов:

Готовность мяса определяют:

1. по упругости мяса;
2. цвету;
3. запаху;
4. выделению сока

50. Дополните выражение:

Мясо тушат вместе с _____ и вместе отпускают.

51. Дополните выражение:

Блюда из яиц содержат жирорастворимые витамины _____ и Д.

52. Выберите номер правильного ответа:

К запеченным блюдам из яиц относят:

1. фаршированный омлет;
2. омлет натуральный;
3. яичница-глазунья;
4. драчена;

53. Дополните выражение:

Процесс свертывания белка начинается при температуре _____.

54. Установите правильную последовательность приготовления яиц запеченных под молочным соусом:

1. белый хлеб зачищают от гренков;
2. яйца варят в мешочек, очищают от скорлупы;
3. обжаривают на сливочном масле
4. поливают молочным соусом, посыпают сыром ;
5. на смазанную маслом порционную сковороду укладывают гренки, на каждый из них по 1 яйцу;
6. запекают в жарочном шкафу.

55. Выберите номера правильных ответов:

Блюдо «Омлет с жареным картофелем»

1. варят;
2. жарят во фритюре;
3. жарят основным способом;
4. запекают

56. Дополните выражение:

Вареные яйца всмятку должны иметь жидкий желток и _____ белок.

57. Определите блюдо по набору ингредиентов:

1. яйца или меланж;
2. молоко или вода;
3. мука пшеничная;
4. маргарин столовый;
5. масло сливочное

58. Выберите номер правильного ответа:

Перед тепловой обработкой куриные яйца

1. выдерживают в воде;
2. проверяют на овоскоп;
3. промывают с солью;
4. промывают мылом

59. Установите соответствие между блюдом яиц и временем его варки:

Блюда из яиц

Времени варки

1. вкрутую	а. 2,5-3 мин;
2. всмятку	б. 3,5-4 мин
3. в мешочек	в. 4,5-5 мин
	г. 10-12 мин

60. Дополните выражение:

Блюда из творога содержат до 16.5% белков, до _____ % жира.

61. Выберите номер правильного ответа:

К запеченным блюдам из творога относят:

1. запеканку из творога;
2. ленивые вареники;
3. пасху;
4. вареники с творогом

62. Дополните выражение:

Блюдо из творога, которое выдерживают в пасочнице называется _____ сырая.

63. Установите правильную последовательность приготовления сырников:

1. массу хорошо перемешивают;
2. жарят основным способом;
3. творог протирают и соединяют с яйцами, растертым сахаром, с мукой или манной крупой
4. разделяют в виде биточков и панируют в муке;

64. Выберите номера правильных ответов:

К холодным блюдам из творога относят:

1. запеканку;
2. пасху сырую;
3. сырники
4. творожную массу

65. Дополните выражение:

Перед приготовлением блюд из творога протирают через _____ или протирающую машину.

66. Определите блюдо по набору ингредиентов:

1. творог;
2. крупа манная;
3. мука пшеничная;
4. сахар, яйца;
5. маргарин столовый
6. сухари, сметана

67. Выберите номер правильного ответа:

Вареники и сырники хранят до отпуска в теплом месте не более

1. 10 минут;
2. 15 минут;
3. 20 минут
4. 25 минут

68. Установите соответствие.

Блюда, полуфабрикаты	Особенности приготовления и подачи
1. Макароны со сметаной	а. бобовые (горох) заливают холодной водой и варят при слабом кипении 1,5 часа, заправляют солью, перцем, растопленным маслом, отпускают, посыпая зеленью
2. Котлеты манные	б. обработанный картофель варят до готовности, отвар сливают, картофель обсушивают и протирают в горячем состоянии, добавляют пассерованный репчатый лук и вареные нарезанные грибы
3. Бобовые с жиром и луком	в. макароны варят сливным способом, заправляют сливочным маслом. При отпуске кладут на порционную тарелку, заправляют сметаной
	г. варят вязкую манную кашу на смеси молока с добавлением сахара. Готовую кашу охлаждают до 60°C, добавляют сырые яйца, перемешивают, порционируют, формируют котлеты, панируют в сухарях, жарят на сковороде с двух сторон основным способом до образования поджаристой корочки.

69. Дополните выражение:

По густоте каши делят на _____, вязкие и жидкие.

70. Установите правильную последовательность приготовления рисовой каши молочной.

1. в подсоленную кипящую воду засыпают подготовленную крупу и варят 5-7 минут;
2. варят кашу до готовности;
3. заливают крупу горячим молоком

71. Выберите номер правильного ответа:

Крупа, которую не рекомендуют промывать перед приготовлением.

1. пшенная;
2. манная;
3. гречневая;
4. рисовая

72. Дополните выражение:

Процесс замачивания сокращает время _____ бобовых и сохраняет их форму.

73. Дополните ингредиент необходимый для приготовления блюда «Блинчики»

1. яйца;
2. молоко или вода;

- 3.сахар;
- 4.соль;
5. _____

74. Установите правильную последовательность приготовления каши овсяной из геркулеса.

1. добавляют соль, сахар;
2. размешивают и всыпают крупу;
3. смесь молока или воды доводят до кипения
4. отпускают в порционной тарелке в горячем виде;
5. варят, помешивая, при слабом кипении до готовности

75. Выберите несколько вариантов ответов:

Пудинги отличаются от запеканок тем, что их

1. готовят на сковородах;
2. готовят в формах;
3. в их состав входят взбитые белки;
4. в их состав входят яйца

Вариант-2

1. Выберите один вариант ответа:

Температура жира блюд из овощей жарки основным способом

1. 140-150°C;
2. 170-180°C;
3. 120-140°C;
4. 100-120°C

2. Дополните выражение :

Блюда из овощей благоприятно влияют на процесс пищеварения благодаря наличию:

1. _____
2. жиров;
3. бактерицидных веществ;
4. крахмала,

3. Выберите несколько вариантов ответов:

К запеченным овощным блюдам относят:

1. голубцы овощные;
2. помидоры фаршированные;
3. солянку сборную;
4. шницель из капусты

4. Дополните выражение:

Рулет картофельный имеет форму _____.

5. Установите правильную последовательность приготовления помидор фаршированных:

1. запекают;
2. наполняют фаршем;
3. подготавливают для фарширования;
4. посыпают тертым сыром смешанным с сухарями;
5. укладывают на противень, смазанный маслом;
6. сбрызгивают маслом

6. Установите соответствие между кулинарным изделием и видом его панировки:

Кулинарные изделия

Виды панировки

1. котлеты свекольные	а. мука, яйцо, сухари
2. шницель из капусты	б. сухари
3. крокеты	в. мука пшеничная
4. лук фри	г. мука пшеничная, яичный белок, сухари

7. Дополните выражение:

Часть водорастворимых витаминов при варке переходит в _____.

8. Определите блюдо по набору ингредиентов:

1. морковь;
2. маргарин столовый;
3. молоко, бульон;
4. крупа манная;
5. яйцо, творог;
6. сухари, мука пшеничная

9. Выберите несколько вариантов ответов:

Для блюда «Голубцы фаршированные» используют соусы:

1. голландский;
2. сметанный;
3. сметанный с томатом;
4. сахарный

10. Дополните выражение:

Тушат овощи в посуде с закрытой крышкой при _____ кипении.

11. Дополните выражение:

Жареные овощи используют как самостоятельное блюдо и в качестве _____.

12. Установите правильную последовательность приготовления запеканки картофельной овощной:

1. смазывают маслом, посыпают сухарями;
2. запекают;
3. часть картофельной массы выкладывают на противень;
4. выравнивают, смазывают сметаной;
5. кладут овощной фарш;
6. кладут другую часть картофельной массы;

13. Выберите несколько вариантов ответов:

Грибы в сметанном соусе подают:

1. в порционной сковороде;
2. на тарелке;
3. в баранчике;
4. на блюде

14. Выберите несколько вариантов ответов:

Перечислите овощи, предназначенные для блюд из жареных овощей

1. огурцы, патиссоны;
2. кабачки, тыква;
3. баклажаны, помидоры;
4. брокколи

15. Выберите несколько вариантов ответов:

Перечислите способы тепловой обработки при приготовлении пюре из свеклы

1. жарка;
2. варка или припускание;
3. протираание, прогревание;
4. запекание

16. Выберите один вариант ответа:

Отличительным признаком супа харчо является:

1. использование козлятины, гречневой крупы;
2. использование курицы, перловой крупы;
3. использование свинины, пшенной крупы;
4. использование говядины или баранины, сливы ткемали, рисовой крупы

17. Выберите один вариант ответа:

Норма отпуска соуса на порцию в граммах

1. 10;
2. 5;
3. 75;
4. 30

18. Выберите один вариант ответа:

Красная пассеровка для соуса готовится:

1. с жиром и без жира;
2. с майонезом;
3. со сметаной;
4. без жира

19. Выберите один вариант ответа:

Супы классифицируются по способу приготовления на:

1. холодные;
2. заправочные, пюреобразные, прозрачные;
3. приготовленные на бульонах, отварах, молоке, хлебном квасе;
4. горячие;

20. Выберите один вариант ответа:

Производным какого соуса является соус луковый с горчицей

1. сметанного;
2. белого основного;
3. молочного;
4. красного основного

21. Выберите несколько вариантов ответов:

В какой сладкий суп добавляют картофельный крахмал:

1. суп из консервированных плодов;
2. суп из сушеных ягод;
3. суп из смеси сухофруктов;
4. суп из свежих плодов

22. Установите соответствие:

Между блюдом и особенностью приготовления и подачи

Блюда	Особенности приготовления и подачи
1. Солянка домашняя	а. отваривают мясо, добавляют вареные желтки с горчицей и солью, огурец,
2. Паста сырная	заправляют хлебным квасом, при отпуске кладут нарезанное мясо, белки яйца, огурцы, лук, сметану;
3. Окрошка мясная	б. варят мясокостный бульон с картофелем, пассерованный лук, томатное пюре, припущенные огурцы, специи, соль, при отпуске кладут набор мясных продуктов, наливают суп, кладут сметану, зелень
	в. зачищенный сыр натирают, соединяют с маслом сливочным, добавляют перец
	красный молотый, протирают и взбивают до образования пышной массы

23. Выберите один вариант ответа:

Соус, который готовят с добавлением сухарей белого хлеба и сливочного масла.

1. соус польский;
2. соус сухарный;
3. соус голландский;
4. соус белый

24. Выберите несколько вариантов ответа:

Для щей из квашеной капусты предварительно:

1. тушат;
2. пассеруют;
3. обжаривают;
4. варят

25. Дополните выражение:

Борщи-это супы, в состав которых обязательно входят _____ овощи и которые являются _____ блюдом.

26. Выберите один вариант ответа:

Подача рассольника традиционного.

1. в тарелку наливают льезон, кладут кусочек курицы нарезанные почки, наливают рассольник, посыпают зеленью, отдельно подают ватрушку;

2. в тарелку рассольник заправляют шпиком, растертым с чесноком, посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки;

3. в тарелку кладут мясо, наливают рассольник, добавляют сметану и зелень;

4. в тарелку кладут кусочек мяса птицы или рыбы, наливают рассольник, добавляют сметану и зелень, отдельно подают ватрушку, а к рассольнику с рыбой - расстегай

27. Установите правильную последовательность приготовления супа полевого

1. шпик нарезают кубиками, обжаривают и на выделившемся жире пассеруют репчатый лук, нарезанный мелкими кубиками;

2. затем добавляют картофель и продолжают до готовности, приправляя солью и специями;

3. при подаче суп наливают в тарелку и посыпают зеленью ;

4. в кипящий бульон кладут лук со шпиком, подготовленное пшено и варят 10-15 минут

28. Дополните выражение:

Основой сырного соуса является соус "_____".

29. Выберите один вариант ответа:

К щам суточным подают

1. рассыпчатую гречневую кашу;
2. пирожки с яйцом и зеленью;
3. ватрушку с творогом;
4. кулебяку

30. Установите правильную последовательность приготовления соуса белого парового.

1. в разведенную пассеровку закладывают пассерованные овощи и варят 30 минут;

2. горячую белую пассеровку разводят в несколько приемов горячим мясным бульоном 80°C;

3. заправляют сливочным маслом;

4. в готовый соус добавляют соль, лимонную кислоту процеживают и доводят до кипения;

5. в посуде с толстым дном пассеруют муку на сливочном масле до кремового цвета;

6. приготовление мясного или рыбного бульона

31. Выберите номер правильного ответа:

При варке рыбы порционными кусками заливают водой

1. горячей;
2. холодной;
3. кипятком;
4. теплой

32. Выберите номер правильного ответа:

Отварную рыбу заливают бульоном или водой, чтобы жидкость покрыла:

1. на 1 л. объема;
2. на 2 л. объем;
3. на 1/3 л. объема;
4. на 1/5 объема

33. Установите соответствие между блюдом и видом его тепловой обработки

Наименование блюд	Вид тепловой обработки
1. рыба отварная	а. жарка во фри
2. рыба жареная основным способом	б. жарка в жарочном шкафу
3. рыба "фри"	в. варка основным способом
4. тельное	г. жарка основным способом
	д. тушение

34. Установите правильную последовательность приготовления тефтелей

1. заливают соусом томатным;
2. обжаривают основным способом с обеих сторон;
3. полуфабрикат в виде шариков укладывают на противень с жиром;
4. тушат 10-15 минут в жарочном шкафу

35. Дополните выражение:

При приготовлении зраз рыбную котлетную массу раскладывают в виде лепешек, на середине выкладывают в виде лепешек, придают форму _____, панируют в _____ панировке.

36. Дополните набор ингредиентов необходимых для приготовления блюда « Рыба фри с зеленым маслом»

1. рыба;
2. мука пшеничная;
3. _____
4. белая панировка;
5. соль, перец
6. растительное масло

37. Выберите номер правильного ответа:

Кнели в соусе готовят:

1. на порционной сковороде;
2. в рыбном котле;
3. в сотейнике;
4. в формочках

38. Выберите номер правильного ответа:

Жареную рыбу хранят на мармите в бульоне

1. не более 1 часа;
2. не более 30 минут;
3. не более 2-3 часов;
4. не более 3-4 часа

39. Установите соответствие между видом кулинарного изделия и формой.

Кулинарные изделия	Форма
1. Котлеты	а) полумесяц
2. Биточки	б) прямоугольная, овально- удлинённая

3. Тефтели	в) маленькие шарики
4. Фрикадельки	г) овально- прямоугольная
5. Рулет	д) кругло - приплюснутая
6. Зразы рубленые	е) шарики d до 3 см
7. Тельное	ж) овально- приплюснутая с одним заостренным концом

40. Выберите номер правильного ответа:

В какое рыбное блюдо входит вареный картофель в кожуре?

1. Рыба запеченная с картофелем по- русски;
2. Рыба запеченная в сметанном соусе;
3. Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по-русски;
4. Рыба запеченная под молочным соусом

41. Дополните выражение:

Мясо жарят в _____ и _____ виде.

42. Выберите номер правильного ответа:

Блюдо жаркое по- домашнему относится:

1. к жареным мясным блюдам;
2. к запеченным мясным блюдам;
3. к тушеным мясным блюдам;
4. к отварным мясным блюдам

43. Дополните выражение:

Для гуляша мясо нарезают в виде _____ массой 20-30 г

44. Установите правильную последовательность подачи " Биточков рубленых".

1. доводят до готовности в жарочном шкафу;
2. обжаривают с обеих сторон на сковороде основным способом;
3. подают с гарнирами- картофельное пюре, картофель отварной;
4. готовые биточки панируют в сухарях

45. Установите соответствие между наименованием блюда и его поливкой:

Наименование блюда	Поливка
1. антрекот	а. маслом
2. зразы отбивные	б. мясным соком
3. плов	в. не поливают
4. ромштекс	г. соусом

46. Дополните выражение:

Подготовленные языки кладут в горячую воду, доводят до _____, добавляют сырую _____, петрушку, репчатый лук и варят при слабом кипении 2-3 часа.

47. Определите блюдо по набору ингредиентов:

1. мясо говядины или свинины;
2. томатное пюре;
3. лук репчатый;
4. картофель;
5. жир животный топленый

48. Выберите номер правильного ответа:

Эскалоп жарят:

1. во фритюре;
2. в гриле;
3. основным способом;
4. на углях

49. Выделите номер правильного ответа:

Способы жарки котлет по- киевски:

1. во фритюре в течении 7-10 минут до коричневой корочки;
2. во фритюре в течении 5-7 минут до золотистой корочки, дожаривают в жарочном шкафу 2-3 минуты;
3. основным способом на сковороде, дожаривают в жарочном шкафу;
4. основным способом

50. Дополните выражение:

Для запекания мясные продукты предварительно варят, _____, тушат или жарят до полной готовности.

51. Дополните выражение:

Блюда из яиц содержат жироподобные вещества _____ и лецитина.

52. Выделите номер правильного ответа:

К отварным блюдам из яиц относят:

1. фаршированный омлет;
2. омлет натуральный;
3. яичная кашка;
4. драчена;

53. Дополните выражение:

Процесс свертывания желтка начинается при температуре _____.

54. Установите правильную последовательность приготовления омлета натурального запеченного:

1. взбивают;
2. готовят омлетную смесь;
3. ставят в жарочный шкаф и запекают до полного загустения массы и появления подрумяненной корочки;
4. выливают на противень, смазанный маслом;
5. нарезают на порционные куски

55. Выделите номер правильного ответа:

Блюдо из яиц запекают при температуре

1. 100 °С - 120 °С
2. 160 °С - 180 °С
3. 180 °С - 200 °С
4. 140 °С - 160 °С

56. Выберите номера правильных ответов:

Блюдо «Яйца запеченные под молочным соусом»

1. варят;
2. жарят во фритюре;
3. жарят основным способом;
4. запекают

57. Определите блюдо по набору ингредиентов:

1. яйца или меланж;
2. молоко или вода;
3. мука пшеничная;
4. маргарин столовый;
5. сметана

58. Выберите номера правильных ответов:

Перед тепловой обработкой сильно загрязненные куриные яйца

1. промывают в воде;
2. дезинфицируют 2%-ным раствором хлорной извести, ополаскивают;
3. промывают с солью;
4. промывают мылом

59. Установите соответствие между наименованием блюд и правилами отпуска:

Наименование блюд

Правила отпуска

- 1.яйца всмятку
- 2.вареники
3. яичница с гарниром

- а. порционная тарелка
- б.подставка для яиц
- в. порционная сковорода

60.Дополните выражение:

Блюда из творога содержат большое количество _____, витамины __ и Е.

61. Выберите номер правильного ответа:

К жареным блюдам из творога относят:

- 1.запеканку из творога;
- 2.ленивые вареники;
- 3.сырники;
4. вареники с творогом

62. Дополните выражение:

По способу кулинарной обработки блюда из творога делят на _____ жареные и

63. Установите правильную последовательность приготовления вареников ленивых:

1. подготовленную массу 1 см толщиной нарезают полосками шириной 2- 2,5 см;
2. тщательно перемешивают;
3. творог протирают и соединяют с сырыми яйцами, с сахаром, с солью, пшеничной мукой;
4. разделяют в виде кружочков;
5. варят при слабом кипении

64. Выберите номера правильных ответов:

Пудинги из творога отличаются от запеканок:

1. ингредиентами;
2. температурой приготовления;
3. большим числом компонентов (изюм, ванилин);
4. нежной консистенцией

65.Дополните выражение:

Для улучшения аромата в творог можно добавлять тертую _____ и _____.

66. Определите блюдо по набору ингредиентов:

1. творог;
2. крупа манная;
3. мука пшеничная;
4. соль, сахар, яйца;
5. морковь;
6. маргарин или масло

67. Выберите номер правильного ответа:

Замороженные вареники с творожным фаршем: хранят

1. -18 °С;
2. -25 °С;
3. -10 °С;
- 4.- 20 °С;

68.Установите соответствие:

Блюда	Особенности приготовления и подачи
1. Блинчики	а) омлетную смесь выливают на подготовленную разогретую сковороду с маслом и жарят до загустения массы, на середину укладывают подготовленный фарш, завертывают с двух сторон края омлета, закрывая ими фарши и придавая

	ему форму пирожка, подают на тарелке швом вниз
2. Фаршированный омлет	б) варят вязкую кашу на смеси молоко и воды с добавлением сахара, готовую кашу охлаждают до 60°C, добавляют сырые яйца, перемешивают, формируют котлеты, панируют в сухарях, жарят основным способом с 2-х сторон на сковороде до образования поджаристой корочки
3. Котлеты манные	в) в посуду кладут сахар, соль, яйца, вливают молоко 50% от нормы, всыпают муку, взбивают до однородного массы и постепенно вливают остальное молоко, выпекают на вращающихся электрических жаровнях, с одной и другой стороны.

69. Дополните выражение:

Каши варят из _____ круп на молоке, _____ или смеси молока с водой.

70. Установите правильную последовательность приготовления крупеник гречневый.

- 1.полученную массу кладут на противень, предварительно смазанный жиром, посыпанный сухарями;
- 2.запекают в жарочном шкафу при температуре 220-240°C;
3. готовый крупеник охлаждают до температуре 60-70 °C и нарезают на порционные куски;
- 4.поверхность выравнивают, смазывают сметаной;
5. готовят мягкую рассыпчатую гречневую кашу, добавляют сахар, яйца, протертый творог, часть сметаны

71. Выберите номер правильного ответа:

Несливной способ варки макаронных изделий используется для приготовления

1. запеканок и макаронников;
2. паст;
3. гарниров;
4. блюд из макаронных изделий

72.Дополните выражение:

При замачивании бобовые увеличивают _____ в 2 _____.

73.Дополните ингредиент необходимый для приготовления теста для пельменей

- 1.яйца;
2. _____;
- 3.соль;
4. мука пшеничная

74.Установите правильную последовательность приготовления вареников с отварным картофелем.

1. варят при слабом кипении;
2. защипывают, придавая форму вареников;
- 3.отпускают вареники по 6-7 штук на порцию;
- 4.готовое тесто раскатывают на кружочки;
- 5.кладут на них фарш из вареного картофеля

75.Выберите несколько вариантов ответов:

К мучным гарнирам относят:

- 1.лапшу домашнюю;

2. оладьи;
3. клецки;
4. блинчики

5.Эталоны ответов

Вариант №1

Вариант 1	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	1	расти тель ное масло	1,4	кирпич ика	1,5,4,3, 2	1а;2в; 3г;4б	в кипя- щую	шниц ель из капус ты	3,4	обсу шива ют
Вариант 1	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	тво- рог	1,7,6, 3,8,5, 4,2	1,3	2,3	1,4	3	2	1	3	4
Вариант 1	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	1,2	1б,2в, 3а	1	1,2,4	варке	3	2,3,1, 4	натур альны е	2,4	6,2,4, 1,3,5
Вариант-1	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	2	3	1а,2б, в, 3 вг, 4 б,д	3,2,1,4	картоф ельное пюре	льезон	1	2	1ж,2д 3е,4в 5б,6г, 7а	4
Вариант-1	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	порц ионн ыми, мелки ми	3	куби ков	3,2,1,4	1г,2б; 3г;4а	сково роду, солью	жар кое по- дома шне му	3	1,4	гарни ром
Вариант-1	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	А	4	50	1,3,2,5, 4,6	3,4	полу- жид кий	драче на	2	1г; 2а;3в	18,5
Вариант-1	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
	1	пасха	3,1.4. 2	2,4	сито	запека нка из творо- га	2	1в, 2.г, 3 а	рассы пча тые	1,3,2
Вариант-1	71	72	73	74	75					
	2	варки	мука пшен ичная	3,1,2,5, 4	2,3					

Эталоны ответов

Вариант №2

Вариант 2	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

	1	клет- чатки	1,2	рулет а	3,2,5,4,6 ,1	1б;2а; 3г;4в	в отвар	котле ты морко вные	2,3	слабо м
Вариант 2	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
	гар нира	1,3,5, 6,2	1,3	2,3	2,3	4	3	1	2	4
Вариант-2	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
	3	1б,2в, 3а	2	1	пассеро ванные, украин ским	4	1,4,2, 3	беша мель	1,3	6, 5,2,14 ,3
Вариант-2	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
	1	2	1в, 2г,3а, 4а,б	3,2,1, 4	кирпичи ка, белой	льезон	4	3	1ж,2д 3е,4в 5б,6г, 7а	1
Вариант-2	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
	натура льном, паниро ванном	3	куби ков	4,2,1. 3	1б;2г; 3в;4а	кипени я, мор ковь	Азу	3	2	прип ускаю т
Вариант-2	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
	холес- терина	3	70 °С	2,1,4, 3,5,	2	1,3,4	драче на	1,2	1б,2а, 3в	каль ция , А
Вариант-2	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70
	3	отвар ные, запе чен ные	3,2,1, 4,5,	3,4	цедру, ванилин	сырни ки с морков ью	1	1.в; 2а; 3 б	разли чных, воде	5,1,4, 2,3
Вариант-2	71	72	73	74	75					
	1	мас- су, раза	вода	4,5,2, 1,3	1,3					

Практическое занятие № 3. ПМ.02

Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи

Цель работы: способствовать формированию профессиональных и общих компетенций через освоение знаний и умений.

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

ОК 01 - ОК11

формируемые умения

усваиваемые знания

1) подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами; 3) выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных; 4) порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	1) требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; 2) виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3) нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; 4) 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;
Условия выполнения задания Максимальное время выполнения задания: 90 мин./час. Задание выполняется в тетради <i>Вы можете воспользоваться</i> конспектом, учебной и справочной литературой. Показатели оценки. Полнота и правильность ответов.	
Критерии оценки «5» - 90 – 100%, «4» - 75 – 89%, «3» - 60 -74 %, « 2» - ниже 60% выполнено задания	

Теоретические сведения:

Ассортимент кулинарной продукции - перечень блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, реализуемых на предприятия питания и предназначенных для удовлетворения запросов потребителей. В зависимости от вида используемого сырья, технологии приготовления, способа отпуска и т.д. продукция подразделяется на 14 классов.

При формировании ассортимента кулинарной продукции учитывают следующие критерии:

- тип предприятия, класс (для ресторанов, баров), специализацию;
- контингент питающихся;
- техническую оснащенность предприятия;
- квалификацию кадров;
- рациональность использования сырья;
- сезонность сырья;
- разнообразие видов тепловой обработки;
- трудоемкость блюд и т.д.

Различным типам предприятия соответствует и разный ассортимент блюд. Так, для ресторанов характерен широкий ассортимент всех групп блюд, преимущественно сложного приготовления, включая заказные и фирменные. В закусочных, как правило, имеется ассортимент блюд несложного приготовления, из определённого вида сырья. Кроме того, ассортимент кулинарной продукции может быть различен в зависимости от специализации предприятия. Например, в ресторанах национальной кухни - преобладают национальные блюда; в ресторанах с рыбной кухней - кулинарная продукция из рыбы.

Ассортимент считается рациональным, если он в наибольшей степени соответствует спросу потребителей. Обновление ассортимента зависит от его разнообразия и контингента питающихся. Так, в ресторанах с большим ассортиментом блюд и непостоянным контингентом питающихся нет надобности часто менять ассортимент, а в школьных столовых, осуществляющих питание детей по

скомплектованному рациону, не рекомендуется повторять одни и те же блюда чаще, чем раз в две недели.

Практически не меняют свой ассортимент узкоспециализированные предприятия

Ассортимент блюд предприятия

Наименование группы блюд	Количество наименований блюд в меню
Закуски	3
Салаты	4
Супы	3
Вторые горячие блюда	6
Десерты	3
Напитки (горячие, холодные)	4
Мучные кондитерские изделия	6

Задание:

Изучить теоретические сведения по работе.

Заполнить таблицу – «Ассортимент блюд» в соответствии с темой практической работы.

Составить технологические карты на блюда из предложенного ассортимента.

Ответить на контрольные вопросы.

Таблица «Ассортимент блюд»

№	Наименование блюда	Гарнир	Соус	Выход, г	Температура подачи, *С
1					
2..					

Примерный образец технологической карты

Организация _____

Подразделение _____

Технологическая карта № _____

Область применения _____

Перечень сырья: _____

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Норма на 1 порцию, г		Норма на ____ порций, кг	
		Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
1					
2					
...					
	Выход				

Технология приготовления

Требования к оформлению, подаче и реализации: _____

Органолептические показатели:

Внешний вид _____

Цвет _____
Консистенция _____
Вкус и запах _____

5.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Экзамен предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Экзаменационные задания включают выполнение теоретических и 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 ВД, 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».

Фонд состоит из комплекта контрольных материалов для проведения промежуточной аттестации, предназначенных для оценивания знаний, умений, приобретенного практического опыта и компетенций студентов. По МДК 02.02 составлены 25 билетов по 5 вопросов теоретической части и практической части – приготовление 3 блюд (требуется приготовить и оформить горячие блюда, кулинарное изделие, закуску разнообразного ассортимента из данного перечня на семью из двух человек).

Время выполнения 6 часов.

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 тушенная 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

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 обработки блюда из яиц делят на , ... , и
5. Как приготовить макаронник с мясом?

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп из овощей
2 бефстроганов с жареным картофелем из сырого
3 вареники ленивые

Вариант 15

1. Какие виды панировок вы знаете?
а) _____ б) _____ в) _____ г) _____
2. Все способы тепловой обработки делят на:, ... и
3. Для чего гречневую крупу предварительно поджаривают при температуре 110-120 °С?
а) для улучшения вкуса
б) для придания рассыпчатости
в) для придания золотистого цвета
г) для придания хрустящей корочки
4. Сколько берут воды для варки одного яйца?
а) 400 – 500 мл
б) 250 – 300 мл
в) 100 – 200 мл
г) 50 – 100 мл
5. Определите сроки хранения готовой рыбы?
а) отварная рыба – 1-2 суток
б) жареная рыба – 1-2 суток
в) запеченная рыба – 1-2 суток
г) тушеная рыба – 1-2 суток

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп картофельный с крупой
2 поджарка с овощами отварными с жиром
3 сырники из творога

Вариант 16

1. Что такое леззон и как его приготовить?
2. При какой температуре начинает свертываться белок?
3. Каши классифицируют по густоте: на , ... и ?
4. В зависимости от времени варки получают яйцо разной консистенции – , ...
.....
5. По данному набору продуктов определите название блюда и способ его приготовления: творог, крупа манная, сахар, яйца, изюм, маргарин, ванилин, сухари.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп картофельный с бобовыми
2 шницель с овощами в молочном соусе (2-й вариант)
3 сырники с морковью

Вариант 17

1. Что называют маринованием рыбы? Для чего оно используется?
2. Как сохранить цвет при тепловой обработке?
3. От чего зависит консистенция каши?
4. Сколько требуется времени, что бы сварить яйцо вкрутую?
5. Какое количество кусочков рыбы в тесте на одну порцию?

- а) 5 – 7 шт.
- б) 6 – 8 шт.
- в) 10 – 12 шт.

Практическая часть – приготовить следующий комплекс блюд:

- 1 суп картофельный с макаронными изделиями
- 2 печень жареная с луком с картофельным пюре
- 3 запеканка из творога

Вариант 18

1. Перечислите основные ткани мяса?
а) б) в) г)
2. Из каких двух частей состоят супы?
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:

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
 - б) Тушение
 - в) Припускание
 - г) Запекание
 - д) Жарка
 - е) Брезирование
 - ж) Пассерование
 - з) Бланширование
 - а) нагревание продуктов в жарочном шкафу для доведения его до готовности с образованием поджаристой корочки.
 - 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) обжаривание продуктов при температуре 110-120 °С без образования поджаристой корочки.
 - г) варка в небольшом количестве жидкости или собственном соке при закрытой крышке.
 - д) припускание в бульоне или соусе предварительно обжаренных 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

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, 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. Нажаренные 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.

6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__ учебный год

по ПМ. 02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____

(общее количество часов: 386 часов аудиторной нагрузки, 48 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1	Технологический цикл приготовления горячих блюд, кулинарных изделий и закусок. Характеристика, последовательность этапов				2
2	Классификация, характеристика способов нагрева, тепловой кулинарной обработки.				2
3	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.				2
4	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
5	Организация хранения, отпуска супов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых бульонов, отваров, супов к отпуску на вынос				1
6	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению бульонов, отваров, супов, процессу хранения и подготовки к реализации				1
7	Практическое занятие. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией				2
8	Организация и техническое оснащение работ по				2

	приготовлению горячих соусов. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними				
9	Организация хранения, отпуска горячих соусов с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовых соусов к отпуску на вынос				1
10	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих соусов, процессу хранения и подготовки к реализации				1
11	Практическое занятие. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из овощей и грибов				2
12	Практическое занятие. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из рыбы				1
13	Практическое занятие. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из мяса				1
14	Практическое занятие. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из мясопродуктов				1
15	Практическое занятие. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы				1
16	Практическое занятие. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции из круп,				1

	бобовых, макаронных изделий				
17	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий закусок в отварном (основным способом и на пару), припущенном, жареном, тушеном, запеченном виде				1
18	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними				1
19	Практическое занятие. Организация рабочих мест в горячем цехе				2
20	Практическое занятие. Основные понятия кулинарной обработки продуктов в технологии приготовления пищи				2
21	Практическое занятие. Функционально – технологические свойства основных веществ пищевых продуктов и их изменение под влиянием кулинарной обработки				2
22	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				6
23	Правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции				6
24	Классификация, ассортимент, пищевая ценность и значение в питании заправочных супов. Правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций				4
25	Правила оформления и отпуска горячих супов: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи				4

	заправочных супов				
26	Практическое занятие. Щи. Борщи. Рассольники. Солянки				2
27	Практическое занятие. Супы картофельные с овощами, крупой, бобовыми и макаронными изделиями				2
28	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				4
29	Молочные и сладкие: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения. Прозрачные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения				6
30	Практическое занятие. Супы-пюре Молочные супы				2
31	Практическое занятие. Сладкие супы Прозрачные супы				2
32	Холодные супы: ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения				6
33	Супы региональной кухни: рецептуры, особенности приготовления, оформления и подачи. Требования к качеству, условия и сроки хранения				4
34	Практическое занятие. Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи холодных супов.				2
35	Практическое занятие. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на				2

	вынос				
36	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании горячих соусов				4
37	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для соусов и готовых соусов промышленного производства				4
38	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				6
39	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного, белого основного и его производных				2
40	Практическое занятие. Соусы. Приготовление мучных пассировок и бульонов для соусов				2
41	Практическое занятие. Приготовление соусов с мукой. Соусы мясные красные				2
42	Практическое занятие. Соусы белые на мясном и рыбном бульонах				2
43	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов яично-масляных, соусов на сливках				6
44	Практическое занятие. Соусы грибные. Соусы молочные				2
45	Практическое занятие. Приготовление соусов без муки. Соусы яично-масленные и масляные смеси				2
46	Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов				6

47	Практическое занятие. Соусы холодные и желе. Соусы сладкие. Диетические соусы				2
48	Практическое занятие. Требования к качеству соусов. Сроки хранения				2
49	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд и гарниров из овощей и грибов				8
50	Выбор методов приготовления различных типов овощей для разных типов питания, в том числе диетического				6
51	Приготовление блюд и гарниров из овощей и грибов: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения				6
52	Практическое занятие. Блюда и гарниры из картофеля, овощей и грибов. Блюда и гарниры из вареных овощей				2
53	Практическое занятие. Блюда из припущенных овощей				2
54	Практическое занятие. Блюда и гарниры из тушеных овощей				2
55	Практическое занятие. Блюда из запеченных овощей. Блюда из грибов				2
56	Правила варки каш. Расчет количества круп и жидкости, необходимых для получения каш различной консистенции, расчет выхода каш различной консистенции				10
57	Правила варки бобовых. Приготовление блюд и гарниров из бобовых. Правила варки макаронных изделий				8
58	Практическое занятие. Подготовка круп, бобовых, макаронных изделий к варке				2
59	Практическое занятие. Блюда из круп, бобовых, макаронных изделий				2
60	Практическое занятие. Блюда из каш				2
61	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из яиц, творога, сыра. Правила выбора яиц, яичных продуктов, творога, сыра				10

	и ингредиентов к ним нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями				
62	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				10
63	Практическое занятие. Приготовление горячих блюд из сыра разнообразного ассортимента. Презентация. Хранение.				2
64	Практическое занятие. Приготовление горячих блюд из яиц разнообразного ассортимента. Презентация. Хранение				2
65	Практическое занятие. Приготовление горячих блюд из творога: сырников, запеканок, пудингов, вареников для различных типов питания. Презентация. Хранение				6
66	Ассортимент, значение в питании (пищевая, энергетическая ценность) блюд из муки. Замес дрожжевого и без дрожжевого теста различной консистенции, разделка, формовка изделий из теста.				8
67	Приготовление горячих блюд из муки: лапши домашней, пельменей вареников, блинчиков, блинов, оладий, пончиков. Ассортимент, рецептуры, методы приготовления.				12
68	Практическое занятие. Приготовление горячих кулинарных изделий и гарниров из муки. Презентация. Хранение				10
69	Классификация, ассортимент, значение в питании блюд из рыбы и нерыбного водного сырья				8
70	Принципы формирования ассортимента горячих рыбных блюд в меню организаций питания различного типа.				8
71	Практическое занятие. Правила				2

	выбора рыбы, нерыбного водного сырья и дополнительных ингредиентов.				
72	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)				14
73	Практическое занятие. Приготовление блюд из рыбы и морепродуктов разнообразного ассортимента				18
74	Классификация, ассортимент, значение в питании горячих блюд из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика.				2
75	Принципы формирования ассортимента горячих мясных блюд в меню организаций питания различного типа				2
76	Сочетание и использование приправ и пряностей				2
77	Методы приготовления блюд: варка основным способом и на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без)				2
78	Технология приготовления горячих блюд из говядины				4
79	Технология приготовления горячих блюд из свинины				4
80	Технология приготовления горячих блюд из баранины				4
81	Технология приготовления горячих блюд из домашней птицы, дичи				4
82	Технология приготовления горячих блюд из субпродуктов домашней птицы				4
83	Технология приготовления горячих блюд из кролика				4
84	Практическое занятие. Приготовление и правила оформления и отпуска горячих блюд из мяса: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы				6

	обслуживания.				
85	Практическое занятие. Приготовление и правила оформления и отпуска горячих блюд из мясапродуктов: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				4
86	Практическое занятие. Приготовление и правила оформления и отпуска горячих блюд из домашней птицы, дичи, кролика: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				4
87	Практическое занятие. Приготовление и правила оформления и отпуска горячих блюд из субпродуктов домашней птицы: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				4
				Всего:	386

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ПМ. 02 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ 02. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента» предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 76 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 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

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, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, 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	Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	8
2	Раздел 2	Приготовление и подготовка к реализации горячих супов разнообразного ассортимента	6
3	Раздел 3	Приготовление и подготовка к реализации горячих соусов разнообразного ассортимента	6
4	Раздел 4	Приготовление и подготовка к реализации блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий разнообразного ассортимента	6
5	Раздел 5	Приготовление и подготовка к реализации блюд из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	6
6	Раздел 6	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	8
7	Раздел 7	Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента	8
Итого			48

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. Андонова Н.И, Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для среднего профессионального образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2025. – 256 с., — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-4468-6017-3.

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..

3. Васюкова, А. Т., Прогрессивные технологии в индустрии питания: сборник статей / А. Т. Васюкова, ; под ред. И. У. Кусовой, Коллектив авторов. — Москва: Русайнс, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-466-04630-4.

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	
Холодные блюда 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 приготавливают.

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 рецептур 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 рецептур 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 -7

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



Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

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

Составители:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ЗАКУСОК**

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	31
6	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	69

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ 03. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок 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	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 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.
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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД.3	Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 3.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 3.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	– Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных 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.
уметь	– 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.
знать	– 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.

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: Информационно-коммуникационные технологии, технологии модульного обучения, кейс-технологии, технологии проектного обучения.

КОНКРЕТИЗАЦИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Разделы программы МДК	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	У.1	У.2	У.3
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 – **362** часа

Из них:

на освоение **МДК 220** – часа, в том числе самостоятельная работа 18 часов

на практики:

учебную – 72 часа,

производственную - 108 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: – 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	46	<i>По рекомендации работодателя</i>

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 продукции различными методами.		

Изучение вариативной части ПМ способствует формированию общих и профессиональных компетенции

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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 3.1, ОК01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09	Раздел модуля 1. Организация работы холодного цеха	40	32	10				8
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	126	116	54				10
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	Учебная практика и производственная практика	180				72	108	
	Консультации	4						
	Промежуточная аттестация	12						
	Всего:	362	148			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, правила адаптации, разработка рецептур.	12
	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 Циклы приготовления, этапы, комбинированные способы приготовления	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 и закусок, с учетом ассортимента продукции.	2

	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	16
	Лекционные занятия	14
	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	2
	6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2
	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		8
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	24
	Лекционные занятия	10
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.	<i>1</i>
	2. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.	<i>1</i>
	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	<i>1</i>
	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.	<i>1</i>
	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.	<i>1</i>

	6. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	7. Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	1
	8. Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.	1
	9. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	1
	10. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	1
	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	30
	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	24
	Лекционные занятия	10
	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.	1
	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.	1
	5. Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	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	1

	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).	1
	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).	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	14
	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
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы,	Содержание Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента	14
	Лекционные занятия	10

нерыбного водного сырья сложного ассортимента	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1
	3. Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья.	1
	4. Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1
	5. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1
	6. Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.	1
	7. Гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	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).	1
	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)).	1
	10. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.	1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов 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

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	8
	Лекционные занятия	4
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд и закусок из яиц.	1
	2. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд и закусок из яиц.	1
	3. Рецептуры, варианты холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента.	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4
	1. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептов холодных блюд, закусок сложного ассортимента из яиц для мастер-классов, лабораторных работ.	2
	2. Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов.	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	16
	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 ассортимента.	2

	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	4
	1. Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд и закусок сложного ассортимента из мяса 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
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2		10
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		72
Виды работ		
1. Приготовление бутербродов и гамбургеров. Приготовление закрытых бутербродов (сэндвичи). Приготовление закусочных бутербродов (канапе) 2. Приготовление горячих бутербродов (на крутоне, в слоеном тесте, в лаваше). Приготовление тапасов 3. Приготовление Fingerfood. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, яиц и грибов 4. Приготовление салатов из сырых овощей: из огурцов, из помидоров, из белокочанной капусты, Греческий, из редиса, зеленого лука. Приготовление мясных салатов (столичный, цезарь, с говяжьим языком) 5. Приготовление салатов из соленой рыбы (сельдь под шубой, цезарь с семгой). Приготовление салатов из свежей рыбы (карпачо из семги)		

6. Приготовление салатов из морепродуктов (салат-коктейль с креветками, из кальмаров, из крабового мяса). Приготовление рыбных закусок из лосося, семги, кеты 7. Приготовление курицы «Галантин». Приготовление куриного рулета 8. Приготовление закуски из мяса «Буженины». 9. Приготовление заливного из мяса, языка, рыбы. Приготовление холодца, студня 10. Приготовление сырной тарелки, оформление, подача 11. Приготовление фруктовой тарелки с элементами карвинга 12. Приготовление паштета из куриной печени. Зачет	
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	108

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.). 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 по МДК 03.02.	
Экзамен по модулю	6
Всего	362

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены помещения:

Учебный кабинет «Спецдисциплин», оснащенный оборудованием: мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт. (1)); Экран для проектора (1); Доска ученическая (1); Стенка 5 секций без антресолей (1); Стол двухтумбовый (1); Стол препараторский (1); Столик журнальный (1); Тумба для проекционных аппаратов (3); Проектор (1); МФУ (1); Компьютерное кресло (1); Стол компьютерный (1); Стол одно тумбовый (1); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18); Стул рабочий (5); Стул ученический с регулировкой высоты (25).

Мастерская «Поварское дело»: блендер стационарный (1); Монитор (1); Роутер Wi-Fi (1); Блендер погружной (1); Венчик Вардаген (4); весы настольные электронные (профессиональные) (4); Весы настольные электронные (4); гастроемкость из нержавеющей стали (24); Контейнер для мусора Лайма(8); Пирометр инфракрасный (4); Стол производственный (5); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3); фритюрница (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Аппарат упаковочный вакуумный (1); Зонт вытяжной (4); индукционная плита (16); Индукционная плита стационарная (1); куллер для воды (2); микроволновая печь (1); миксер планетарный (4); Монитор (1); мясорубка электрическая (4); пароконвектомат (4); погружной блендер (4); подставка для пароконвектомата (4); Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1); Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1); Слайсер (1); Стеллаж (8); стол производственный 600х600х850 (4); Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1); Холодильный шкаф (5); шкаф для стерилизации для ножей (1); шкаф морозильный (1); шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1); Вешалка для одежды напольная (2); Куттер с подогревом (термомиксер) (1); Льдогенератор (1); Облучатель – рециркулятор (1); Полка настенная для разделочных досок (4); Полка настольная двойная (4); стол производственный 1800х600х850мм (2); Стол производственный (12); Стол с моечной ванной (4); Сушилка для овощей и фруктов (1); шкаф для сумок (2).

Оснащенные базы практик.

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. 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.

2. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16048-2.

3. Васюкова, Анна Тимофеевна. В20 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции: учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КНОРУС, 2025. — 208 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12451-2

4. 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, 2025. — 145 с. — ISBN 978-5-406-12339-3.

5. Мацикова, О.В.. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : Учебное пособие / О.В. Мацикова — Минск : РИПО, 2025. — 264 с. — ISBN 978-985-895-002-6.

6. Широкова, Л. О., Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. — Москва : Русайнс, 2025. — 121 с. — ISBN 978-5-466-05134-6.

7. Васюкова, А. Т., Современные тенденции развития специализированного питания : монография / А. Т. Васюкова, Р. А. Эдварс, М. В. Васюков. — Москва : Русайнс, 2025. — 168 с. — ISBN 978-5-466-02664-1.

3.2.2 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2023 - 320 с.: ил.

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.

3. Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений среднего проф. Образования / Г.П. Семичева 2-е изд., стер. – Издательский центр «Академия», 2024. – 240 с., — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-0054-1115-0.

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 приготовление,	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации	Текущий контроль:

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	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 заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодной кулинарной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовой холодной кулинарной продукции требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда;	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

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	- 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.	

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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.	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. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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 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	Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной 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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений,	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

применять стандарты антикоррупционного поведения.		программах антикоррупционной направленности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, 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 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.	Участие в спортивно-массовых мероприятиях, проводимых образовательными организациями, городскими и муниципальными органами, общественными некоммерческими организациями, занятия в спортивных 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

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль по разделу МДК 03.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок» представлен теоретическим и практическим материалом. Фронтальный опрос Тема 1.1 и Тема 1.2. На подготовку к ответу 15 мин, на ответ 5 мин, ответы на дополнительные вопросы – 3 мин. Практические занятия № 1 – 10, на выполнение каждого задания 45 минут. Оценка по пяти бальной шкале.

Текущий контроль по разделу МДК 03.02. «Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» представлен практическим материалом и лабораторными работами. , на выполнение каждого задания 45 минут. Оценка по пяти бальной шкале.

Отметка по пятибальной шкале	
«2»	ставится, если обучающийся обнаруживает плохое знание учебного материала, не справляется с большинством заданий
«3»	ставится, если обучающийся обнаруживает усвоение определённой части из изученного материала, в работе правильно выполнил не менее 1/2 заданий
«4»	ставится, если обучающийся обнаруживает осознанное усвоение правил, умеет применять свои знания в ходе разбора слов и предложений и правильно выполнил не менее 3/4 заданий
«5»	ставится, если обучающийся обнаруживает осознанное усвоение определений, правил и умение самостоятельно применять знания при выполнении работы, ставится за безошибочное выполнение всех заданий

МДК 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Тема 1.1.

Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, значение в питании

Технологический цикл приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика, последовательность этапов.

Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции

Технология Cook&Serve – технология приготовления пищи на охлаждаемых поверхностях

Тема 1.2.

Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с полным циклом и цеховой структурой

Организация работ по приготовлению холодных блюд и закусок на предприятиях (в организациях) с беспеховой структурой

Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных блюд и закусок

Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации

Санитарно-гигиенические требования к организации работы повара по приготовлению холодных блюд и закусок

Система ХАССП в общественном питании, как эффективный инструмент управления, безопасностью приготавливаемой предприятиями общественного питания продукции и блюд

Организация подготовки к реализации (порционирования (комплектования), упаковки для отпуска на вынос, хранения на раздаче/прилавке)

Техническое оснащение работ

Виды торгово-технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации

Оборудование, посуда, инвентарь для реализации готовых холодных блюд и закусок по типу «шведского стола»

Практическое занятие № 1

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов

Цель: Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе, изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования холодного цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, привить практические навыки по механической кулинарной обработке продуктов для приготовления полуфабрикатов, подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов. Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера, электрохлеборезки.

ПКЗ.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Материально-техническое оснащение:

оборудование: слайсер, электрохлеборезка, шкаф холодильный, интенсивного охлаждения, холодильный шкаф;

немеханическое оборудование: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны;

инструменты, инвентарь: весы, ножи для сырых овощей; ножи для вареных овощей, для сыра, разделочные доски, гастрорюкзаки, ножи для карбования.

Теоретическая часть.

Приготавливают, порционируют и оформляют холодные блюда и закуски в холодном цеху. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса - 15 блюд.

В ассортимент продукции холодного цеха входят:

- холодные закуски, салаты
- гастрономические изделия (мясные, рыбные);
- холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.);
- молочнокислая продукция;
- холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.);
- холодные напитки;
- холодные супы.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды.

При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14 С, поэтому в цехе должно быть предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования.

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, разделочные доски, приборы для раскладывания блюд, формы для заливных блюд, желе, муссов. Разделочные доски и ножи промаркированы в соответствии с обрабатываемым продуктом. Для контроля за массой порций используют весы.

Основным процессом приготовления бутербродов является резка хлеба и продуктов на порции. Кроме того, бутерброды украшают овощами, зеленью, лимонами, маслинами и др.

При небольшом количестве реализуемых бутербродов хлеб и продукты нарезают ручным способом, используя гастрономические, сырные, хлебные ножи, специальные приспособления для резки яиц и т. п. При изготовлении бутербродов в большом количестве необходимо установить на рабочем месте хлеборезку МРХ, гастрономическую машину. Если маслу для бутербродов необходимо придать особое оформление (в виде розочки, лепестка и т. д.), то его нарезают специальным формовочным скребком. При разделке и нарезке продуктов на рабочем месте повара кроме режущего инструмента используют разделочные доски, маркированные в соответствии с обрабатываемым продуктом. Продукты, предназначенные для бутербродов, нарезают не ранее чем за 30—40 мин до реализации и хранят в холодильном шкафу.

Закусочные бутерброды (канапе) требуют больших затрат труда, и подаются они в виде закуски преимущественно на банкетах, приемах, где есть фуршетные столы. Для ускорения процесса приготовления канапе используют различные выемки.

Для очень тонкой нарезки используют слайсер. Нарезка осуществляется с помощью дискового очень острого ножа, который защищен безопасным кожухом.

Вначале устанавливают требуемую толщину продукта, затем закрепляют продукт, предназначенный для нарезки специальным держателем, затем включают слайсер и производят нарезку.

Хлеборезательная машина – устройство, при помощи которого нарезаются любые хлебобулочные изделия ровными ломтями.

Ход работы:

- 1.Выполнить задание: Рассчитать количество сырья для приготовления бутербродов на выбор количество порции на выбор.

- 2.Подобрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления.

- 3.Организовать рабочее место, расстановка оборудования в холодном цехе, для приготовления бутербродов.

Практическое занятие № 2

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов.

Цель: Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе, изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования холодного цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, привить практические навыки по механической кулинарной обработке продуктов для приготовления полуфабрикатов, подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов. Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.

ПКЗ.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: слайсер, шкаф холодильный, шкаф интенсивного охлаждения.

немеханическое оборудование: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны.

инструменты, инвентарь: весы, ножи для сырых овощей, ножи для вареных овощей, для сыра, разделочные доски, гастрорюкзаки, ножи для карбования.

Теоретическая часть.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используется ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты, на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2. На столе стоят настольные весы, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбанат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки.

Ход работы:

1. Выполнить задание: Рассчитать количество сырья для приготовления салата на выбор количество порции на выбор.
2. Подобрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления.
3. Организовать рабочее место, расстановка оборудования в холодном цехе, для приготовления салата.

Практическое занятие № 3

Цель: Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе, изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования холодного цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, привить практические навыки по механической кулинарной обработке продуктов для приготовления полуфабрикатов, подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных блюд. Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.

Цель: Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе, изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования холодного цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, привить практические навыки по механической кулинарной обработке продуктов для приготовления полуфабрикатов, подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления салатов. Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования: слайсера.

ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: слайсер, шкаф холодильный, шкаф интенсивного охлаждения.

немеханическое оборудование: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны.

инструменты, инвентарь: весы, ножи для сырых овощей; ножи для вареных овощей, для сыра, разделочные доски, гастроремкости, ножи для карбования

Теоретическая часть

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

На рабочем месте для приготовления салатов и винегретов используется ванны или стол со встроенной моечной ванной для промывки свежих овощей, зелени. Нарезают сырые и вареные овощи на разных разделочных досках с маркировкой «ОС» или «ОВ», применяя ножи поварской тройки. Для механизации нарезки овощей устанавливают универсальный привод ПХ-0,6 со сменными механизмами. Рациональная организация рабочего места состоит из двух производственных столов: на одном столе нарезают овощи, смешивают компоненты и заправляют салаты и винегреты, на другом столе порционируют и оформляют салаты и винегреты перед отпуском в торговый зал, для этой операции применяют секционные модулированные столы с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-2. На столе стоят настольные весы, справа ставят посуду с готовым салатом и мерный инвентарь для ее порционирования (ложки, лопатки, салатные приборы), слева — столовую посуду (салатники, закусочные тарелки). Здесь же производят оформление блюд. Перед оформлением салатов подготавливают продукты, используемые в качестве украшений (делают украшения из овощей, нарезают отварные яйца, помидоры, зелень петрушки, карбанат, лимоны и т. д.). Нарезка производится специальными инструментами и приспособлениями. Подготовленные продукты хранят в секциях охлаждаемой горки.

Ход работы:

1. Выполнить задание: Рассчитать количество сырья для приготовления салата на выбор количество порции на выбор.
2. Подобрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления.
3. Организовать рабочее место, расстановка оборудования в холодном цехе, для приготовления салата.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: слайсер, шкаф холодильный, интенсивного охлаждения.

немеханическое оборудование: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны.

инструменты, инвентарь: весы, ножи для сырых овощей; ножи для вареных овощей, для сыра, разделочные доски, гастрорюкзаки, ножи для карбования.

Теоретическая часть

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

Если в ассортимент холодных блюд включены заливные блюда, то для их приготовления организовывается специализированное рабочее место. Нарезают отварные и мясные продукты на производственных столах СП-1050, СП-1470, оборудованных весами ВНЦ-2 для взвешивания порций продуктов, ножами поварской тройки, разделочными досками с маркировкой «МВ», «РВ», лотками для укладывания взвешенных продуктов. Перед оформлением заливных блюд подготавливают продукты и украшают их, используя следующий инвентарь: ножи для карбования и фигурной резки овощей, выемки различной формы и др. Порции мяса или рыбы укладывают в подготовленные лотки (емкостью 30—50 порций), блюда, формы; украшают продуктами, находящимися в горке; заливают ланспигом, используя разливательную ложку, и помещают в холодильный шкаф или используют для этого стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2 или СОЭСМ-3. Если заливные блюда готовят в лотках, то при отпуске их нарезают на порции и перекладывают в столовую посуду (лотки, закусочная тарелка) с помощью специальных лопаток.

Ход работы:

1. Выполнить задание: Рассчитать количество сырья для приготовления холодного блюда на выбор количество порции на выбор.
2. Подобрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления.
3. Организовать рабочее место, расстановка оборудования в холодном цехе, для приготовления холодного блюда.

Практическое занятие № 4

Цель: Изучить принципы рациональной организации рабочего места в холодном цехе, изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования холодного

цеха, инвентарь для выполнения определенных операций по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, привить практические навыки по механической кулинарной обработке продуктов для приготовления полуфабрикатов, подбор технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных закусок.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: слайсер, шкаф холодильный, интенсивного охлаждения, холодильный шкаф.

немеханическое оборудование: производственные столы, секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной, моечные ванны.

инструменты, инвентарь: весы, ножи для сырых овощей; ножи для вареных овощей, для сыра, разделочные доски, гастрорюкзаки, ножи для карбования

Теоретическая часть

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса.

На рабочем месте для приготовления закусок из гастрономических продуктов нарезают, порционируют и оформляют блюда из мясных и рыбных продуктов (ассорти рыбное, мясное; колбасы, ветчина, балыки, сыр и др.). На рабочем месте ставят столы для малой механизации (машина МРГУ-370 для нарезки гастрономических продуктов). Для нарезки продуктов вручную используют гастрономические ножи. Для контроля за массой порций гастрономических продуктов используют весы.

Ход работы:

1. Выполнить задание: Рассчитать количество сырья для приготовления холодной закуски на выбор количество порции на выбор.

2.Подобрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления.

3.Организовать рабочее место, расстановка оборудования в холодном цехе, для приготовления холодной закуски.

Практическое занятие № 5

Цель: Изучить принципы рациональной организации рабочего места холодном цехе, изучить устройство, принцип действия, правила механического оборудования: слайсера, электрохлебоборезки.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: слайсер, электрохлебоборезки

Теоретическая часть

Устройство и работа слайсера

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

- Аккуратно распакуйте машину. Осторожно! ножи и диски очень острые.
- Установите слайсер на устойчивой поверхности.
- Проверьте соответствие электрического подсоединения машины и сети.
- Убедитесь в правильности сборки машины.
- Не пренебрегайте мерами безопасности не оставляйте посторонние предметы в лоток
- Не перегружайте машину.
- Используйте только толкатель для подачи продуктов к диску.
- Перед чисткой отсоедините машину от сети.
- Всегда чистите машину перед каждым новым циклом.

Для очень тонкой нарезки используют слайсер. Нарезка осуществляется с помощью дискового очень острого ножа, который защищен безопасным кожухом.

Вначале устанавливают требуемую толщину продукта, затем закрепляют продукт, предназначенный для нарезки специальным держателем, затем включают слайсер и производят нарезку.

Техника безопасности при работе на слайсере:

- перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние, надежность крепления ножей и его органов, исправность заземления;
- запрещается проверять заточку лезвия ножа рукой, для этого используют полоску газетной бумаги;
- перед загрузкой проверяют машину на холостом ходу, регулятор толщины следует поставить на «ноль»;
- во время работы запрещается загружать продукты в лоток и проталкивать их руками;
- загрузку продуктов в лоток можно производить только при выключенном двигателе и полной остановки машины;
- после окончания машину выключают от электросети и после полной остановки дискового ножа, производят неполную разборку и санитарную обработку. Потом тщательно промывают все детали горячей водой и насухо протирают чистой тканью, а нож смазывают специальным пищевым маслом.

Классификация хлеборезок

По типу управления:

Автоматические устройства – устанавливаются в цехах по производству хлеба, абсолютно все процессы (от загрузки до обработки машинным маслом ножей) происходят без вмешательства человека.

Полуавтоматы – применяются для пищеблоков, здесь хлеб загружается вручную, но настройка толщины ломтей и нарезка продукта автоматизированы.

Ручные приборы – характеризуются тем, что все процессы выполняются вручную. Толщина ломтей настраивается при помощи прижимного устройства и толкателя. Загрузка хлеба бывает задней либо фронтальной.

По типу ножей:

Дисковый нож – оснащены профессиональные хлеборезки, наиболее функциональные, оснащенные электронной панелью управления и с наличием системы для упаковки нарезанной продукции.

Серповидный нож – здесь имитируется ручная нарезка, есть возможность регулировать толщину ломтей.

Рамный – ножи закрепляются на раму, которая состоит из двух частей, потому во время рабочего процесса происходит нарезка сразу двух ломтей. Чтобы изменить толщину последних, необходимо заменить раму.

Все ножи изготавливаются из прочной стали и имеют тефлоновое покрытие, что исключает налипание хлеба.

По способу установки:

Напольная конструкция - промышленная хлеборезка.

Настольное устройство – предназначается для использования в торговых залах, на профессиональных кухнях небольших кафе и ресторанов, для дома.

Требования по охране труда при выполнении работы

1. Следует укладывать хлеб только при неподвижной каретке, при этом хлеб не должен быть горячим.
2. Перед включением электродвигателя хлеборезательной машины необходимо закрепить уложенный в лоток хлеб и опустить защитную решетку.
3. Включать и выключать хлеборезку следует сухими руками и только при помощи кнопок “пуск” и “стоп”.

4. Во время работы хлеборезательной машины следует соблюдать требования безопасности, изложенные в эксплуатационной документации завода-изготовителя.

5. Необходимо предупреждать о предстоящем пуске хлеборезательной машины работников, находящихся рядом.

6. Регулировку толщины нарезаемых ломтиков, осмотр и извлечение застрявшего продукта, очистку ножа разрешается производить только после того, как хлеборезательная машина остановлена при помощи кнопки “стоп” и отключена от источника питания, после полной остановки ножа.

7. Не допускается использовать для очистки хлеборезательной машины струю воды или посторонние предметы.

8. Для очистки ножа от остатков продукта следует применять деревянные скребки, для очистки машины – только щетки. Удалять застрявший продукт следует деревянной лопаточкой.

9. Чистку, обслуживание хлеборезательной машины проводить при отключении ее от электросети.

Практическое занятие № 6

Цель: организовать рабочее места повара по приготовлению холодных блюд, отработке умений безопасной эксплуатации механического оборудования.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ОК1-7

Ход работы:

1 Составить алгоритм приготовления холодного блюда, с использованием инструмента, посуды, инвентаря. Описывать после каждой технологической операции.

«Куриная бастурма».

Курицу разрезают, удаляют кожу, отделяют мякоть от костей. Филе нарезают широкими полосками, толщиной 1-2 см, остальную мякоть и субпродукты пропускают через мясорубку. Свиной и куриный фарш перемешивают, добавляют мелко нарезанный лук, яичный желток, коньяк, солят, перчат. Кабачок нарезают тонкими ломтиками. Дно и стенки формы смазывают маслом, выстилают ломтиками кабачка так, чтобы концы свисали с края формы. кладут в форму треть фарша, на него укладывают маслины, затем -- часть ломтиков курицы, после чего -- часть вишни. Вновь кладут треть фарша, ломтики курицы и вишню, накрывают оставшимся фаршем. Свободными концами кабачка накрывают массу сверху. Варят массу на пару 1 час. Паштет охлаждают и выкладывают из формы. При подаче нарезают паштет ломтиками.

«Паштет из утки в тесте»

Мякоть утки пропускают через мясорубку, добавляют лук и морковь, обжаренные на масле, и еще раз пропускают через мясорубку. Массу взбивают, солят, перчат. Сладкий перец очищают от семян, нарезают соломкой. Из муки, маргарина, сахара, сметаны и одного яйца замешивают тесто. Раскатывают из него две полосы толщиной 0,5 см. На одну полосу кладут половину паштета, затем нарезанный перец, сверху -- оставшийся паштет. Закройте второй полосой, края защипывают.

Поверхность изделия смазывают слегка взбитым яйцом, наколите вилкой в нескольких местах, оформите фигурками из теста, выпекайте при 220 °С до золотистого цвета, охлаждают. При подаче паштет в тесте нарезают порционными кусками и кладут на блюдо. Гарнируют маринованными овощами.

«Рулет из куриных грудок»

От грудок отделяют кости; Кости и хрящи варят 30-40 минут в воде для получения бульона; Бульон процеживают и охлаждают. Мякоть пропускают через мясорубку, добавляют соль, чеснок, перец, холодный бульон и мешают до поглощения всей свободной влаги и загустения фарша; Накрывают ёмкость с фаршем крышкой или пищевой пленкой и

убирают на маринование в холодильник на 4-6 часов. Разделить фарш на 2 части; смеси специй соединить друг с другом и так же разделить на 2 части; Коллагеновую пленку разрезать на 2 прямоугольника, 40X50см каждый; Разложить пленку на столе, смочить слегка водой с помощью чистой губки; Высыпать равномерно на пленку первую половину специй, отступая от краев по 5см. На специи выложить половину фарша. Разровнять его ножом или лопаткой (толщина слоя фарша 1,5-2см).. Закрыть края фарша с 2-х сторон пленкой. С другой стороны закатать фарш плотно в рулет. То же самое проделать и со вторым рулетом. Рулеты поместить в формовочную сетку. Уложить рулеты на решетку выпекают в пароконвектомате в течении 1,5-2 часов до 180 градусов, рулеты, вынимают, охлаждают, нарезают, подают

Практическое занятие № 7

Цель: научить организации рабочего места холодном цехе при приготовлении холодных блюд, правила пользования механического оборудования при приготовлении блюд.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ОК1-7

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: универсальные приводы ПХ-06 со сменными механизмами машина для нарезки вареных овощей МРОВ, слайсер, электрохлебоборезки .

Теоретическая часть:

Для нарезки сырых и вареных овощей на кусочки определенной формы на предприятиях общественного питания применяются овощерезательные машины. Промышленность выпускает овощерезки с механическим и ручным приводом.

Машины для нарезки вареных овощей устанавливаются в холодных цехах, машины для нарезки сырых овощей устанавливаются в овощных и горячих цехах. Форма частиц нарезного продукта зависит от конструкции ножа. Формы нарезки бывают различные: ломтиками, брусочками, соломкой, стружкой дольками и брусочками

Машина для нарезки вареных овощей МРОВ – 160

Машина МРОВ-160 (рисунок 2) состоит из станины, тарельчатого корпуса с загрузочным бункером, рабочих органов и приводного механизма. Рабочей камерой служит тарельчатый корпус, закрытый сверху крышкой. К крышке прикреплен загрузочный бункер, снабженный толкателем.

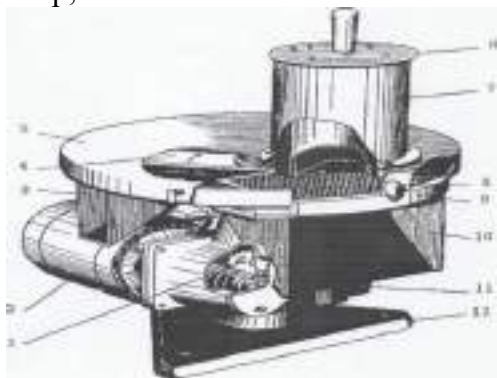


Рисунок. Машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей: 1-червячный редуктор; 2-электродвигатель; 3,10-разгрузочные лотки; 4-плоскоконический нож; 5-крышка; 6-металлический толкатель; 7-загрузочный бункер; 8-фиксатор; 9-ножевые решетки с ячейками размером 9x9,14x14,6x32 мм для нарезки овощей кубиками и брусочками; 11-кнопочный пускатель; 12-основание; 13-корпус; 14-тарельчатая камера.

Принцип действия.

Включают электродвигатель, загружают вареные овощи в бункер и вставляют толкатель. Вращающийся горизонтальный нож отрезает от продукта ломтики и своим

скосом продавливают их через ножевую решетку. Частицы продукта, прилипшие к нижней поверхности ножа, счищаются закрепленным на чаше скребком и выходят через лоток для удаления крошек.

Ход работы:

- 1 Составить алгоритм приготовления холодного блюда
2. Организовать рабочее место
3. Применение технологических операции с применением оборудования

Практическое занятие № 8

Цель: научить организации рабочего места холодном цехе при приготовлении салатов, бутербродов. Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

Теоретическая часть:

Аппарат для вакуумной упаковки продуктов

Чтобы продлить срок хранения продуктов и повысить их качество, используются разные технологии. Одна из них – прогрессивная и простая – вакуумация. Мясо, рыбу, овощи запаивают в плотный пакет, удаляют из него максимальное количество воздуха, тем самым препятствуя размножению микроорганизмов. Для этого изобретен специальный прибор, вакуумный упаковщик, который будет вашим верным помощником и экспертом по вопросам свежести и неизменного качества сберегаемых продуктов. Уложенная в пакет еда, подвергаясь вакуумации, помещается в камеру, край тары располагается на нагревательном элементе, где будет проходить линия запайки. При закрытии крышки и нажатии кнопки «старт» процесс упаковки начинается автоматически. Комплектация вакууматоров промышленных часто включает запасные резиновые уплотнители, масло, необходимое для обслуживания прибора, специальные вставки, уменьшающие при необходимости размер камеры. Принцип работы большинства упаковщиков одинаков. На первом этапе происходит обволакивание и фасовка продуктов в пленочную тару. Далее оборудование для вакуумной упаковки продуктов производит откачку имеющегося воздуха с последующим его замещением полезной газовой смесью. Модифицированная среда позволяет увеличить органолептические качества продуктов питания, что способствует и наделению изделий полезными свойствами, и повышению срока хранения.

Упаковка пищевых продуктов

Нарезанные ломтики колбасных изделий аккуратно уложить на специальный лоток, Выбрать соответствующий упаковочный пакет и с помощью спец. лотка нарезанные ломтики колбасных изделий перенести во внутрь упаковки.

Порция пакета с продукцией должна быть весом не менее 100гр, и заполнять пакет по объему не менее 70%,

Пакеты с продукцией накапливать на столе для фасовки, не допуская пересортицы.

При работе с технологическими ножами нельзя производить резких движений, необходимо сочетать движения правой и левой руки, чтобы не поранить их. При работе нож держите преимущественно от себя.

При эксплуатации вакуумной машины

Открыть замок безопасности на крышке, подталкивая ее вверх, крышка открывается автоматически.

Включить кнопку "Сеть", машина включает программу «1» и готова к работе. .

Выбрать программу, используя /ПРОБ/ клавишу, для данного вида продукта.

Проверить чистоту ножа запайки и размер вакуумного мешка.

Разместите вакуумный пакет в машину, открытой стороной по ножу запайки.

Удостоверьтесь, что вакуумный пакет свободен от морщин.

Закрыть крышку и ее слегка прижать. Процесс вакуумирования произойдет автоматически. После чего крышка откроется автоматически.

Вакуумный процесс может быть прерван по желанию, нажимая клавишу «ТОРАМ»

При выполнении операций нельзя наклоняться над крышкой, так как крышка открывается автоматически и может нанести травму.

При использовании запайки с отрезкой, остающаяся часть пакета может быть сорвана.

Завакуумированный продукт взять из машины и уложить в ящики, не допуская пересортицы. Проверить качество вакуумирования.

Практическое занятие № 9

Цель: научить организации рабочего места холодном цехе по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых, холодных блюд. Отработка умений безопасной эксплуатации технологического оборудования: шкафов холодильных, интенсивного охлаждения.

ПКЗ.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: шкафы холодильные, интенсивного охлаждения.

Теоретическая часть:

Шкафы холодильные ШХ предназначены для кратковременного хранения, демонстрации и продажи предварительно охлажденных (замороженных) пищевых продуктов на предприятиях общественного питания. Шкаф может выпускаться с внутренним объемом 700 л (ШХ-0,7) и 1400 л (ШХ-1,4) соответственно. Двери шкафа в зависимости от индивидуальных предпочтений могут быть как непрозрачными металлическими, так и прозрачными стеклянными (в металлической раме). Индексы «М» и «С» в названии определяют тип устанавливаемой на шкаф двери.

Шкафы предназначены для эксплуатации в закрытых помещениях с естественной вентиляцией при температуре окружающего воздуха от 12 до 40 °С (шкафы со стеклянной дверью — до 32 °С) и относительной влажности не более 80 %. Шкафы выпускаются длиной 700 и 1400 мм.

Шкафы представляют собой закрытые модули в виде охлаждаемой камеры (рабочего объема) с дверьми и элементами управления со стороны обслуживающего персонала. Шкафы имеют устройство для запираания двери (одно — для однодверного шкафа; два — для двухдверного шкафа). В верхней части шкафа расположен холодильный агрегат. Машинное отделение закрыто декоративными панелями по периметру шкафа, Холодильная система заправлена хладагентом R134a.

Внутри рабочей камеры шкафов типа ШХ-0,7 М (С) располагаются четыре полки с перфорацией, обеспечивающей циркуляцию охлажденного воздуха. Шкафы типа ШХ-1,4 М (С) имеют восемь полок. Полки устанавливаются на специальные направляющие, которые крепятся на вертикальных стойках. Полки являются легкоъемными и имеют возможность перестановки по высоте. На фронтальной панели шкафов установлен клавишный выключатель со световым индикатором для пуска и останова холодильной машины, а также электронный регулятор температуры (контроллер), предназначенный для управления режимом охлаждения и оттаивания. Передняя панель, закрывающая машинное отделение, является легкоъемной, что очень удобно для персонала, обслуживающего холодильный агрегат, при проведении ремонтных и регламентных работ.

Циркуляция охлажденного воздуха в рабочей камере — принудительная, с помощью двух вентиляторов.

Шкаф обеспечивает поддержание температуры продуктов, находящихся в охлаждаемом объеме, в пределах от 2 до 6 °С с помощью электронного терморегулятора фирмы Danfoss. Все конструктивные элементы шкафов, контактирующие с продуктами питания, выполнены из нержавеющей стали, разрешенной Госсанэпиднадзором для контакта с пищевыми продуктами.

Конструкция шкафов позволяет легко осуществлять тщательную санитарную обработку всех поверхностей шкафа, включая полки. Шкаф подключается к электрической сети, имеющей защитное заземление, с помощью автоматического выключателя (типа АК-50) с током нагрузки не более 2 А. Шкаф должен быть установлен на ровной горизонтальной рабочей поверхности (кафель, мрамор, керамика). Управление шкафом осуществляется с панели управления.

Шкафы Hans Chill предназначены как для шокового охлаждения, так и для заморозки. Оборудование шокового охлаждения рассчитано на охлаждение в двух режимах: SOFT и HARD. Моноциклические охладители охлаждают продукт до температуры 0...2°С, двухциклические охладители — до температуры 0...2 °С или замораживают продукт до -18 °С. Устройство снабжено термодатчиком — щупом, который позволяет контролировать актуальную температуру продукта во время цикла охлаждения. Датчик в форме иглы вставляется в продукт, чтобы показывать оперативные изменения, так как температура внутри толщи продукта может охлаждаться медленнее, чем на поверхности.

Охлаждение воздухом в режиме SOFT быстро понижает температуру в толще продуктов до 2... 3 °С с рабочей температурой воздуха 2°С, но никогда не опускается ниже 0°С. Этот цикл особенно подходит для малого количества продуктов небольшой толщины (продукты, не превышающие 4...5 см в диаметре) или для «деликатных» продуктов, таких как муссы, сладкие блюда, некоторые холодные рыбные и овощные продукты.

Охлаждение воздухом в режиме HARD, напротив, быстро снижает температуру во внутренней части продукта до 32... 33 °С, используя рабочую температуру от -15... +2 °С. Этот цикл позволяет снижать температуру за более короткие периоды времени. Он используется прежде всего для большого количества продуктов со значительной толщиной (более 5...6 см) или для продуктов с большим содержанием жиров, которые затрудняют быстрое охлаждение во внутренней части продукта. Быстрое охлаждение производится моноциклическим бласт-чиллером, который устанавливает рабочую температуру около -12...-15 °С и передает продукту температуру в 2... 3 °С. При использовании этого метода продукты, хранящиеся при температуре 4 °С, могут храниться в холодильнике несколько дней (максимально 6... 7 сут). Этот срок хранения может быть почти удвоен при применении технологии приготовления в вакуумном пакете или МГС.

Практическое занятие № 10

Тема: Тренинг по организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования, аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

Цель: научить организации хранения подготовленных продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных закусок, отработке умений безопасной эксплуатации технологического оборудования аппарата для вакуумирования, шкафов холодильных, интенсивного охлаждения

ПК3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Задание:

- Описать приготовление холодной закуски
- Приемы вакуумирования продуктов

- Разложить продукты на полках холодильника в соответствии с требованиями.

МДК 03.02. Процесс приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании холодных соусов, заправок. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения, кулинарное назначение концентратов для холодных соусов и заправок, готовых соусов и заправок промышленного производства

Характеристика, правила выбора, требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к компонентам для холодных соусов, заправок и соусным полуфабрикатам промышленного производства (уксусы, растительные масла, специи и т.д.)

Методы приготовления отдельных соусных полуфабрикатов: ароматизированных масел, эмульсий, смесей пряностей и приправ, овощных и фруктовых пюре, молочнокислых продуктов и т.д.

Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, кулинарное назначение, условия и сроки хранения холодных соусов и заправок.

Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента

Классификация, ассортимент, значение в питании салатов разнообразного ассортимента

Актуальные направления в приготовлении салатов

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним

Подготовка ингредиентов для салатов, условия и сроки их хранения. Актуальные, гармоничные варианты сочетаний ингредиентов для салатов и салатных заправок

Правила подбора заправок

Салаты из свежих овощей, ассортимент, приготовление салата из белокочанной капусты

Салаты из свежих овощей, ассортимент, приготовление салата витаминного

Правила подбора заправок

Салаты из вареных овощей приготовление, оформление и отпуск салата мясного, столичного, рыбного

Правила подбора заправок и приготовление винегретов, салат-коктейлей. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска салатов и винегретов, способы подачи салатов и винегретов в зависимости от типа предприятия питания и способов обслуживания.

Особенности приготовления салатов региональных кухонь мира

Практическое занятие № 1

Расчет количества сырья, выхода салатов из сырых, вареных овощей, винегретов.

Цель: сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления салатов из сырых, вареных овощей, винегретов

Время: 2 часа

Задания

Рассчитать норму закладки сырья для приготовления на 1 и 2 порций Салата столичного, винегрета овощного,

Необходимые документы:

Сборник рецептов блюд, методические рекомендации к выполнению практического задания, сборник технологических карт.

Последовательность выполнения работы

1. Организовать рабочее место

2. Рассчитать норму закладки сырья используя сборник рецептов блюд или сборник технологических карт

3. Оформить инструкционно-технологическую карту заполняя все пропущенные строки

8. Оформить инструкционно-технологическую карту .

Отчет Группа №_____ Бригада №_____

1. заполнить инструкционно- технологическую карту

№ по СРБ № 98 Наименование блюда: Салат «Столичный (Образец)»

Наименование продуктов	на 1 порцию		на 2 порции	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Куриное филе	115	79	230	158
Масса вареной мякоти	-	30	-	60
Картофель	48	35	96	70
Огурцы соленые или свежие	38	30	76	60
Яйцо	20	1/2 шт	40	40
Салат	8	6	16	12
Майонез	40	40	80	80
Выход		150		

Технология приготовления блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.

Подготовка сырья:

Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку.

Технология приготовления:

1.Для салата используют отварную мякоть птицы без кожи. Половину мякоти мелко режут, а остальную часть используют для украшения.

2.Вареные мясные продукты, картофель и свежие или соленые огурцы режут тонкими ломтиками, заправляют частью майонеза.

Оформление и подача:

Салат выкладывают горкой, оформляют яйцом, кусочками вареного мяса, салатом зеленым и оставшимся майонезом.



Требования к качеству блюда

Внешний вид- Форма нарезки должна быть сохранена.

- Вкус, цвет и запах: овощей, входящих в салат.

- Консистенция овощей: упругая.

1. заполнить инструкционно- технологическую карту

№ по СРБ № 100 Наименование блюда: Винегрет овощной (Образец)

Наименование продуктов	на 1 порцию		на 2 порции	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Картофель	73	32	146	64
Свекла	29	23	58	46
Морковь	26	23	52	46
Огурцы соленые	28	23	56	46
Капуста квашеная	32	23	64	46
Лук репчатый	28	23	56	46
Масло растительное	15	15	30	30
Зелень	7	5	14	10

Выход		150/5		

Технология приготовления блюда

Определение качества сырья:

Произвести органолептическую оценку качества продуктов по внешнему виду, цвету, запаху, вкусу.

Подготовка сырья:

Произвести взвешивание сырья, сортировку, мойку, очистку, варку.

Технология приготовления:

1. Овощи варят в кожице, охлаждают, очищают, нарезают ломтиками.

2. Репчатый лук полукольцами, зеленый мелкими колечками,

3. Отжатую от рассола квашеную капусту рубят.

4. Все подготовленные овощи, кроме свеклы, соединяют вместе с заправкой для салатов или горчичной, или соусом майонез.

5. В последнюю очередь вводят свеклу, предварительно заправленную растительным маслом.

6. Винегрет выкладывают в салатник, украшают кольцами лука, фигурно нарезанными овощами, зеленью.

Оформление и подача:

Винегрет выкладывают горкой, оформляют зеленью.



Требования к качеству блюда

Внешний вид: Овощи должны быть проваренными, соответствовать форме нарезки.

Огурцы и капуста квашеная – твердыми и хрустящими

Вкус: острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам и квашеной капусте.

Цвет: светло – красный.

Если в сборнике рецептов даны продукты на 1000, а вам нужен выход 150 грамм, производим расчет таким образом, например: картофель 289 – выход на 1 кг

Нам нужен выход 150 гр

Решение $\frac{289 \times 150}{1000} = 28,35$, запятые не ставятся, округляем, получается

Получается 28 гр картофеля необходимо взять по БРУТТО, по схеме производят расчет всех продуктов БРУТТО и НЕТТО

Отчет *Группа №* ____ *Бригада №* ____

Лабораторная работа № 1

Приготовление, оформление и отпуск салатов из сырых овощей и фруктов: салат «Греческий», салата «Цезарь», салат из сыра с яблоком, салат из морской капусты, салат-коктейль с ветчиной и сыром, салат из яблок с сельдереем, фруктовый салат. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель:

- сформировать умения и навыки организации рабочего места, приготовление, оформление и отпуска салатов из сырых овощей и фруктов

1. Задания

1. Подготовить оборудование, инвентарь и посуду, приготовить и оформить блюдо в соответствии с инструкционно- технологической карты, заполнить бракеражный лист

Бракеражный лист

Лабораторная работа №

Технология приготовления блюда:

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА				
Технология приготовления	Требование к качеству	Несоответствие	Причина брака	Устранения
1	2	3	4	5

Бракеражный лист (образец)

Лабораторная работа

Технология приготовления блюда:

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА				
Технология приготовления	Требование к качеству	Несоответствие	Причина брака	Устранения
1	2	3	4	5
Овощи промыть и очистить. 2. Овощи отварить, охладить. 3. Нарезать кубиками. 4. Огурцы очистить от кожицы, нарезать. 5. Нарезанные продукты соединить, все кроме свеклы. 6. Свеклу заправить растительным маслом. 7. Выложить в салатник все овощи. 8. Украсить зеленью, кольцами лука.	1. Соответствие контрольному образцу: <u>Внешний вид:</u> форма нарезки выдержана; овощи сохранили свой естественный окрас; <u>Вкус:</u> в меру соленый; острый <u>Консистенция:</u> вареный овощей – мягкая; соленых – твердая, хрустящая. 2. Выход одной порции. 3. Температура подачи. 4. Правила подачи. 5. Выполнение норматива времени.	Нет Если есть казать какие,	нет причина брака	нет если есть устранения, написать какие

Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно" (брак).

Оценка "отлично" дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Отчет Группа № _____ Бригада № _____

1. заполнить инструкционно- технологическую карту

№ по СРБ № Наименование блюда: _____

Наименование продуктов	на 1 порцию		на 4 порции	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Выход				

Технология приготовления блюда

Требования к качеству блюда

Внешний вид -

Консистенция –

Цвет –

Вкус и запах –

Бракеражный лист

Лабораторная работа №

Технология приготовления блюда:

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА				
Технология приготовления	Требование к качеству	Несоответствие	Причина брака	Устранения
1	2	3	4	5

Лабораторная работа № 2

Приготовление, оформление и отпуск салатов из вареных овощей (винегрет с сельдью, салат мясной, салат картофельный с сельдью, салат из вареных овощей с йогуртом).
Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Цель:

- сформировать умения и навыки организации рабочего места, приготовление, оформление и отпуска салатов из вареных овощей

1. Задания

1. подготовить оборудование, инвентарь и посуду, приготовить и оформить блюдо в соответствии с инструкционно- технологической карты, заполнить бракеражный лист

Бракеражный лист

Лабораторная работа №

Технология приготовления блюда:

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА				
Технология приготовления	Требование к качеству	Несоответствие	Причина брака	Устранения
1	2	3	4	5

Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок

Классификация, ассортимент бутербродов

Значение в питании. Подготовка продуктов

Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов открытых простых, сложных

Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска бутербродов закрытых

Оптимизация процесса приготовления с использованием технологии Cook&Serve

Технологический процесс приготовления, оформления и отпуска закусочных бутербродов канапе, роллов,

Приготовление горячих бутербродов: взвешивание, нарезка вручную и на слайсере, укладка наполнителей, порционирование, запекание, подача.

Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из овощей, грибов

Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи

Требования к качеству, условия и сроки хранения

Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из рыбы

Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи

Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из яиц

Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из мяса мясопродуктов

Варианты оформления и отпуска для различных форм обслуживания и способов подачи

Требования к качеству, условия и сроки хранения

Технология приготовления, оформления, отпуска холодных закусок из птицы

Правила, варианты выкладывания нарезанных гастрономических продуктов на блюдах для банкетов, банкетов-фуршетов, для отпуска по типу «шведского стола»

Комплектование, упаковка бутербродов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок для отпуска на вынос

Практическое занятие № 2

Расчет количества сырья, выхода бутербродов

Цель: сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов

Задания

1. Рассчитать норму закладки сырья для приготовления на 1 и 2 порций

- № 17 Бутерброд с паштетом и яйцом перепелиным

№ 23 Бутерброд с соленой сельдью

- Горячий бутерброд с колбасой, яйцом, сыром

Горячий бутерброд с курицей

-роллы

- канапе из фруктов с творожной массой

- Сэндвич-ролл с курицей

- Сэндвич с ветчиной и сыром

- Бургер основа булочка с мясным фаршем

- Бургер основа булочка с куриным фаршем

Необходимые документы:

Сборник рецептов блюд, методические рекомендации к выполнению практического задания, сборник технологических карт.

Последовательность выполнения работы

1. организовать рабочее место

2. рассчитать норму закладки сырья используя сборник рецептов блюд или сборник технологических карт

3. оформить инструкционно- технологическую карту заполняя все пропущенные строки

8. Оформить инструкционно- технологическую карту .

Отчет *Группа №* ____ *Бригада №* ____

1. заполнить инструкционно- технологическую карту

№ по сб рец № Наименование блюда: ____

Наименование продуктов	на 1 порцию		на 2 порции	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Выход				

Технология приготовления блюда

Требования к качеству блюда

Внешний вид-

- Вкус, цвет и запах

- Консистенция овощей

Практическое занятие № 3

Расчет количества сырья холодных закусок

Цель: сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления холодных закусок

Задания

Рассчитать норму закладки сырья для приготовления

Необходимые документы:

Сборник рецептов блюд, методические рекомендации к выполнению практического задания, сборник технологических карт.

Последовательность выполнения работы

1. организовать рабочее место
2. рассчитать норму закладки сырья используя сборник рецептов блюд или сборник технологических карт
3. оформить инструкционно- технологическую карту заполняя все пропущенные строки
8. Оформить инструкционно- технологическую карту .

Отчет *Группа №* ____ *Бригада №* ____

1. заполнить инструкционно- технологическую карту

№ по сб рец № Наименование блюда: ____

Наименование продуктов	на 1 порцию		на 2 порции	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Выход				

Технология приготовления блюда

Требования к качеству блюда

Внешний вид-

- Вкус, цвет и запах

- Консистенция овощей

Лабораторная работа № 3

Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями.

Цель:

- сформировать умения и навыки организации рабочего места, приготовление, оформление и отпуска открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями.

1. Задания

1. подготовить оборудование, инвентарь и посуду, приготовить и оформить блюдо в соответствии с инструкционно- технологической карты , заполнить бракеражный лист

Лабораторная работа №

Технология приготовления блюда:

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА				
Технология приготовления	Требование к качеству	Несоответствие	Причина брака	Устранения
1	2	3	4	5

Лабораторная работа № 4

Приготовление, оформление и отпуск холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель:

- сформировать умения и навыки организации рабочего места, приготовление, оформление и отпуска холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы.

1. Задания

1. подготовить оборудование, инвентарь и посуду, приготовить и оформить блюдо в соответствии с инструкционно- технологической карты , заполнить бракеражный лист

Бракеражный лист

Лабораторная работа №

Технология приготовления блюда:

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА				
Технология приготовления	Требование к качеству	Несоответствие	Причина брака	Устранения
1	2	3	4	5

Тема 2.4

Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

Ассортимент, значение в питании простых холодных блюд из рыбы

Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним и их соответствие требованиям к качеству холодных блюд из рыбы

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы крупная рыба целиком

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы крупная рыба, фаршированная целиком

Особенности приготовления, ассортимент, варианты оформления, требования к качеству, условия и сроки хранения.

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы рыбы под маринадом

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы рыбы заливной (порционными кусками)

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы под майонезом.

Подбор гарниров, соусов, заправок

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы галантин, рулетиков из рыбы

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сыра

Практическое занятие № 4

Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из рыбы.

Цель: сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления холодных блюд из рыбы

Задания

1. Рассчитать норму закладки сырья для приготовления

Необходимые документы:

Сборник рецептов блюд, методические рекомендации к выполнению практического задания, сборник технологических карт.

Последовательность выполнения работы

1. организовать рабочее место

2. рассчитать норму закладки сырья используя сборник рецептов блюд или сборник технологических карт

3. оформить инструкционно- технологическую карту заполняя все пропущенные строки

8. Оформить инструкционно- технологическую карту .

Отчет Группа №____ Бригада №____
 1. заполнить инструкционно- технологическую карту
 № по сб рец № Наименование блюда: _____

Наименование продуктов	на 1 порцию		на 2 порции	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Выход				

Технология приготовления блюда

Требования к качеству блюда

Внешний вид-

- Вкус, цвет и запах
- Консистенция овощей

Практическое занятие № 5

Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из нерыбного водного сырья

Цель: сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления холодных блюд из нерыбного водного сырья

Задания

1. Рассчитать норму закладки сырья для приготовления

Необходимые документы:

Сборник рецептов блюд, методические рекомендации к выполнению практического задания, сборник технологических карт.

Последовательность выполнения работы

1. организовать рабочее место
2. рассчитать норму закладки сырья используя сборник рецептов блюд или сборник технологических карт
3. оформить инструкционно- технологическую карту заполняя все пропущенные строки
8. Оформить инструкционно- технологическую карту .

Отчет Группа №____ Бригада №____
 1. заполнить инструкционно- технологическую карту
 № по сб рец № Наименование блюда: _____

Наименование продуктов	на 1 порцию		на 2 порции	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
Выход				

Технология приготовления блюда

Требования к качеству блюда

Внешний вид-

- Вкус, цвет и запах
- Консистенция овощей

Лабораторная работа № 5

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель:

- сформировать умения и навыки организации рабочего места, приготовление, оформление и отпуска холодных блюд из рыбы

1. Задания

1. подготовить оборудование, инвентарь и посуду, приготовить и оформить блюдо в соответствии с инструкционно- технологической карты , заполнить бракеражный лист

Бракеражный лист

Лабораторная работа №

Технология приготовления блюда:

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА				
Технология приготовления	Требование к качеству	Несоответствие	Причина брака	Устранения
1	2	3	4	5

Лабораторная работа № 6

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Цель:

- сформировать умения и навыки организации рабочего места, приготовление, оформление и отпуска холодных блюд из нерыбного водного сырья.

1. Задания

1. подготовить оборудование, инвентарь и посуду, приготовить и оформить блюдо в соответствии с инструкционно- технологической карты , заполнить бракеражный лист

Бракеражный лист

Лабораторная работа №

Технология приготовления блюда:

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА БЛЮДА				
Технология приготовления	Требование к качеству	Несоответствие	Причина брака	Устранения
1	2	3	4	5

Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, (паштетов, ростбифа холодного. Подбор соусов.

Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса, студни, мясо заливное

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса рулетов

Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мяса фаршированного

Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск блюд из мясопродуктов

Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из птицы

Подбор гарниров, соусов, заправок. Оформление тарелки. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из птицы фаршированной, галантин.

Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска,блюд. гастрономических продуктов порциями, способов подачи в зависимости от типа предприятия питания и способа подачи блюд.

Комплектование, упаковка холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья, мяса птицы для отпуска на вынос.

Практическое занятие № 6

Тема: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из мяса

Практическое занятие № 7

Тема: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд из домашней птицы.

Лабораторная работа № 7

Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторная работа № 8

Тема: Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

5.2. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль по разделам представлен тестом из 25 вопросов.

Критерии оценивания теста:

Отметка «5» ставится, если учащийся выполнил верно 90–100% работы.

Отметка «4» ставится, если учащийся верно выполнил 70–89% работы.

Отметка «3» ставится, если учащийся верно выполнил 50–69% работы.

Отметка «2» ставится, если учащийся выполнил менее 50% работы.

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) тарталетки

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 «фрормеж» 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

5.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации представлен тестами – 2 варианта, по 30 вопросов; билетами 25 – вариантов, по 5 заданий – 4 теоретических, 1 практическое.

Отметка по пятибалльной шкале	
«2»	ставится, если обучающийся обнаруживает плохое знание учебного материала, не справляется с большинством заданий
«3»	ставится, если обучающийся обнаруживает усвоение определённой части из изученного материала, в работе правильно выполнил не менее 1/2 заданий
«4»	ставится, если обучающийся обнаруживает осознанное усвоение правил, умеет применять свои знания в ходе разбора слов и предложений и правильно выполнил не менее 3/4 заданий
«5»	ставится, если обучающийся обнаруживает осознанное усвоение определений, правил и умение самостоятельно применять знания при выполнении работы, ставится за безошибочное выполнение всех заданий

1 вариант

- Назовите: Существует сколько формы организации шведского стола.
- Дополните предложение: выездное коммерческое обслуживание.....
- Что является основным ингредиентом салатной заправки:
 - растительное масло
 - уксус столовый
 - сливочное масло
 - уксус бальзамический
- то собой представляют масляные смеси:
 - смесь сливочного масла смешанного с уксусом
 - сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами
 - смесь растительного масла с уксусом
 - смесь сливочного и растительного масел
- Какой салат готовится из капусты, моркови, уксуса, соли, сахара, растительного масла:
 - витаминный
 - из капусты
 - летний
 - весенний
- Какой салат готовится из свеклы, моркови, картофеля, соленых огурцов или квашеной капусты, лука, растительного масла:

- а) салат-коктейль овощной
 - б) винегрет
 - в) витаминный
 - г) летний
7. Свеклу для винегрета после нарезки заправляют растительным маслом
- а) для улучшения вкуса
 - б) для сохранения витаминов и минеральных веществ
 - в) чтобы свекла не окрашивала другие овощи
8. Для сохранения витаминов в овощах следует:
- а) очищенные овощи держать в холодной воде
 - б) при тепловой обработке закладывать овощи в холодную воду
 - в) при тепловой обработке закладывать овощи в кипящую воду
9. Укажите способ нарезки овощей для салата «Мясного»:
- а) соломка
 - б) брусочки
 - в) ломтики
 - г) кружочки
 - д) кубики
10. Овощные салаты используются не только как самостоятельные блюда, но и как к мясным и рыбным изделиям.
11. по набору продуктов определите название салата: Вареную грудку кур без кожи нарезают длинными тонкими пластинками, прочие части мякоти ломтиками, которые соединяют с ломтиками картофеля и соленых огурцов, зачищенных от кожицы и семян, вводят кусочки салата, майонез, доводят до вкуса.
12. Укажите название салатов: при приготовлении продукты укладывают слоями.....
13. Бутерброды бывают и
14. Толщина кусочков хлеба для бутербродов
- а) 0,5 – 1 см
 - б) 1 – 1,5 см
 - в) 1,5 – 2 см
 - г) 2 – 3 см
15. Вставьте пропущенные слова. Канapé обычно готовят на пшеничном хлебе и только для некоторых их видов (с килькой, бужениной) используют ржаной хлеб. С хлеба срезают....., нарезают его полосками толщиной.....см, шириной 5...6 см и длиной см или фигурно (выемкой) диаметром см, подсушивают в пароконвектомате или поджаривают на сливочном масле и охлаждают.
- 16. Корзиночки и тарталетки** (франц. *tartelette* — небольшой торт).
Выпекают из пресного сдобного или слоеного теста в специальных формочках (тарталетках)
- а) с выходом 12... 25 г.
 - б) с выходом 20... 25 г.
 - в) с выходом 12... 35 г.
 - г) с выходом 30... 40 г.
17. Определите название по способу приготовления:..... *выпекают* в виде небольших корзиночек овальной или круглой формы с выходом 10...20 г из пресного слоеного теста. Готовят тесто из муки, яиц и воды (в воде растворяют соль и кислоту).
18. Дополните предложение: Горячие бутерброды используют как блюдо, как....., а также подают к бульонам, супам- пюре, молочным супам.
19. Горячие бутерброды готовят:
- а) двумя способами
 - б) одним способом
 - в) тремя способами

20. Для приготовления холодной закуски «Паштет из печени» измельченную массу из печени соединяют:
- а) с пассерованными овощами и яйцами
 - б) со сливочным маслом и бульоном
 - в) с набухшим желатином и бульоном
21. Для приготовления рыбы заливной рыбу:
- а) тушат
 - б) жарят
 - в) запекают
 - г) варят
22. Вставьте пропущенные слова. Приготовление желе рыбное., подготовка желатина. Желатин заливают кипяченой водой (1:10), размешивают, чтобы он не прилип ко дну посуды, и выдерживают для набухания мин. Набухший желатин откидывают на салфетку и.....
23. Вводят в бульон «оттяжку» из взбитых белков для осветления бульона
- а) после введения желатина, соли и уксуса;
 - б) после введения уксуса и охлаждения до температуры 70 °С;
 - в) после перемешивания и доведения до кипения.
24. Вставьте пропущенные слова: Паштет из печени. Шпик мелко нарезают и слегка....., добавляют мелко нарезанные....., ...и пассеруют до полу готовности, затем кладут нарезанную....., посыпают солью, молотым перцем и обжаривают до готовности. Смесь охлаждают и дважды пропускают через мясорубку с частой решеткой, вливают или бульон, прогревают и охлаждают. Масло сливочное....., соединяют с массой.
25. В летнее время запрещено готовить
- а) канапе
 - б) жульен
 - в) заливное
26. Основное назначение холодных блюд и закусок
- а) источник белка
 - б) пополнять организм жидкостью
 - в) возбуждение аппетита
 - г) источник витаминов
27. Холодные блюда и закуски отпускают при температуре
- а) 0 ... 5 °С
 - б) 10 ...12 °С
 - в) 20 ...25 °С
28. Совместный прием пищи, когда приглашённые едят стоя, свободно выбирая блюда и напитки, обслуживая себя самостоятельно и используя в качестве столового прибора преимущественно вилку называется
- а) фуршет
 - б) банкет
 - в) коктейль
29. Закрытые бутерброды это
- а) канапе
 - б) сэндвичи
 - в) тартинки
30. Вставьте пропущенные слова: Мясной рулет в тесте. Мелко нарезают и обжаривают его на сковороде до золотистого цвета. солят, перчат, добавляют обжаренный лук, пропущенный через пресс чеснок, перемешивают. Размороженное тесто раскатывают на полоски шириной см, длиной см, выкладывают фарш,

сыр нарезанный..... Сворачивают тесто с начинкой в рулет, смазывают льезоном и.....

2 вариант

1. Вставьте пропущенные слова: Приготовление соус майонез. В сырые яичные желтки, тщательно отделенные от....., добавляют....., соль и хорошо размешивают лопаткой. Затем при непрерывном взбивании постепенно вливают..... должно иметь температуру°С
2. Название соуса майонез с добавлением растертого чеснока:
 - а) Айоли.
 - б) Шантли.
 - в) Тартар.
3. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
 - а) растительное масло
 - б) уксус столовый
 - в) сливочное масло
 - г) уксус бальзамический
4. то собой представляют масляные смеси:
 - а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом
 - б) сливочное масло, смешанное с измельченными продуктами
 - в) смесь растительного масла с уксусом
 - г) смесь сливочного и растительного масел
5. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:
 - а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок
 - б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота
 - в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок
 - г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок
6. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:
 - а) 80оС; б) 85оС; в) 90оС; г) 95оС
7. Соусы используемые при отпуске блюда «Рыба заливная»
 - а) польский;
 - б) майонез с корнишонами;
 - в) хрен с уксусом.
8. При приготовлении салатов следует:
 - а) учитывать время варки овощей
 - б) соединять горячие и холодные овощи
 - в) использовать сильно разваренные овощи
 - г) заправлять салаты перед подачей на стол
9. Укажите виды тепловой обработки овощей при приготовлении салатов
 - а) варка
 - б) жарение
 - в) тушение
 - г) запекание
 - д) копчение
10. Укажите способ нарезки овощей для винегрета
 - а) соломка
 - б) ломтики
 - в) кубики
 - д) дольки

11. При приготовлении винегретов свеклу рекомендуется отдельно заправить _____, для сохранения цвета.
12. При приготовлении холодных блюд и закусок необходимо строго соблюдать _____ правила, т.к. после оформления холодные блюда не подвергаются _____ обработке.
13. Овощные салаты используются не только как самостоятельные блюда, но и как к мясным и рыбным изделиям.
14. по набору продуктов определите название салата: Вареную грудку кур без кожи нарезают длинными тонкими пластинками, прочие части мякоти ломтиками, которые соединяют с ломтиками картофеля и соленых огурцов, зачищенных от кожицы и семян, вводят кусочки салата, майонез, доводят до вкуса.
15. Укажите название салатов: при приготовлении продукты укладывают слоями.....
16. Бутерброды бывают и
17. Толщина кусочков хлеба для бутербродов
- а) 0,5 – 1 см
- б) 1 – 1,5 см
- в) 1,5 – 2 см
- г) 2 - 3 см
18. Укажите, при приготовлении холодных блюд сыры нарезают тонкими пластинками толщиной?
- а) 1-1,5мм
- б) 2-2,5мм
- в) 2-3мм
- г) 0.5-1 мм
19. Определите название бутерброда. Хлеб зачищают от корок, нарезают на полоски толщиной 0,5 см, смазывают маслом (масляными смесями с кетчупом, горчицей, майонезом, хреном), укладывают тонко на резанные мясные или рыбные продукты и закрывают сверху такими же полосками смазанного хлеба, плотно прижимают, охлаждают, затем нарезают на бутерброды прямоугольной, квадратной или треугольной формы
20. Вставьте пропущенные слова. *Канapé* обычно *приготавливают* на пшеничном хлебе и только для некоторых их видов (с килькой, бужениной) используют ржаной хлеб. С хлеба срезают....., нарезают его полосками толщиной.....см, шириной 5...6 см и длиной см или фигурно (выемкой) диаметром см, подсушивают в пароконвектомате или поджаривают на сливочном масле и охлаждают.
21. Дополните предложение: Горячие бутерброды используют как блюдо, как....., а также подают к бульонам, супам- пюре, молочным супам.
22. Горячие бутерброды готовят:
- а) двумя способами
- б) одним способом
- в) тремя способами
23. Вид тепловой обработки для приготовления закуски «икра кабачковая» проводят с кабачками
- а) припускают
- б) бланшируют
- в) запекают.
- г) жарят
24. Вставьте пропущенные слова Рыба жареная под маринадом. Порционные куски филе панируют в и жарят на растительном масле. Жареную рыбу выкладывают в салатник, заливают горячим и охлаждают.
25. Ассорти рыбное. В состав блюда должно входить
- а) не менее 2 - 3 видов рыбных продуктов

- б) не менее 4 -5 видов рыбных продуктов
 в) не менее 3 - 4 видов рыбных продуктов
 26. Для приготовления закуски яйца фаршированные сельдью, яйца варят:
 а) «в мешочек»
 б) всмятку
 в) вкрутую
 27. Для приготовления рыбы заливной рыбу:
 а) тушат
 б) жарят
 в) запекают
 г) варят
 28. Ингредиенты для приготовления рыбы заливной:
 а) рыба, бульон, желатин
 б) агар-агар, сметана, рыба
 в) желатин, отвар, рыба
 г) крахмал, рыба, молоко.
 29. Рыба заливная с гарниром. В глубокий противень наливают желе слоем
 а) 0,3 см
 б) 0,2 см
 в) 0,5 см
 г) 10 см
 30. Вставьте пропущенные слова. Приготовление желе рыбное., подготовка желатина. Желатин заливают кипяченой водой (1:10), размешивают, чтобы он не прилип ко дну посуды, и выдерживают для набухания мин. Набухший желатин откидывают на салфетку и.....

Эталон ответов

№ вопроса	1 вариант	№ вопроса	2 вариант
1	3	1	белков горчицу подсолнечное масло12... 16
2	Кейтеринг —	2	а
3	а	3	а
4	б	4	б
5	б	5	б
6	б	6	а
7	в	7	в
8	в	8	а
9	в	9	а
10	гарниры	10	б
11	Салат столичный.	11	Растительным маслом
12	салатов-коктейлей	12	Санитарные правила тепловой
13	открытые и закрытые	13	гарниры
14	б	14	Салат столичный.
15	корки 0,512.,. 153,5... 4,5	15	салатов-коктейлей
16	а	16	открытые и закрытые
17	Волованы	17	б
18	самостоятельное закуску	18	в
19	а	19	сэндвичи
20	б	20	корки 0,512.,. 153,5... 4,5
21	г	21	самостоятельное закуску
22	холодной30-60 отжимают	22	а
23	а	23	в
24	обжаривают печень молоко размягчают	24	с кожей без реберных костей муке маринадом
25	в	25	в
26	в	26	в
27	б	27	г

28	а	28	а
29	б	29	в
30	репчатый лук Фарш 20-30, 30-40 полосками запекают	30	Холодной, 30-60, отжимают

Систему оценивания результатов тестирования

3-4,9 - «неудовлетворительно»
5-6,9 баллов - «удовлетворительно»
7-8,9 баллов - «хорошо»
9-10 баллов - «отлично»

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 обработки 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 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 № 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 пернатор дичи.
4. Правила подачи, варианты оформления и сроки годности холодных закусок из яиц.

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 № 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 тартинок 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.

**6.КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__
учебный год**

по ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовки к реализации холодных блюд,
кулинарных изделий, закусок по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» группа_____
(общее количество часов: 220 часов аудиторной нагрузки, 18 часов внеаудиторной
самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
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
4	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
5	Практическое занятие: Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд.				2
6	Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.				2
7	Характеристика, последовательность этапов.				2

8	Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции. Требования к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН.				2
9	Практическое занятие: Составление заявки на сырье.				2
10	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.				2
11	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды.				2
12	Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за технологическим оборудованием и производственным инвентарем, инструментами, весоизмерительными приборами, посудой.				2
13	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания.				4
14	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и				2

	закусок с учетом различных методов обслуживания: обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос				
15	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.				2
16	Практическое занятие: Решение ситуационных задач по подбору оборудования, инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок.				2
17	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных соусов и заправок сложного ассортимента.				1
18	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных соусов и заправок.				1
19	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления.				1

	Рецептуры, варианты подачи сложных соусов из полуфабрикатов промышленного производства: табаско, терияки, соевый соус, бальзамический уксус. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности				
20	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.				1
21	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.				1
22	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.				1
23	Правила отпуска холодных соусов и заправок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.				1
24	Упаковка, подготовка холодных соусов и заправок для отпуска на				1

	вынос. Контроль хранения и расхода продуктов.				
25	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.				1
26	Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).				1
27	Практическое задание: Составление технологических карт для приготовления холодных соусов, салатных заправок.				4
28	Практическое задание: «Требования к качеству холодных блюд»				2
29	Практическое задание: «Сроки хранения холодных блюд»				2
30	Практическое задание: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных соусов сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.				2
31	Практическое задание: Приготовление и правила оформления и отпуска холодных соусов и заправок: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				2
32	Практическое задание: Организация рабочего места для приготовления холодных соусов, салатных заправок.				2

33	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность салатов сложного ассортимента.				2
34	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении салатов сложного ассортимента.				2
35	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи. Сложных салатов из вареных овощей, винегретов, салатов из свежих овощей.				2
36	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.				2
37	Правила подбора заправок к салатам сложного ассортимента. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости. Основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ для салатов и салатных заправок.				2
38	Правила оформления и отпуска салатов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи салатов.				2

39	Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. «Шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг).				2
40	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
41	Практическое занятие: Подготовка продуктов перед приготовлением холодных блюд				2
42	Практическое занятие: Тема «Салат»				2
43	Практическое занятие: Составление технологических карт для приготовления холодных соусов, салатных заправок				2
44	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
45	Практическое занятие: Приготовление и правила оформления и отпуска салатов из сырых овощей: техника				2

	порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				
46	Практическое занятие: Приготовление и правила оформления и отпуска салатов из вареных овощей: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				2
47	Практическое занятие: Тема «Винегреты»				2
48	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность канапе, холодных закусок сложного ассортимента.				2
49	Правила выбора основных гастрономических продуктов и дополнительных ингредиентов для канапе, холодных закусок сложного ассортимента.				2
50	Актуальные направления в приготовлении канапе, холодных закусок сложного ассортимента.				1
51	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления. Канапе, холодных закусок сложного ассортимента.				1
52	Рецептуры, варианты подачи канапе, холодных закусок сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.				1

53	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления, рецептуры, варианты подачи масляных смесей.				1
54	Правила оформления и отпуска канапе, холодных закусок сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет).				1
55	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).				1
56	Практическое занятие: Тема: «Бутерброды»				2
57	Практическое занятие: Составление технико-технологических карт на фирменные холодные блюда и закуски.				2
58	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур бутербродов открытых сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.				2
59	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и				2

	адаптация, разработка рецептур бутербродов закрытых сложного ассортимента для мастер-классов, лабораторных работ.				
60	Практическое занятие: Приготовление и правила оформления и отпуска канапе: техника порционирования, варианты оформления с учетом типа организации питания, формы обслуживания.				2
61	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптации канапе, холодных закусок сложного ассортимента				2
62	Практическое занятие: Расчет количества сырья, выхода бутербродов.				2
63	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.				1
64	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.				1
65	Правила подбора и расчета количества гарниров и соусов к сложным холодным блюдам из рыбы, нерыбного водного сырья.				1
66	Актуальные направления в приготовлении холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.				1

67	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.				1
68	Рецептуры, варианты холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента.				1
69	Гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.				1
70	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).				1
71	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)).				1
72	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных				1

	блюд из рыбы, нерыбного водного сырья для отпуска на вынос.				
73	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
74	Практическое занятие: Расчет сырья, выхода готовых холодных блюд.				2
75	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд и закусок из яиц.				1
76	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных блюд и закусок из яиц.				1
77	Рецептуры, варианты холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента.				2
78	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд, закусок сложного ассортимента из яиц для мастер-классов, лабораторных работ.				2
79	Практическое занятие: Блюда и закуски из овощей, яиц и грибов.				2
80	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных блюд из мяса, домашней				2

	птицы, дичи сложного ассортимента.				
81	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов. 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
82	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из мяса сложного ассортимента.				2
83	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных блюд из домашней птицы, дичи сложного ассортимента.				2
84	Правила оформления и холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента.				2
85	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
86	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд и закусок сложного ассортимента из мяса для мастер-классов, лабораторных работ.				2

87	Практическое занятие: Составление схем (алгоритмов) приготовления и адаптация, разработка рецептур холодных блюд и закусок сложного ассортимента из домашней птицы для мастер-классов, лабораторных работ.				2

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
ПМ. 03 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ 03. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок» предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 94 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 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	4
		Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	4
		Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2
		Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2
		Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	2
		Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	2
		Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2
		Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	2
2	Раздел 2 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	10
		Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	10
		Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	10
		Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	10
		Сбор информации, в том числе с использованием	10

		Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
		Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	7
		Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	7
		Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	10
Итого			94

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

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.

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: Подготовка сообщений по одной из тем:

Тема 1. «Значение соблюдения санитарных требований при приготовлении салатов»

Тема 2. «Салаты региональной кухни»,

Тема 3. «Современные технологии оформления и подачи салатов и винегретов»

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Самостоятельная работа № 4

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента

Тематика самостоятельной работы: Подготовка компьютерных презентаций по теме раздела:

Тема 1. «Виды бутербродов, технология их приготовления»

Тема 2. «Закусочные бутерброды»,

Тема 3. Оригинальные способы оформления бутербродов»

Тема 4. «Новинки оборудования для приготовления бутербродов»

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Самостоятельная работа № 5

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента

Тематика самостоятельной работы: Подготовка сообщений по одной из тем:

Тема 1. Значение в питании блюд из овощей и грибов.

Тема 2 . Закуски из яиц на праздничный стол.

Тема 3. Оригинальные способы подачи холодных блюд и закусок из овощей

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Самостоятельная работа № 6

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд и закусок из яиц сложного ассортимента

Тематика самостоятельной работы: Подготовка компьютерных презентаций по теме раздела:

Тема 1. «Технология приготовления холодных блюд из рыбы»,

Тема2 . Способы оформления холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья

Тема3. Закуски из морепродуктов

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Самостоятельная работа № 7

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента

Тематика самостоятельной работы: Подготовка компьютерных презентаций по теме раздела:

Тема 1. Блюда из мяса.

Тема 2 . Блюда праздничного стола. Заливные блюда.

Тема 3. Ассортимент заливных блюд.

Тема 4. Способы подачи холодных мясных блюд.

Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

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

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории

Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

2025

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	25
5	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	32
6	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	56

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента 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	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 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.
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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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.
уметь	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;
знать	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, 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.

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: Информационно-коммуникационные технологии, здоровьесберегающие технологии, мотивационные технологии, технологии модульного обучения, кейс-технологии, технологии проектного обучения.

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 приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	+	+	+			+		+	+
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		+	+	+	+		+	+	+
Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Учебная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – 282 часов

Из них:

на освоение МДК 176 – часа, в том числе самостоятельная работа 18 часов

на практики:

учебную – 72 часа,

производственную - 72 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 холодных и	36	<i>По рекомендации работодателя</i>

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; 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,

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 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

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, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 09	Раздел 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	32	32	8				
ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5 ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов	100	46	20				9
ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4 ПК 4.5	Раздел 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и		26	16				9

ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09	горячих напитков разнообразного ассортимента							
ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 09	Учебная практика и производственная практика	144				72	72	
	Экзамен	6						
	Всего:	282	114	44		72	72	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. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		
МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.	Содержание. Хранению холодных и горячих десертов, напитков	8
	Лекционные занятия	8
	1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд, десертов.	2
	2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов.	2
	3. Требования к организации хранения готовых холодных напитков.	2
	4. Требования к организации хранения готовых горячих напитков.	2
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
	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	2

	разнообразного ассортимента.	
	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.	1
	9. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие.	8
	1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.	1
	2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.	1
	3. Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.	1

	4. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	1
	5. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих, холодных и сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента.	2
	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.	2
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.		
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		60
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	28
	Лекционные занятия	18
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.	1
	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	1

	замороженных смесей.	
	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: железированных сладких блюд (киселей).	1
	11. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (желе).	1
	12. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (муссов).	1
	13. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных 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. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов	1

	(ХАССП).	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие.	10
	1. Составление схем приготовления компотов и фруктов в сиропе.	1
	2. Составление инструкционно-технологических карт приготовления компотов и фруктов в сиропе.	1
	3. Решение задач по определению количества сырья для приготовления компотов и фруктов в сиропе.	1
	4. Решение задач по определению количества порций из сырья при приготовлении компотов и фруктов в сиропе	1
	5. Составление схем приготовления железированных блюд.	1
	6. Составление инструкционно-технологических карт приготовления железированных блюд.	1
	7. Решение задач по определению количества сырья для приготовления железированных блюд.	2
	8. Подбор посуды для подачи холодных сладких блюд, десертов.	2
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.	Содержание. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов.	28
	Лекционные занятия	18
	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.	2
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.	2
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.	2
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.	2
11. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (тирамису). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.	4
В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
Практическое занятие.	10

	1. Составление схем приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.	1
	2. Составление схем приготовления блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису	1
	3. Составление инструкционно-технологических карт приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.	1
	4. Составление инструкционно-технологических карт приготовления блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.	1
	5. Расчет количества сырья для приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.	1
	6. Расчет количества сырья для приготовления яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.	1
	7. Решение задач по определению количества порций из сырья при приготовлении горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.	2
	8. Подбор посуды для подачи горячих сладких блюд, десертов.	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2		49
1. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов». 2. Разработка технологической карты приготовления холодных сладких блюд, десертов. 3. Составление таблицы «Требования к качеству холодных сладких блюд, десертов». 4. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов».		

Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		
МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.		30
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. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков.	1
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	1
	3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, морсы). Варианты подачи холодных напитков.	1
	4. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (холодные чай и кофе). Варианты подачи.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	6
	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	Содержание. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	16

горячих напитков сложного ассортимента	Лекционные занятия	6
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента.	1
	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
	4. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Способы подачи чая.	1
	5. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар). Способы варки кофе, способы подачи кофе	1
	8. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.	1
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	10
	Практическое занятие.	10
	1. Составление схем приготовления горячих напитков.	2
	2. Составление инструкционно-технологических карт приготовления горячих напитков.	4
	3. Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков.	4

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 3 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».	9
Учебная практика Виды работ 1. Приготовление, оформление холодных сладких блюд и десертов: натуральные фрукты и ягоды 2. Приготовление, оформление компотов и фруктов в сиропе, киселей 3. Приготовление желе, муссов, самбуков 4. Приготовление кремов, мороженого 5. Приготовление холодных десертов сложного приготовления (многослойное желе, панна котта) 6. Приготовление холодных десертов сложного приготовления на основе выпеченных полуфабрикатов, чизкейк) 7. Приготовление горячих блюд и десертов: суфле, пудинг. 8. Приготовление горячих блюд и десертов: шарлотка, штрудель 9. Приготовление блинчиков, фламбированных фруктов 10. Приготовление лимонадов, смузи, морсов 11. Приготовление холодного и горячего чая, кофе, сбитень, глинтвейн 12. Приготовление коктейлей на основе молочных продуктов	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 десертов, напитков сложного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов	72

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.	
Всего	282

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет: Мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт. (1)); Экран для проектора (1); Доска ученическая (1); Стенка 5 секций без антресолей (1); Стол двухтумбовый (1); Стол препараторский (1); Столик журнальный (1); Тумба для проекционных аппаратов (3); Проектор (1); МФУ (1); Компьютерное кресло (1); Стол компьютерный (1); Стол одно тумбовый (1); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18); Стул рабочий (5); Стул ученический с регулировкой высоты (25).

Мастерская «Поварское дело»: блендер стационарный (1); Монитор (1); Роутер Wi-Fi (1); Блендер погружной (1); Венчик Вардаген (4); весы настольные электронные (профессиональные) (4); Весы настольные электронные (4); гастроемкость из нержавеющей стали (24); Контейнер для мусора Лайма(8); Пирометр инфракрасный (4); Стол производственный (5); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3); фритюрница (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Аппарат упаковочный вакуумный (1); Зонт вытяжной (4); индукционная плита (16); Индукционная плита стационарная (1); куллер для воды (2); микроволновая печь (1); миксер планетарный (4); Монитор (1); мясорубка электрическая (4); пароконвектомат (4); погружной блендер (4); подставка для пароконвектомата (4); Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1); Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1); Слайсер (1); Стеллаж (8); стол производственный 600x600x850 (4); Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1); Холодильный шкаф (5); шкаф для стерилизации для ножей (1); шкаф морозильный (1); шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1); Вешалка для одежды напольная (2); Куттер с подогревом (термомиксер) (1); Льдогенератор (1); Облучатель – рециркулятор (1); Полка настенная для разделочных досок (4); Полка настольная двойная (4); стол производственный 1800x600x850мм (2); Стол производственный (12); Стол с моечной ванной (4); Сушилка для овощей и фруктов (1); шкаф для сумок (2).

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1. Основные источники:

1. Васюкова А.Т. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник / А.Т. Васюкова, А.А. Славянский ; под ред. А.Т. Васюковой. — Москва: КНОРУС, 2025. — 192 с. — ISBN 978-5-406-14149-6 (Среднее профессиональное образование).

2. Васюкова, А. Т., Прогрессивные технологии в индустрии питания: сборник статей / А. Т. Васюкова, ; под ред. И. У. Кусовой, Коллектив авторов. — Москва: Русайнс, 2023. — 244 с. — ISBN 978-5-466-04630-4. — URL: <https://book.ru/book/952118>. — Текст: электронный.

3. 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», 2025. – 192 с., — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-7695-9043-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/563242>.

4. Данильченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов : учебник / С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва: КНОРУС, 2025. — 224 с. — ISBN 978-5-406-14001-7 (Среднее профессиональное образование). URL: <https://urait.ru/bcode/563242>.

5. 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, 2025. — 145 с. — ISBN 978-5-406-12339-3. — URL: <https://book.ru/book/951655>. — Текст : электронный.

6. Мацикова, О.В.. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : Учебное пособие / О.В. Мацикова — Минск : РИПО, 2025. — 264 с. — ISBN 978-985-895-002-6. — URL: <https://book.ru/book/955013>. — Текст : электронный.

3.2.2. Дополнительные источники:

1. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 242 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-20663-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/558548>.

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, 2025. — 179 с. — ISBN 978-5-466-08306-4. — URL: <https://book.ru/book/956541>. — Текст: электронный.

3. Технологии пищевых производств. Сушка сырья: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г. И. Касьянов, Г. В. Семенов, В. А. Грицких, Т. Л. Троянова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2025. — 116 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14040-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/539167>.

4. Энциклопедия питания. Том 10. Ресторанный сервис и этикет: справочное издание / А. И. Черевко, В. М. Михайлов, Н. Ю. Балацкая [и др.] ; под общ. ред. А. И. Черевко, В. М. Михайлов. — Москва: КноРус, 2025. — 176 с. — ISBN 978-5-406-12137-5. — URL: <https://book.ru/book/950613>. — Текст: электронный

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. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места 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 требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании,	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях

	правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	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;	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.	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);	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.	профессиональная демонстрация навыков работы с ножом; правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессам инструкциям, регламентам;	Экспертное наблюдение выполнения работ на практических занятиях,
ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: корректное использование цветных	

	разделочных досок; раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; соответствие времени выполнения работ нормативам; соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов; адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа: соответствие температуры подачи; аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов) соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки; гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным	

	требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос	

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. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	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. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	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 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	Оценка умения вступать в коммуникативные отношения в сфере профессиональной 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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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	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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно	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.

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.	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 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

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль осуществляется в следующих формах: устный опрос; письменный опрос, в том числе тестирование;

Время выполнения задания – 45 мин

Критерии оценки

Отметка	Критерии оценки
«5»	90-100 %
«4»	60-89%
«3»	50-59 %
«2»	Менее 50 %

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно- понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Текущий контроль осуществляется в следующих формах: тестирование;

решение ситуативных заданий

Примерный перечень вопросов для устного опроса по темам раздела:

Тема № 1.Правила безопасной организации работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков.

1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд.

2. Сортировка, калибровка плодов. Очистка и нарезка плодов.

3. Организация работы раздаточной.

4. Что является визитной карточкой предприятия общественного питания. эталоны ответов

Тема № 2. Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов

1. Сортировка, калибровка плодов. Очистка и нарезка плодов.

2. Технологические операции по обработке ягод.

Тема № 3 *Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов.*

1. Хранение обработанных фруктов. Вакуумирование, замораживание.

Тест для текущего контроля

Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- а) подбирают по цвету; б) подбирают по вкусу и аромату;
- в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?

- а) холодной; б) горячей; в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?

- а) перекипел; б) добавили много сока;
- в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота? а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти; б) разрезают на дольки, раскладывают в кремankи, стаканчики; в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

- а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в кремankи или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

- а) айву, яблоки, груши;
- б) малину, землянику, мандарины, ананасы; в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

- а) 6...8 ч;
- б) 8... 10 ч;
- в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? а) быстро охладили;

- б) не посыпали сахаром; в) использовали много крахмала.

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола; б) из обжаренных зерен; в) мелкий.

10. Какова норма отпуска кофе натурального?

- а) 50...75 г;

- б) 75... 100 г;
- в) 100... 150 г.

11. Как подают кофе по-венски?

- а) с молочными пенками от топленого молока; б) со взбитыми сливками;

12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

- а)красящие; б)дубильные;
- в)алкалоид кофеин.

13. Что придает чаю аромат?

- а)дубильные вещества; б)эфирное масло;
- в)экстрактивные вещества.

14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?

- а)резко ухудшается вкус; б)приобретает
- неприятный запах; в)резко изменяется цвет.

15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат? а)15 мин;

б)30 мин;

в)1 ч.

16. Какова норма сухого чая на 1 порцию? а)1...2

г;

б)2 г; в)2...4

г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?

- а)добавить сок в конце варки;
- б)быстро охладить;
- в)посыпать поверхность киселя сахаром.

20. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?

- а)белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.; б)белки, жиры,
- сахар, кофеин, витамины;
- в)белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 2

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?

а)10...20 г; б) 30...40 г; в)60...80 г.

2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?

- а)перекипел;
- б)добавили много сока;
- в)медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?

- а)все сразу и варят в течение 20...30 мин; б)последовательно,
- учитывая продолжительность варки;
- в)закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей? а)180 г, $t \sim 20^\circ \text{C}$; б)200 г, $t \sim 15^\circ \text{C}$; в)250 г, $t = 8^\circ \text{C}$.

5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?

- а)перекипел;
- б)нарушили рецептуру; в)кипятили
- сок.

6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
а) корицей; б) ванилином; в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
а) переварить; б) взбить;
в) протереть.
8. Как приготовить форму для охлаждения густого киселя?
а) смазать маслом;
б) сильно нагреть;
в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
а) добавить сок в конце варки;
б) быстро охладить;
в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, Д и т.д.; б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию? а) 6...8 г;
б) 5...6 г;
в) 10...11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском? а) 5...8 мин;
б) 8...10 мин;
в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
а) для улучшения вкуса;
б) для получения однородной массы; в) для улучшения цвета.
- Как подают кофе по-восточному?
а) с молочными пенками от топленого молока; б) со взбитыми сливками;
в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
14. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
а) теряют аромат;
б) поглощают посторонние запахи; в) разрушаются вкусовые вещества.
15. При какой температуре подают горячие напитки? а) не ниже 100 °С;
б) не ниже 75 °С;
в) не ниже 65 °С.
- Вставьте пропущенные слова*
16. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.
17. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____.

18. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

а) крупного помола; б) из обжаренных зерен; в) мелкий.

19. Какова норма отпуска кофе натурального?

а) 50...75 г;

б) 75... 100 г;

в) 100... 150 г. Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса 1 вариант	ответ	№ вопроса 2 вариант	ответ
1	В	1	Б
2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, гурьевская каша, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы – 20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно» Менее 10 – отметка

«Неудовлетворительно».

Решение ситуационных заданий по темам.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию. Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход				300		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда
«Самбук яблочный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

5.2. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль состоит из 7 практических работ. На выполнения 2 часа.

Критерии оценки

Отметка	Критерии оценки
«5»	90-100 %
«4»	60-89%
«3»	50-59 %
«2»	Менее 50 %

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно- понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Практическое занятие № 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов

Цель: тренинг и закрепление навыков организации рабочего места

МТО: теоретический материал (конспект), плакат «Схема организации рабочих мест холодного цеха, натуральные образца инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

Ход работы:

С правилами безопасности и охраной труда ознакомлен(а). Обязуюсь их строго выполнять!
____.____.20 ____ года _____

(Подпись студента)

Задание 1. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении холодных сладких блюд

Порядок выполнения:

1.1 Повторить теоретический материал,

В холодном цеху устанавливают производственные столы, одну или несколько моечных ванн, металлические подставки и подтоварники. На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть холодильный стол, весы порционные и полку для посуды.

Санитарные нормы: первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном и горячем цехах. Доготовку и оформление выполняют в холодном цехе в специально отведенном месте.

В цеху должны соблюдаться чистота и порядок. Продукты должны правильно храниться. Повар должен быть в чистой санитарной одежде, соблюдать личную гигиену и вовремя проходить медицинские осмотры. Ежедневно должна проводиться влажная уборка, генеральная уборка не реже 1 раза в неделю.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок производится в перчатках и при помощи специальных инструментов и инвентаря. Инвентарь и инструмент должны подвергаться специальной санитарной обработке. Перчатки должны меняться в соответствии со сменной операции.

Планировка холодного цеха



1.2 Экскурсия в лабораторию «учебный кулинарный цех» и тренинг по организации рабочего места

Задание 2. Отчет: составить схему организации рабочих мест

Холодное сладкое блюдо:

Схема организации рабочего места:

Оборудование:	Инструмент, инвентарь, приспособления, посуда:
1.	1.
2.	2.
3.	3.
4.	4.
5.	5.
6.	6.
7.	7.
8.	8.
9.	9.
10.	10.

Сделать вывод

Практическое занятие № 2. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков

Цель: закрепление навыков организации рабочего места

МТО: теоретический материал (конспект), плакат «Схема организации рабочих мест цеха, натуральные образцы инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

Ход работы:

С правилами безопасности и охраной труда ознакомлен(а). Обязуюсь их строго выполнять!

_____ 20__ года _____

(Подпись студента)

Задание. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении напитков

Порядок выполнения:

1.1 Повторить теоретический материал

1.2 Экскурсия в лабораторию и тренинг по организации рабочего места,

1.3 **Отчет:** составить схему организации рабочих мест при приготовлении напитков

Напиток:	
Схема организации рабочего места:	
Оборудование:	Инструмент, инвентарь, приспособления, посуда:

Сделать выводы о проделанной работе.

Практическое занятие № 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента

Цель работы: формирование практических умений классифицировать, выделять существенные признаки, проводить сравнительную характеристику.

На выполнение задания отводится 2 часа.

Практическая часть:

Изучить теоретический материал

Выполнить задание: подобрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления различных блюд.

№ рецептур	Наименование блюда	Этапы приготовления	Оборудование Инвентарь Посуда
	Мусс клюквенный		
	Яблоки жаренные в тесте		
	Чай с лимоном		
	Кисель из свежих ягод		
	Напиток «Петровский»		
	Пудинг рисовый		
	Шоколад		
	Желе многослойное		

Практическое занятие № 4. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков

Цель: отработка практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, на примере соковыжималки

На выполнение задания отводится 2 часа.

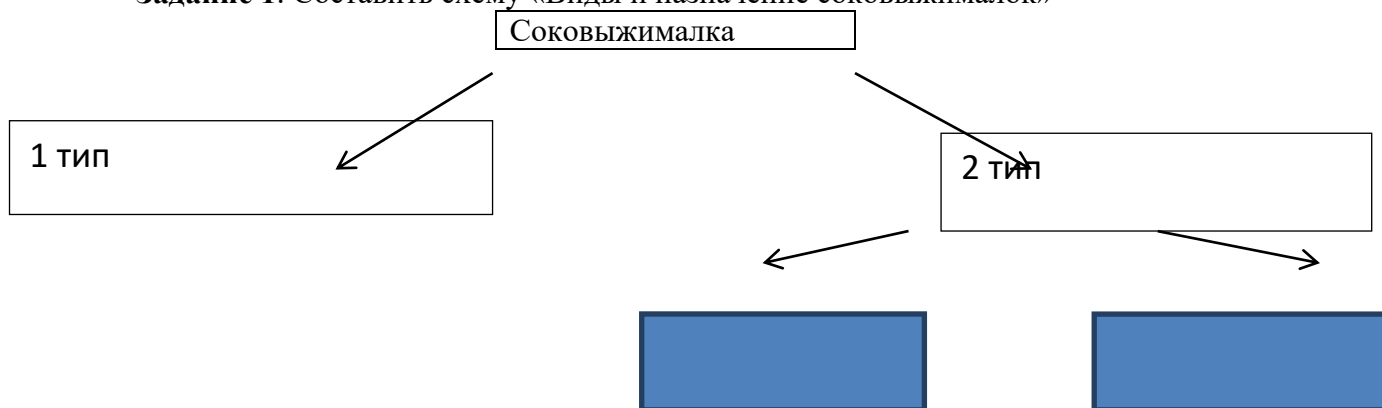
МТО: натуральный образец центробежной соковыжималки, ручной для цитрусовых, схема и инструкционная карта, паспорт соковыжималки SUPRA JES-1860, теоретический материал (конспект).

Ход работы:

С правилами безопасности и охраной труда ознакомлен(а). Обязуюсь их строго выполнять! _____._____.20 ____ года _____

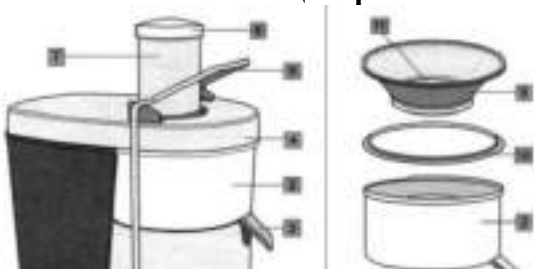
(Подпись студента)

Задание 1. Составить схему «Виды и назначение соковыжималок»



Задание 2. Изучить строение

2.1 Соковыжималки центробежного типа



Типы сепараторов:



Применение	

2.2 Соковыжималки шнекового типа



Задание 3. Изучить правила безопасной эксплуатации по плану:

1. Подготовка к эксплуатации ...
 2. Подготовка продуктов
- Фрукты, из которых сок не приготавливают
3. Безопасная эксплуатация
 - Запрещается
 4. После окончания работы ...
 5. Неисправности, возникающие при работе

Сделать вывод:

Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Практическое занятие №1. Расчет сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов

Задание. Рассчитайте количество продуктов (мг), необходимое для приготовления 2-х порций (см. сборник рецептур блюд №448).

Выход 1 порции 150гр.

657. Желе из плодов или ягод свежих

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	168	160	147	140	126	120
или	170	160	149	140	128	120
смородина						
красная						
или	163	160	143	140	122	120
смородина						
черная						
Вода	800	800	850	850	900	900
Или						
Земляника	235	200	206	175	165	140
(садовая) или						
малина						
Вода	725	725	785	785	840	840
или <u>вишня*</u>	235	200	206	175	165	140
Вода	760	760	805	805	860	860
<u>Сахар</u>	160	160	140	140	120	120
<u>Желатин</u>	30	30	30	30	30	30
Кислота	1	1	1	1	1	1
лимонная *						
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

Дано:

М брутто – 168г

М нетто - 160г

Найти: М брутто – 150гр.

М нетто – 150гр.

Решение:

М брутто клюква $168 \times 1000 : 150 =$

М брутто вода $800 \times 1000 : 150 =$

М брутто сахар $160 \times 1000 : 150 =$

М брутто желатин $30 \times 1000 : 150 =$

М нетто клюква $160 \times 1000 : 150 =$

М нетто кислота лимонная – $1 \times 1000 : 150 =$

М нетто желатин $30 \times 1000 : 150 =$

658. Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лимоны	238	<u>100*</u>	190	<u>80*</u>	64	<u>27*</u>
или апельсины	455	<u>200*</u>	341	<u>150*</u>	114	<u>50*</u>
или мандарины	351	<u>200*</u>	263	<u>150*</u>	167	<u>95*</u>
<u>Сахар</u>	160	160	140	140	120	120
<u>Кислота</u>	1	1	1	1	1,5	1,5
<u>лимонная</u>						
<u>Желатин</u>	30	30	30	30	30	30
Вода (для	820	820	860	860	935	935
лимонов)						
Вода (для	720	720	790	790	910	910
апельсинов)						
Вода (для	720	720	790	790	865	865
мандаринов)						

Выход	—	1000	—	1000	—	1000
М брутто лимоны	238 x1000:150 =					
М брутто апельсины	168 x1000:150 =					
М брутто вода	820x1000:150=					
М брутто сахар	160x1000:150=					
М брутто желатин	30x1000:150=					

660. Мусс клюквенный

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	263	250	211	200	158	150
или сок						
клюквенный	250	250	200	200	150	150
натуральный						
(консервы)						
Сахар	200	200	160	160	160	160
Желатин	27	27	27	27	20	20
Вода	650	650	740	740	800	800
Выход	—	1000	—	1000	—	1000

М брутто клюква 168 x1000:150 =
М брутто вода 820x1000:150=
М брутто сахар 160x1000:150=
М брутто желатин 30x1000:150=

661. Мусс лимонный (апельсиновый)

	I		II и III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Лимоны	238	100*	190	80*
Сахар	300	300	250	250
Желатин	27	27	27	27
Вода	700	700	770	770
Выход	—	1000	—	1000

М брутто лимоны 238 x1000:150 =
М брутто апельсины 238 x1000:150 =
М брутто вода 700x1000:150=
М брутто сахар 300x1000:150=
М брутто желатин 27x1000:150=

664. Желе из молока

	I			II		III	
	БРУТТО	НЕТТО		БРУТТО		НЕТТО	
Молоко	250	250	750	750	750	750	
Сахар	160	160	140	140	120	120	
Миндаль	133	120	22	20	—	—	
очищенный							
Вода (для							
миндального	365	365	50	50	—	—	
молока)							
Ванилин	—	—	—	—	0,03	0,03	
Желатин	30	30	30	30	30	30	
Вода (для	240	240	180	180	180	180	
желатина)							
Выход	—	1000	—	1000	—	1000	
М брутто молоко	250x1000:150 =						

М брутто вода 365х1000:150=

М брутто сахар 160х1000:150=

М брутто желатин 30х1000:150=

М брутто миндаль 133х1000:150=

Практическое занятие №2. Расчет сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов с начинкой, соусом

Цель: научиться составлять технологическую документацию.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Составить отчет по работе.

Методическое обеспечение:

1.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», А.В.Синицина, Е.И.Соколова «Академия», 2018 г. (учебник, СПО).

Практические задания

В соответствии с вариантом, указанным в таблице, составить технологические карты и схемы приготовления следующих десертов:

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Сырный кекс с орехами и ягодами 28п
Вариант 2	Мусс ягодный 76п
Вариант 3	Сырный пирог на творожном тесте 65п

Составить отчет по работе.

1. Творог какой жирности берут для приготовления пирогов?
2. Опишите технологию подготовки к использованию орехов.

Практическое занятие №3. Расчет сырья для приготовления сложных холодных десертов, в том числе с учетом кондиций сырья

Цель: научиться составлять технологическую документацию.

Задание:

1. Выполнить практические задания.
2. Составить отчет по работе.

Методическое обеспечение:

1.«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», А.В.Синицина, Е.И.Соколова «Академия», 2018 г. (учебник, СПО).

Практические задания

В соответствии с вариантом, указанным в таблице, составить технологические карты и схемы приготовления следующих десертов:

№ варианта	Наименование полуфабрикатов
Вариант 1	Тирамиссу с Марсалай 65п
Вариант 2	Тирамиссу классический 104п
Вариант 3	Тирамиссу с сыром и мятой 15п

Составить отчет по работе.

5.3. Фонд оценочных средств для промежуточной аттестации

Промежуточный контроль МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков Промежуточный контроль осуществляется в форме: экзамена

Письменного опроса в виде теста выполнение практического задания

время выполнения одного варианта 90 мин.

Критерии оценки

Отметка	Критерии оценки
«5»	90-100 %
«4»	60-89%
«3»	50-59 %
«2»	Менее 50 %

Критерии оценки:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно- понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Тестовое задания промежуточной аттестации

1. К горячим сладким блюдам относятся:

- а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, мусс; б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша Гурьевская;
- в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;
- г) пудинг маннй, яблоки в тесте, самбук, желе.

2. Какие сладкие блюда не относятся к железированным? а)

- кисель;
- б) желе;
- в) яблоки в тесте; г)
- мусс;
- д) крем; е)
- самбук.

3. Какой компот настаивают 10- 12 часов? а) из

- свежих ягод;
- б) из свежих фруктов; в) из
- сухофруктов;
- г) из консервированных плодов.

4. Чем посыпают поверхность киселей, чтобы не образовывалась на поверхности пленка?

- а) сахарным песком;
- б) крахмалом;
- в) желатином;
- г) мукой.

5. В какой воде замачивают желатин?

6. а) в холодной;
б) в горячей;
в) в теплой;
г) в кипятке.
7. Какие напитки относят к холодным?
8. а) холодный чай;
б) кофе;
в) какао;
г) шоколад.

Установите соответствие определений для следующих блюд: блюдо

Особенность приготовления

	Желе А	Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси
2	Мусс Б	Прозрачная студнеобразная масса
	Самбук В	Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками
4	Крем Г	Взбитое желе густой пенообразной консистенции

8. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе? а) при отпуске кладут взбитые сливки;
б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока; в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого; г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.
 9. Какие продукты используют для приготовления пудинга сухарного? а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;
б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;
в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;
г) белки яиц, творог, сухари, сухарная пудра, масло сливочное.
 10. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:
а) подготовка ягод, их варка в сиропе, протираание и процеживание; б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;
в) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктов отваром и охлаждением.
г) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа и их соединение;
 11. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
а) крупный, б) средний,
в) мелкий,
г) целые зерна.
 12. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
а) айву, яблоки, груши;
б) малину, землянику, мандарины;
в) сливы, абрикосы, вишню.
г) малину, сливы, айву.
- Из какой крупы готовят Гурьевску кашу?

- а) рисовой;
- б) овсяной;
- в) манной;
- г) перловой.

14. Какое количество заварки полагается на 200мл чая? а) 10мл заварки;

- б) 60мл заварки;
- в) 50мл заварки;
- г) 100 мл заварки.

15. По перечню продуктов определите название блюда (желатин, абрикосовое пюре, сахар, белки яиц, лимонная кислота, абрикосовый соус, вода).

- а) крем абрикосовый;
- б) мусс абрикосовый.
- в) желе абрикосовое;
- г) самбук абрикосовый

Сколько крахмала берут для приготовления 1 кг густого киселя?

- а) 20-24г картофельного крахмала;
- б) 35-50г картофельного крахмала;
- в) 60-80г картофельного крахмала;
- г) 100-200 г. картофельного крахмала.

17. Для сохранения, какого витамина вводят в кисели сырой ягодный сок?

- а) А;
- б) С;
- в) В;
- г) Е.

18. Определите соотношение продукта и жира для жарки яблок во фритюре:

- а) 1:1;
- б) 1:4;
- в) 1:2;
- г) 1:3.

19. Как подготавливают крахмал для приготовления киселя молочного?

- а) крахмал разводят в холодном молоке;
- б) крахмал разводят в горячем молоке;
- в) крахмал разводят в кипятке;
- г) все ответы верные.

20. Как подают яблоки в тесте?

- а) с мороженым;
- б) со сметаной;
- в) со сливочным маслом;
- г) яблоки посыпают сахарной пудрой.

21. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?

- а) красящие;
- б) дубильные;
- в) алкалоид кофеин;
- г) пиперин.

22. Температура подачи горячих напитков:

- а) 45°C
- б) 55°C;

в) 60°C;

г) 75 °C.

23. Какой жирности используют сливки для приготовления кремов?

а) 20% жирности;

б) 30% жирности;

в) 35% жирности;

г) 10% жирности.

Как подразделяются кисели по консистенции?

а) густые, полугустые, жидкие;

б) жидкие, густые, полужидкие;

в) густые, средней густоты, полужидкие;

г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

25. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:

а) 1-2 мин.;

б) 5-6 мин;

в) 10 мин;

г) 8 мин.

26. Как называют сладкие блюда?

а) сахаросодержащими;

б) десертными;

в) углеводными;

г) фруктово-ягодными.

27. Исключите блюда не относящиеся к горячим сладким:

а) гренки с плодами и ягодами;

б) яблоки жаренные в тесте;

в) пудинг рисовый;

г) самбук.

28. Какой кофе подают со взбитыми сливками?

а) кофе на молоке;

б) кофе по венски;

в) кофе по-восточному;

г) кофе черный.

29. В какой посуде нельзя заваривать чай?

а) в металлической;

б) в фарфоровой;

в) в фаянсовой;

г) в керамической.

30. Какой напиток содержит мед?

а) клюквенный;

б) Петровский;

в) лимонный;

г) чай холодный.

Эталоны ответов

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
1	Б	16	В
2	В	17	Б

3	В	18	Б
4	А	19	А
5	А	20	Г
6	А	21	В
7	1-б; 2-г; 3-в; 4-а.	22	Г
8	В	23	В
9	Б	24	В
10	Г	25	А
11	А	26	Б
12	Б	27	Г
13	В	28	Б
14	В	29	А
15	Г	30	Б

Задания практического характера

1. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром- песком.
2. Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина.
3. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 100 порций кофе с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром- песком.
4. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 70 порций какао с молоком выходом 200 мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром- песком.
5. Составьте технологическую схему (последовательность) приготовления блинчиков со сметаной
6. Определите, сколько порции абрикосового мусса выходом 100 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги?

Промежуточный контроль по МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.

Промежуточный контроль осуществляется в форме

Дифференцированного зачета, письменного опроса, тестирования выполнение практического задания

Примерный перечень:

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
3. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
5. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.

6. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
7. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
8. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
9. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
10. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
11. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
12. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.
13. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
14. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
15. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
16. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
17. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
18. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
19. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
20. Предварительная подготовка продуктов: сахар, плоды и ягоды, сливки и сметана, яйца.
21. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Оформление, подача.
22. Компоты и фрукты в сиропе. Приготовление, оформление, подача.
23. Желированные сладкие блюда: кисели. Приготовление, оформление, подача.

Тестовое задание для промежуточной аттестации

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 29 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 30 минут.

Тест для проведения дифференцированного зачета

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа. Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - а) 10...20 г;
 - б) 30...40 г;
 - в) 60...80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел; б) добавили много сока; в) медленно охлаждали.

3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - а) все сразу и варят в течение 20...30 мин; б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей? а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$; б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$; в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус? а) перекипел; б) нарушили рецептуру; в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель? а) корицей; б) ванилином; в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
 - а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
 Как приготовить форму для охлаждения густого киселя? а) смазать маслом; б) сильно нагреть; в) смочить водой, посыпать сахаром.
8. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод? а) добавить сок в конце варки; б) быстро охладить; в) посыпать поверхность киселя сахаром.
9. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.
10. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
 - а) 6...8 г;
 - б) 5...6 г;
 - в) 10...11 г.
11. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
 - а) 5...8 мин;
 - б) 8...10 мин;
 - в) 10...20 мин.
12. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для получения однородной массы;
 - в) для улучшения цвета.
13. Как подают кофе по-восточному?
 - а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
 - в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
14. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
 - а) теряют аромат;
 - б) поглощают посторонние запахи;
 - в) разрушаются вкусовые вещества.
15. При какой температуре подают горячие напитки?
16.
 - а) не ниже 100°C ;
 - б) не ниже 75°C ;
 - в) не ниже 65°C .

Вставьте пропущенные слова

17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.

п/п	Технологический процесс	Последовательность (записать цифрами)	процесса
	приготовления		
	Яблоки промывают		
	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин. Охлаждают		
	Яблоки нарезают дольками		
	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту		
	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели		
	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы		
	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру		
	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)		

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

№	Технологический процесс	Последовательность (записать цифрами)	процесса
п/п	приготовления		
1	Подготовка желирующего продукта		
2	Охлаждение желе до 20 °С	Растворение	
3	Желирующего продукта в сиропе		
4	Приготовление сиропа	Разливание в формы и лотки	Подготовка к подаче
5	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч		
6			
7			

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут. Задание.

1. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
	1 порцию гр	1 порцию гр	7порций кг	7порций кг

Клюква	42,2	42		
Сахар	32	32		
Желатин	5,4	5,4		
Вода	148	148		
Выход			200	

2 Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда

«Мусс Клюквенный»

№ операции	Наименование
1	
2	
3	

4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

**6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__
учебный год**

по ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» группа_____

*(общее количество часов: 176 часов аудиторной нагрузки, 18 часов внеаудиторной
самостоятельной работы)*

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
1.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд, десертов.				2
2.	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов.				2
3.	Требования к организации хранения готовых холодных напитков.				2
4.	Требования к организации хранения готовых горячих напитков.				2
5.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих и холодных сладких блюд разнообразного ассортимента.				2
6.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления горячих и холодных сладких блюд разнообразного ассортимента, правила				2

	их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.				
7.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению десертов разнообразного ассортимента.				2
8.	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
9.	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента.				2
10.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды для приготовления горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента, правила их подбора и безопасного				2

	использования, правила ухода за ними.				
11.	Организация хранения, отпуска холодных сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.				2
12.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих и холодных и сладких блюд разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.				1
13.	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению горячих и холодных напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.				1
14.	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.				1
15.	Практическое занятие. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.				1
16.	Практическое занятие. Организация рабочих мест по приготовлению				1

	холодных напитков.				
17.	Практическое занятие. Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.				1
18.	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.				2
19.	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.				2
20.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов.				1
21.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных сладких блюд.				1
22.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления				1

	холодных сладких блюд: проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование.				
23.	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
24.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей.				1
25.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд: раскатывание, выпекание, формование.				1
26.	Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.				1
27.	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд:				1

	натуральных фруктов и ягод.				
28.	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: компотов, фруктов в сиропе.				1
29.	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (киселей).				1
30.	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (желе).				1
31.	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, железированных сладких блюд (муссов).				1
32.	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (самбука).				1
33.	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: железированных сладких блюд (крема).				1
34.	Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: мороженого.				1
35.	Правила проведения				1

	бракеража готовых холодных сладких блюд.				
36.	Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных сладких блюд.				1
37.	Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).				1
38.	Практическое занятие. Составление схем приготовления компотов и фруктов в сиропе.				1
39.	Практическое занятие. Составление инструкционно-технологических карт приготовления компотов и фруктов в сиропе.				1
40.	Практическое занятие. Решение задач по определению количества сырья для приготовления компотов и фруктов в сиропе.				1
41.	Практическое занятие. Решение задач по определению количества порций из сырья при приготовлении компотов и фруктов в сиропе				1
42.	Практическое занятие. Составление схем приготовления желированных блюд.				1

43.	Практическое занятие. Составление инструкционно- технологических карт приготовления желированных блюд.				1
44.	Практическое занятие. Решение задач по определению количества сырья для приготовления желированных блюд.				2
45.	Практическое занятие. Подбор посуды для подачи холодных сладких блюд, десертов.				2
46.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов.				1
47.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих сладких блюд, десертов.				1
48.	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.				1
49.	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

50.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд: глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю».				1
51.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд: порционирование.				1
52.	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.				2
53.	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.				2
54.	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (блинчиков, яблок				2

	в тесте). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.				
55.	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.				2
56.	Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (тирамису). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.				4
57.	Практическое занятие. Составление схем приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.				1
58.	Практическое занятие. Составление схем приготовления блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису				1
59.	Практическое занятие. Составление инструкционно-технологических карт приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.				1
60.	Практическое занятие.				1

	Составление инструкционно-технологических карт приготовления блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.				
61.	Практическое занятие. Расчет количества сырья для приготовления горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей.				1
62.	Практическое занятие. Расчет количества сырья для приготовления яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису.				1
63.	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.				2
64.	Практическое занятие. Подбор посуды для подачи горячих сладких блюд, десертов.				2
65.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении				1

	холодных напитков.				
66.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.				1
67.	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки,, лимонады, смузи, морсы). Варианты подачи холодных напитков.				1
68.	Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (холодные чай и кофе). Варианты подачи.				1
69.	Практическое занятие. Составление схем приготовления холодных напитков.				2
70.	Практическое занятие. Составление инструкционно-технологических карт приготовления холодных напитков.				2
71.	Практическое занятие. Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков.				2
72.	Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного				1

	ассортимента.				
73.	Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.				1
74.	Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.				1
75.	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Способы подачи чая.				1
76.	Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (сбитень, глинтвейн, взвар). Способы подачи.				1
77.	Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача.				1
78.	Практическое занятие. Составление схем приготовления горячих напитков.				2
79.	Практическое занятие. Составление инструкционно-технологических карт приготовления горячих				4

	напитков.				
80.	Практическое занятие. Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков.				4
	Экзамен по модулю				6

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО
ПМ.04 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД, ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине «ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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 уборку рабочего места повара, 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 холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков 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, 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.

2. Формы внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Раздел из рабочей программы УД	Форма внеаудиторной работы (с указанием конкретной темы)	Объем часов
1	Раздел 2. Приготовление и	Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность холодных	2

	подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов.	сладких блюд, десертов».	
2		Разработка технологической карты приготовления холодных сладких блюд, десертов.	2
3		Составление таблицы «Требования к качеству холодных сладких блюд, десертов».	2
4		Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов».	2
5	Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента	Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность холодных напитков».	2
6		Разработка технологической карты приготовления холодных напитков.	2
7		Составление таблицы «Требования к качеству холодных напитков».	2
8		Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих напитков».	4
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;

Самостоятельная работа №1

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность холодных сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №2

Задание. Составление таблицы «Требования к качеству холодных сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №3

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №4

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №5

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность холодных напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде, в тетради.

Самостоятельная работа №6

Задание. Разработка технологической карты приготовления холодных напитков.

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №7

Задание. Составление таблицы «Требования к качеству холодных напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Самостоятельная работа №8

Задание. Составление таблицы «Классификация, ассортимент и пищевая ценность горячих напитков».

Форма отчета по заданию: В письменном виде в тетради

Разработчики:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории
Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой квалификационной категории

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

СОДЕРЖАНИЕ

1	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	20
4	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	23
5	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	29
6	КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ	54

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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	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 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.
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.

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	– Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – 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; – ведении расчетов с потребителями;
уметь	– рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, 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 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, 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.

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.

Разделы программы МДК	З 1	З 2	З 3	З 4	З 5	У 1	У 2	У 3	У 4
Раздел модуля 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	+	+				+			
Раздел модуля 2. Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.			+	+	+		+	+	+
Раздел модуля 3. Технология приготовления осетинских пирогов.			+	+	+		+	+	+
Учебная и производственная практика	+	+	+	+	+	+	+	+	+

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Всего часов – **678** часов

Из них: на освоение **МДК – 390** часов, в том числе самостоятельная работа 46 часов на практики:

учебную – 144 часов,

производственную – 216 часов

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,	152	По рекомендации работодателя

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		

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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.

ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды професси ональных общих компетен ций	Наименования разделов профессионального модуля	Суммарный объем нагрузки, час.	Объем профессионального модуля, ак. час.					Самостоятель ная работа	
			Работа обучающихся во взаимодействии с преподавателем						
			Обучение по МДК			Практики			
			Всего	В том числе		Учебная	Производстве нная		
Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	
ПК 5.1. ОК 1-9	Раздел модуля 1. Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	42	32	10				10	
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 1-9	Раздел модуля 2. Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	178	142	70				26	
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 1-9	Раздел модуля 3. Технология приготовления осетинских пирогов.	92	72	32				10	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5	Учебная и производственная практика	360				144	216		
	консультации	8							
	Промежуточная аттестация	18							
	Всего:	678	390	112		144	216	46	

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. Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		32
Тема 1.1. Функциональные продукты питания	Содержание Функциональные продукты питания: дополнительные свойства, обогащение дополнительными ингредиентами, новыми или уже существующими, специально выведенные сельскохозяйственные культуры, богатые отдельными полезными веществами	12
	Лекционные занятия	8
	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.	6
	<i>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</i>	2
	1. Классификация обогащающих добавок	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	20
	Лекционные занятия	14
	1. Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе	2
	2. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	3. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	2
	4. Техническое оснащение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2
	5. Инвентарь и приспособления	2

	6. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям	2
	7. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции	2
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Оформление технологической документации хлебопекарного и кондитерского производства 2. Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4 4
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 1 1. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 2. Оформление технико – технологических карт на авторскую, брендовую продукцию 3. Оценка качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. 4. Снижение оценки качества хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.		10
Раздел модуля 2. Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 5.1. Виды кондитерского сырья, подготовка к производству	Содержание Подготовка кондитерского сырья к производству	38
	Лекционные занятия	22
	1. Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	2
	2. Ассортимент и классификация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6
	3. Требования к качеству кондитерского сырья. Современные методы подготовки сырья (мука, крахмал, сахар, разрыхлители, молоко, молочные продукты, масло, жиры, яйца, пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты, красители, орехи, желирующие вещества и т.д.)	12
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16
	1. Рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов	6
	2. Взаимозаменяемость сырья. Расчет норм вложений	6
	3. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	4
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 2 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела		26

Тема 5.2. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	Содержание Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	36
	Лекционные занятия	16
	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.	2
	4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.	2
	5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.	2
	6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.	2
	7. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	2
	8. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	20
	1. Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов.	10
	2. Расчет норм вложений на отделочные полуфабрикаты.	10
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 3		10

Составление технологической документации на отделочные полуфабрикаты: 1. Сиропы 2. Помады 3. Желе 4. Глазури 5. Кремы 6. Муссы 7. Карамель 8. Марципан 9. Сахарные мастики 10. Пралине 11. Посыпки		
Тема 5.3. Приготовление, хлебобулочных изделий, праздничного хлеба, выпеченных полуфабрикатов	Содержание	42
	Лекционные занятия	12
	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.	6
	2. Ассортимент мучных кондитерских изделий. Характеристика выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста. Способы разрыхления теста. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов.	6
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	30
	1. Технологические расчеты в кондитерском производстве.	2
	2. Приготовление фаршей и начинок	2
	3. Приготовление заквасок	2
	4. Варианты формования и оформления мелкоштучных хлебобулочных изделий	2
	5. Варианты формования и оформления пирогов праздничных, открытых, закрытых, полуоткрытых	2
	6. Варианты формования и оформления пирогов фигурных	2
	7. Варианты формования и оформления кулебяк, рыбников	2
	8. Варианты формования и оформления караваев, калачей, куличей	2
	9. Приготовление хлебобулочных изделий пониженной калорийности	2
	10. Приготовление полуфабрикатов бисквитного и песочного	2
	11. Приготовление полуфабрикатов воздушного, вафельного, блинчатого теста	2

	12. Приготовление полуфабрикатов заварного, миндального	2
	13. Приготовление полуфабрикатов пряничного, крошкового	2
	14. Приготовление полуфабрикатов слоенного, сахарного, тюлипного	2
	15. Приготовление полуфабрикатов на основе промышленных смесей	2
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 3		
Составление технологической документации на выпеченные полуфабрикаты для сдобных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий		6
Тема 5.4. Приготовление мучных кондитерских изделий, праздничных тортов	Содержание Приготовление мучных кондитерских изделий, праздничных тортов	46
	Лекционные занятия	38
	1. Технология приготовления пряничных изделий, мелкоштучных мучных кондитерских изделий	6
	2. Технологический процесс приготовления праздничных тортов.	6
	3. Основы рисования	2
	4. Геометрические композиции в рисунке	2
	5. Начальные элементы фигур. Начертания углов, окружностей, овалов. Рисование геометрических фигур: трапеции, прямоугольника, ромба, фигуры в фигуре. Последовательность работы над рисунками.	4
	6. Рисование с натуры геометрических фигур. Понятие о светотени. Рисование куба и призмы с натуры. Рисование пирамиды и шара. Натюрморт, составленный из геометрических тел.	4
	7. Понятие о цвете. Техника работы цветным карандашом, акварелью и гуашью. Моделировка поверхности тоном, штриховкой (тушевкой)	4
	8. Подготовка к рисованию с натуры. Перспектива. Композиция в рисунке. Определение на глаз размеров и соотношений частей предмета. Штрих, светотень, тон. Последовательность работы над рисунком.	4
	9. Основы лепки.	6
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	1. Правила монтажа праздничных тортов	4
	2. Способы и приемы отделки праздничных тортов	4
Раздел модуля 3. Технология приготовления осетинских пирогов.		
МДК. 05.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации осетинских пирогов		
Тема 3.1. Организация	Содержание Характеристика мини-пекарней	14

работы предприятий, выпускающих и реализующих осетинские пироги	Лекционные занятия	14
	1. Организация рабочего места пекаря осетинских пирогов. Техническое оснащение мини-пекарней. Санитарно – гигиенические требования к организации технологического процесса выпечки осетинских пирогов. Упаковка, транспортировка осетинских пирогов. Подготовка к реализации осетинских пирогов. Классификация сырья по его назначению. Виды сырья, его характеристика и правила хранения	14
Тема 3.2. Процессы приготовления осетинских пирогов	Содержание Процессы приготовления осетинских пирогов	58
	Лекционные занятия	26
	1. Мясные, овощные фарши для осетинских пирогов.	4
	2. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для фаршей и начинок.	4
	3. Технология приготовления пирогов осетинских из дрожжевого теста безопарного.	4
	4. Технология приготовления пирогов осетинских из дрожжевого теста опарного.	4
	5. Технология приготовления пирогов осетинских из бездрожжевого теста.	4
	6. Технология приготовления пирогов осетинских из дрожжевого теста с отсдобкой.	6
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	32
	Составление технологической документации и технологических схем приготовления:	
	1. Теста сдобного различными способами	2
	2. Теста пресного теста	2
	3. Пирогов со свежим сыром	2
	4. Пирогов с мясом из дрожжевого теста	2
	5. Пирогов с тыквой и курдючным салом	2
	6. Пирогов с фасолью. Приготовление пирога с мясом из пресного теста	2
	7. Пирогов с вишней	2
	8. Пирогов с фруктовым джемом	2
	9. Пирогов открытого с яблоком	4
	10. Пирогов заварным кремом	4
	11. Пирогов закрытого «Када»	4

	12. Пироги треугольной формы	4
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении Раздела 3		10
Подготовка компьютерных презентаций по теме раздела		
Учебная практика по ПМ.05		144
Виды работ: 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 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 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. 12. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. 15. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 16. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 17. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное		

использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). 18. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 19. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 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 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 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	216

Консультация		8
Промежуточная аттестация		18
Всего:		678

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены помещения:

Учебный кабинет «Спецдисциплин», оснащенный оборудованием: мобильный интерактивный класс "Исследователь"(в комплекте тумба метал. на колесах+ ноутбук 17 шт. (1)); Экран для проектора (1); Доска ученическая (1); Стенка 5 секций без антресолей (1); Стол двухтумбовый (1); Стол препараторский (1); Столик журнальный (1); Тумба для проекционных аппаратов (3); Проектор (1); МФУ (1); Компьютерное кресло (1); Стол компьютерный (1); Стол одно тумбовый (1); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (18); Стул рабочий (5); Стул ученический с регулировкой высоты (25).

Мастерская «Поварское дело»: блендер стационарный (1); Монитор (1); Роутер Wi-Fi (1); Блендер погружной (1); Венчик Вардаген (4); весы настольные электронные (профессиональные) (4); Весы настольные электронные (4); гастроемкость из нержавеющей стали (24); Контейнер для мусора Лайма(8); Пирометр инфракрасный (4); Стол производственный (5); Стол ученический 2-х местный с регулировкой высоты (3); фритюрница (1); Шкаф шоковой заморозки (1); Аппарат упаковочный вакуумный (1); Зонт вытяжной (4); индукционная плита (16); Индукционная плита стационарная (1); куллер для воды (2); микроволновая печь (1); миксер планетарный (4); Монитор (1); мясорубка электрическая (4); пароконвектомат (4); погружной блендер (4); подставка для пароконвектомата (4); Профессиональная, электрическая точилка для ножей (1); Ротационный кипятильник ASV2 с ванной для термостата (1); Слайсер (1); Стеллаж (8); стол производственный 600x600x850 (4); Стол с моечной ванной, двухсекционный нержавеющ. с распашными дверцами (1); Холодильный шкаф (5); шкаф для стерилизации для ножей (1); шкаф морозильный (1); шкаф тепловой (диспенсер) для подогрева тарелок (1); Вешалка для одежды напольная (2); Куттер с подогревом (термомиксер) (1); Льдогенератор (1); Облучатель – рециркулятор (1); Полка настенная для разделочных досок (4); Полка настольная двойная (4); стол производственный 1800x600x850мм (2); Стол производственный (12); Стол с моечной ванной (4); Сушилка для овощей и фруктов (1); шкаф для сумок (2), оснащенные в соответствии с п 6.2.1. Примерной программы по профессии Повар, кондитер.

Оснащенные базы практик.

3.2. Учебно-методическое обеспечение реализации программы

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные источники:

1. Васюкова, Анна Тимофеевна. В20 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Практикум + eПриложение: тесты : учебно-практическое пособие / А.Т. Васюкова, Т.С. Жилина. — Москва : КНОРУС, 2025. — 326 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12154-2

2. Васюкова, Анна Тимофеевна. В20 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / А.Т. Васюкова. — Москва: КНОРУС, 2025. — 248 с. — (Среднее профессиональное образование). ISBN 978-5-406-12865-7

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.

4. 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..
5. 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, 2025. — 145 с. — ISBN 978-5-406-12339-3.
6. Мацикова, О.В.. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : Учебное пособие / О.В. Мацикова — Минск : РИПО, 2025. — 264 с. — ISBN 978-985-895-002-6
7. 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.
8. 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.
9. 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> — Текст : электронный.
10. Учебно-методический компьютерный комплекс «Повар, кондитер» для обеспечения групповой работы
11. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2025. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2

3.2.2 Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. — М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.
2. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
3. Пасько, О. В. Проектирование предприятий общественного питания. Доготовочные цеха и торговые помещения : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2024. — 231 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-08333-0.
4. 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.
5. 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/
6. 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
7. 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/

8. 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

9. 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/

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

11. Якубович, Е.Н.. Изготовление продукции в общественном питании. Сборник технологических задач : Учебное пособие / Е.Н. Якубович — Минск : РИПО, 2023. — 144 с. — ISBN 978-985-895-098-9.

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 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе 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	Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/лабораорных 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

	изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5	- 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	

Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	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.	– 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;
ОК. 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии 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, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	– Демонстрация интереса к инновациям в области профессиональной деятельности; выстраивание траектории профессионального развития и самообразования; осознанное планирование повышения квалификации	
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	– Взаимодействие с обучающимися, преподавателями, сотрудниками образовательной организации в ходе обучения, а также с руководством и сотрудниками экономического	

	субъекта во время прохождения практики.	- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
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 российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, 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, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– Демонстрация соблюдения норм экологической безопасности и определения направлений ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности.	
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.	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Фонд оценочных средств для текущего контроля

Текущий контроль представлен практически заданиями. Время выполнение практического задания 2 – 4 академических часа.

Критерии оценивания по пятибалльной шкале	
1	ставится, если обучающийся не обнаруживает знание учебного материала, не справляется с заданиями
2	ставится, если обучающийся обнаруживает плохое знание учебного материала, не справляется с большинством заданий
3	ставится, если обучающийся обнаруживает усвоение определённой части из изученного материала, в работе правильно выполнил не менее 1/2 заданий
4	ставится, если обучающийся обнаруживает осознанное усвоение правил, умеет применять свои знания в ходе разбора слов и предложений и правильно выполнил не менее 3/4 заданий
5	ставится за безошибочное выполнение всех заданий, когда ученик обнаруживает осознанное усвоение определений, правил и умение самостоятельно применять знания при выполнении работы. ставится, если обучающийся

Текущий контроль МДК 05.01

Практическое занятие: № 1 Классификация обогащающих добавок

Задание: Изучить теоретический материал. Оформить таблицу «Классификация обогащающих добавок»

Пищевая хлебопекарная добавка/Хлебопекарный улучшитель	Функции пищевых хлебопекарных добавок /хлебопекарных улучшителей

Теоретический материал. Пищевые добавки - это не изобретение нашего высокотехнологического века. Соль, сода, пряности известны людям с незапамятных времен. История применения пищевых добавок насчитывает несколько тысячелетий. Однако только в XIX-XX веках им стали уделять особое внимание. Вызвано это особенностями торговли с перевозкой скоропортящихся и быстро черствеющих товаров на большие расстояния, что требует увеличения срока хранения. Спрос современного потребителя на пищевую продукцию с привлекательным цветом и запахом обеспечивают ароматизаторы, красители. Сейчас в производстве продуктов используются почти 500 различных добавок. Словом, пищевые добавки - это вещества химического происхождения, которые используются в продуктах для того, чтобы сделать вкус лучше, а так же увеличить питательную ценность или замедлить порчу продукта. Современные пищевые добавки позволяют не только решить технологические задачи, но и повысить производительность.

Современное хлебопечение – динамично развивающаяся система и одновременно стабильный технологический процесс выработки высококачественных хлебобулочных изделий невозможен без целенаправленного применения микроингредиентов - пищевых добавок, хлебопекарных улучшителей, различных видов сырья. Они имеют широкий спектр функциональных свойств, обладают возможностью воздействовать на

компоненты сырья, модифицировать свойства полуфабрикатов, придавать определенное качество готовым изделиям, устранять отрицательное влияние добавок, повышающую пищевую ценность готовых изделий.

Современные пищевые добавки позволяют не только решить технологические задачи, но и повысить прибыльность производства. В зависимости от функционального назначения и технологических свойств применяемые пищевые добавки и хлебопекарные улучшители классифицируют по следующим группам:

- пищевые добавки для производства мучных изделий
- хлебопекарные улучшители;

Все эти пищевые добавки и хлебопекарные улучшители выполняют определенные функции.

Улучшители окислительного и восстановительного действия позволяют регулировать реологические свойства теста и интенсивность протекания биохимических и коллоидных процессов в тесте.

Модифицированные крахмалы (окисленные, набухающие, экструзионные) улучшают структурно-механические свойства теста, структуру пористости и цвет мякиша.

Ферментные препараты различного принципа действия позволяют регулировать спиртовое брожение в тесте, улучшают окраску корки хлеба, повышают водопоглотительную способность теста, интенсифицируют созревание теста.

Поверхностно-активные вещества (эмульгаторы) стабилизируют свойства эмульсий, а в качестве добавок улучшают свойства теста и качество хлеба, способствуют более длительному сохранению свежести хлеба.

Органические кислоты (лимонная, уксусная, молочная, виннокаменная и другие) являются средством регулирования кислотности теста, особенно ржаного.

Минеральные соли, содержащие кальций, магний, фосфор, натрий, марганец активизируют ферменты дрожжевой клетки.

Для сложных технологических процессов используют комплексные многокомпонентные хлебопекарные улучшители, сухие закваски (подкислители).

Применение пищевых добавок оправдано только в случаях необходимости совершенствования технологии и улучшения потребительских свойств пищевых продуктов, которых иным способом добиться невозможно или нецелесообразно.

Применение пищевых добавок и ароматизаторов не должно вводить потребителя в заблуждение относительно потребительских свойств, скрывать порчу или недоброкачественность продуктов. Не допускается внесение ароматизаторов в пищевые продукты для усиления свойственного им естественного аромата (например, ароматизаторы "Коньяк", "Клубника" и "Молоко" в коньяк, клубничный джем и сухое молоко соответственно).

Пищевые добавки и ароматизаторы должны вводиться в пищевые продукты в минимальном количестве, необходимом для достижения технологического эффекта.

Таким образом, пищевые добавки сегодня представляют неотъемлемую часть современной пищевой индустрии, характеризующую стремление производителей сделать продукт эстетичнее, надежнее, эргономичнее. И только потребитель вправе выбирать, употреблять ли ему пищу с добавками или оставаться сторонником дорогой органической продукции, к которой, кстати, тоже немало вопросов.

Практическое занятие: № 2 Оформление технологической документации хлебопекарного и кондитерского производства

Задание: 1

1. Определить перечень нормативной документации.

2. Определить перечень санитарных требований к помещению их соответствие необходимым требованиям.

3. Определить перечень санитарных требований к работникам и их соответствие этим требованиям.

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, пергаментная бумага

Теоретический материал: Основными документами, используемыми для учета на предприятиях общественного питания, являются технологическая карта блюда, включающая технологию приготовления продукции и нормы закладки продуктов, и калькуляционная карточка (форма N ОП1), которая составляется на основании технологической карты.

Калькуляционная карточка используется для определения цены продажи отдельно на каждое блюдо. Технологические карты составляются на основании Сборников рецептов. В том случае, если рецептуры нет в сборнике, то есть предприятие хочет продавать фирменное блюдо, приготовленное по собственной, свойственной только этому предприятию технологии, составляется Техничко-технологическая карта. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие. Унифицированной формы технологической карты нет, поэтому предприятию в любом случае необходимо разработать свою форму.

Задание 2: Составить технологическую карту

организации и предприятия
Источник рецептуры _____

Технологическая карта № _____

Наименование блюда (изделия) _____

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на порций	Технологический процесс: изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации ^{1*}
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					

¹ Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на обратной стороне бланка технологической карты.

Задание 2: составить технико-технологическую карту

Технико-технологическая карта

« _____ »

Область применения

Настоящая технико – технологическая карта распространяется на блюдо

« _____ ».

Перечень сырья

Для приготовления « _____ » используют следующее сырье: _____

Сырье, используемое для приготовления « _____ » должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

Рецептура изделия

Наименование продуктов	Масса брутто, гр.	Масса нетто, гр.

Выход готового блюда, гр.

Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Оформление, подача, реализация и хранение

Оформление- _____

Подача- _____

Реализация и хранение- _____

.Показатели качества и безопасности

1. Органолептические показатели изделия:

Внешний вид – _____

Цвет – _____

Консистенция- _____

Вкус и запах – _____

2. Физико – химические показатели:

Физико – химические показатели и микробиологические показатели, влияющие на безопасность изделия, соответствуют категориям, указанным в СанПиН 2.3.2.360 – 96 «Гигиенические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов» и СанПиН 222.3.6.95 – 02 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»

Пищевая и энергетическая ценность

Разработчик _____

Задание 4: сделать вывод по проделанной работе

Практическое занятие: № 3 Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности хлебобулочных, мучных кондитерских изделия

Теоретический материал: Органолептически определяемыми показателями качества хлебобулочных изделий являются внешний вид (форма, состояние корок, цвет корок), состояние мякиша (его эластичность, пропечённость, отсутствие признаков непромеса, характер пористости, цвет мякиша), вкус и запах. Так же отмечается наличие или отсутствие хруста. Определение внешнего вида. Внешний вид изделия определяют путём его осмотра. При этом обращают внимание на симметричность и правильность его формы. При определении состояния корок обращают внимание на правильность формы (выпуклая, плоская, вогнутая), на её поверхность (гладкая, неровная, бугристая, со вздутиями, трещинами или подрывами). Трещинами считают разрывы, проходящие через верхнюю корку в одном или нескольких направлениях. Подрывами считают отрыв верхней корки от боковой у формового хлеба или по окружности у подовых изделий. Затем определяют цвет корок. Цвет корок можно характеризовать как бледный, светло – жёлтый, светло – коричневый, коричневый, тёмно – коричневый. Определение состояния мякиша. Изделие разрезают острым ножом сверху вниз на 2 равные части. Эластичность мякиша определяют путём надавливания пальцами на поверхность среза на глубину не менее 1 см и, быстро 18 оторвав пальцы от поверхности, наблюдают за мякишем. При полном отсутствии остаточной деформации эластичность мякиша характеризуют хорошей, при наличии незначительной остаточной деформации, т.е. при почти полном восстановлении – средней, при сминаемости мякиша и значительной остаточной его деформации – плохой. При оценке состояния пор обращают внимание на величину пор (мелкие, средние, крупные), на равномерность их распределения по всей площади среза мякиша (равномерное, достаточно равномерное, неравномерное), толщину стенок пор (тонкостенная, средней толщины, толстостенная). Так же обращают внимание на промес и пропечённость мякиша. Мякиш изделий должен быть без комочков и следов непромеса, пропечённый, не влажный на ощупь, эластичный. Пористость – развитая, без пустот и уплотнений. Цвет мякиша определяют при дневном освещении и характеризуют как белый, серый или тёмный с различными оттенками - желтоватым, жёлтым, сероватым, серым и т. д. Отмечается так же равномерность окраски мякиша. Определение вкуса и запаха. Вкус, запах, а так же наличие или отсутствие хруста определяют при дегустации изделий. Вкус и запах должны соответствовать данному виду изделия, без постороннего привкуса и запаха. Результаты органолептической оценки необходимо занести в таблицу и сделать вывод о соответствии требованиям стандарта на данный вид изделия.

Задание: оформить таблицу по представленному образцу.

Показатели качества	Характеристика
Внешний вид: — форма — поверхность — цвет корок Состояние мякиша: — пропечённость — промес — эластичность — пористость — цвет мякиша Вкус	

5.2. Фонд оценочных средств для рубежного контроля

Рубежный контроль представлен МДК 05.01 – практическим заданием. Время выполнение практического задания 2 академических часа.

Рубежный контроль МДК 05.01.**Практическое задание:**

Задание: Оформите Таблицу «Классификация и назначение оборудования кондитерского цеха»

№	Классификация	Назначение	Правила эксплуатации
1 МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	Сортировочно-калибровочное оборудование		
	специальное оборудование		
	моечное оборудование		
	месильно-перемешивающее оборудование		
	дозировочно-формовочное оборудование		
	измельчительно-режущее оборудование		
	разбрызгивающее (распылительное) оборудование		
	упаковочное оборудование		
2 ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	Аппараты для варки сиропа		
	Вафельница		
	Универсальные шкафы для расстойки		
	Темперирующие и глазировочные машины		
	Блинный аппарат, или блинница,		
	Аппараты для жаренья изделий в среде горячего воздуха.		
	Жарочные и пекарные шкафы		
	Хлебопекарные печи.		
	Ротационные печи		
	Конвектоматы и пароконвектоматы		
	Аппараты инфракрасного (ИК) и сверхвысокочастотного (СВЧ)нагрева.		
	Электрические плиты		
	Тепловые аппараты для жаренья на нагретой поверхности		

	Специализированные шкафы для расстойки		
<u>3 ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ</u>	Холодильные шкафы.		
	Шкафы шокового охлаждения и заморозки		
	Сборно-разборные холодильные камеры.		
	Холодильные прилавки-витрины		
	Холодильные столы		
	Льдогенераторы.		
<u>4 ОБОРУДОВАНИЕ И ПРИБОРЫ ДЛЯ ИЗМЕРЕНИЙ</u>	Весомизмерительное оборудование		
	Приборы для измерения температуры		
	Приборы для определения плотности жидкости		
<u>5 ВСПОМОГАТЕЛЬНОЕ (НЕЙТРАЛЬНОЕ) ОБОРУДОВАНИЕ</u>	Производственные столы		
	Кондитерский стол		
	Стол температурный		
	Стеллажи и полки		
	Кассеты и передвижные стеллажи		
	Моечные ванны		
	Вытяжные зонты		

5.3. Фонд оценочных средств для итогового контроля

Задания фонда оценочных средств итогового контроля, ориентированы на проверку освоения вида деятельности (всего модуля) в целом ПМ 05.

Фонд оценочных средств итогового контроля МДК 05.01, МДК 05.02

представлен: индивидуальными заданиями – 17 комплектов; тестами – 2 варианта по 26 вопросов; теоретическими и практическими заданиями (билеты) – 26 комплектов по 3 теоретических и 1 практическому заданию.

Фонд оценочных средств итогового контроля МДК 05.03 представлен тестами – 11 вариантов по 7 – 11 вопросов; лабораторно – практическими заданиями – 25 вариантов.

Максимальное время выполнения задания: 90 мин.

Критерии оценки практических работ:

Критерии оценивания по пятибалльной шкале	
1	когда студент пытается угадать правильный ответ
2	когда студент может пересказать содержание материала без уяснения его сущности на уровне зазубривания
3	когда студент может воспроизвести материал, проанализировать его, объяснить на основе логического мышления
4	когда студент применяет знания в практической деятельности реализовывая свой «багаж» знаний
5	когда студент умеет обобщать, творчески применять полученные знания на практике в новой, нестандартной ситуации, «переносить» в нее изученные

	ранее понятия и закономерности

Индивидуальные задания

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 «технико-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 сырцовой 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 безопарным 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	Индивидуальные задания 7

студента	
	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.

Тесты.

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).

Билеты.

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 макароны

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

Глава 1. Основы рисунка

1.1 Цель рисунка – это:

1. Познание мира через реалистическое изображение действительности.
2. Получение знаний и умений по рисованию.
3. Изучение правил перспективы и пропорций.

1.2 Рисунок – это:

1. Графическое изображение мыслей и чувств художника.
2. Структурная основа любого изображения.
3. Произведение искусства.

1.3 Выразительными средствами графики являются:

1. Эскиз, линия
2. Линия, штрих, тон.
3. набросок, штрих.

1.4 Главное свойство акварели:

1. Матовость.
2. Прозрачность.
3. Плотность.

1.5 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».

Глава 2. Геометрические композиции в рисунке

1.1 Гармоничная композиция – это:

1. Создание художественного образа
2. Стройный порядок, единство целого и его частей
3. Соразмерность произведения

1.2 Законы композиции основаны:

1. На правилах пропорций
2. На правилах светотени
3. На правилах взаимосвязи всех частей рисунка

1.3 Композиционный центр в картине:

1. Всегда совпадает с геометрическим центром
2. Выделяет главный элемент рисунка
3. Расчленяет композицию картины

1.4 Ось геометрической фигуры проходит через:

1. Середину фигуры
2. Край фигуры
3. Диагональ фигуры

1.5 Геометрический метод в рисунке основан:

1. На правилах симметрии.
2. На правилах асимметрии.
3. На приближении формы изображения к геометрической фигуре.

Глава 3. Орнамент

1.1 Орнамент – это:

1. Украшение предметов декоративно-прикладного искусства.
2. Стилизованный рисунок, построенный на ритме и повторе.
3. Ритмический повтор изобразительных элементов.

1.2 Стилизация в орнаменте – это:

1. Декоративное обобщение формы с помощью декоративных приемов.
2. Упрощение изображения.

3. Отказ от передачи объема.

1.3 Исторический орнамент выражает:

1. Религиозные представления людей.
2. Национальные традиции поколений.
3. Потребности жизненного уклада.

1.4 Ритм в орнаменте означает:

1. Повтор и чередование.
2. Акцент и повтор.
3. Статику и динамику.

1.5 Замкнутый орнамент – это:

1. Узор в полосе.
2. Сетчатый узор.
3. Узор в круге.

Глава 4. Цвет в композиции рисунка

1.1 Хроматическими цветами являются:

1. Черный, красный.
2. Серый, черный.
3. Красный, синий.

1.2 Основные цвета в цветовом круге – это:

1. Красный, желтый, синий.
2. Оранжевый, зеленый, фиолетовый.
3. Голубой, желтый, зеленый.

1.3 Основные характеристики цвета выражают:

1. Локальный цвет, светлота, насыщенность.
2. Освещенность, полутени, цветовой тон.
3. Цветовой тон, насыщенность, светлота.

1.4 Колорит картины – это:

1. Цветовая гамма.
2. Гармония цветовых сочетаний.
3. Богатство цветовых оттенков.

1.5 Метод «Алла прима» означает:

1. Длительную многослойную живопись.
2. Нанесение цвета за один прием.
3. Соединение большого количества цветов.

Глава 5. Рисование с натуры.

1.1 Конструкция формы предмета – это:

1. Геометрическая основа предмета
2. Внешние очертания предмета
3. Невидимые снаружи части предмета

1.2 Грамотное ведение рисунка с натуры означает:

1. Поочередное срисовывание всех частей формы.
2. Целостное восприятие предмета.
3. Отражение мельчайших нюансов формы.

1.3 Законы перспективы учат:

1. Грамотно воспринимать поле зрения.
2. Уходящие к горизонту предметы увеличиваются.
3. Изображать предметы на плоскости так, как мы их видим.

1.4 Пропорции предмета – это:

1. Сравнительные величины всех частей.
2. Размерные соотношения частей к целому.
3. Масштабность величин.

1.5 Обобщение рисунка с натуры – это:

1. Детальная проработка формы.
2. Подчеркивание главного на первом плане.
3. Придание цельности изображению.

Глава 6. Рисование с натуры геометрических фигур и предметов быта

6.1 Геометрическим фигурам вращения являются:

1. Конус, шар, цилиндр
2. Цилиндр, пирамида, призма
3. Призма, конус, шар

6.2 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

6.3 Рефлекс в светотеневом рисунке:

1. Отраженный свет
2. Отраженный цвет
3. Скользящий свет

6.4 Направление штрихов в тональном рисунке предмета подчеркивает:

1. Композицию рисунка
2. Объемную форму предмета
3. Цвет предмета

6.5 Штриховой тон в рисунке с натуры – это:

1. Тональность
2. Многослойность штриховки
- 1.1 Светлотные отношения

Глава 7. Рисование с натуры овощей, фруктов и растений

7.1 Конструкция формы в рисунке овощей, фруктов растений выявляется:

1. Геометрической основой
2. Тональными отношениями
3. Цветовыми нюансами

7.2 Основа грамотного изображения цветов – это:

1. Подчеркивание индивидуальных особенностей формы предметов
2. Изучение строения цветов
3. Тональные нюансы

7.3 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

7.4 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

7.5 Графическая зарисовка растений ведется:

1. Гуашевыми красками
2. Тушью, пером
3. Темперными красками

Глава 8. Рисование с натуры животных и птиц

8.1 Анималистический жанр в искусстве изображает:

1. Человека
2. Животных
3. Природу

8.2 Самое сложное в набросках животных и птиц с натуры – это:

1. Передача пропорций
2. Передача характерного движения
3. Передача цветовых характеристик
- 8.3 Зарисовка животного и птицы с натуры начинается:
 1. С композиции рисунка
 2. С наброска общих контуров
 3. С анализа особенностей формы
- 8.4 Графическая зарисовка животного строится на основе:
 1. Обобщения формы, уточнения пропорций
 2. Уточнения индивидуальных характеристик
 3. Ньюансов светотеневой моделировки формы
- 8.5 Подробная трактовка формы птицы в работе с натуры необходима:
 1. В наброске птицы
 2. В этюде птицы
 3. В тональном рисунке чучела птицы

Глава 9. Рисование пирожных и тортов

- 9.1 Декор в рисунке пирожного – это:
 1. Орнамент
 2. Стилизованное изображение украшения
 3. Художественная привлекательность
- 9.2 Композиция декоративной отделки торта зависит:
 1. От формы торта
 2. От фактуры торта
 3. От технологии изготовления торта
- 9.3 Изображение торта с натуры должно выявлять:
 1. Композицию декора
 2. Особенности формы торта
 3. Форму торта и характер его оформления
- 9.4 Средства композиции кондитерских изделий помогают:
 1. Найти равновесие элементов декора
 2. Сделать вид изделия гармоничным
 3. Расставить акценты
- 9.5 Гармоничные соотношения частей и деталей торта определяет:
 1. Пропорции, масштаб
 2. Симметрия, пропорции
 3. Конструкция, масштаб

Глава 10. Основы лепки

- 10.1. Скульптурные изображения выражают:
 1. Цвет, фактуру
 2. Объем, фактуру
 3. Объем, цвет
- 10.2 Рельефная скульптура выступает над фоном:
 1. Более, чем на половину объема
 2. На половину объема
 3. Менее, чем на половину объема
- 10.3 Круглая скульптура:
 1. Носит прикладной характер
 2. Выражает рельеф формы
 3. Обозревается со всех сторон
- 10.4 Скульптурный способ лепки предполагает:
 1. Лепку формы из целого куска
 2. Комбинированные приемы лепки

3. Лепку формы из отдельных частей

10.5 Конструктивный способ лепки выражает:

1. Общий характер пластической массы
2. Членение формы на составные элементы
3. Соединение частей формы

Глава 11. Изготовление макетов тортов

11.1 Выбор каркаса для макета торта обусловлен:

1. Формой и размером макета
2. Масштабом и цветом макета
3. Фактурой и формой макета

11.2 В процессе украшения макетов тортов учитываются:

1. Конструкция каркасной формы
2. Общий характер декоративной отделки и формы торта
3. Особенности бордюра торта

11.3 Фор-эскизы для макета торта – это:

1. Рисунки торта с натуры
2. Варианты композиции торта в уменьшенном размере
3. Лучшие композиции торта

11.4 Лепка цветов осуществляется на основе:

1. Размещения цветов на плоскости
2. Предварительных эскизов
3. Изучения строения формы

11.5 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; 11.2-2; 11.3-2; 11.4-3; 11.5-1

**6. КАЛЕНДАРНО-ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ на 20__ – 20__
учебный год**

По ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» группа _____
(общее количество часов: 390 часов аудиторной нагрузки, 46 часов внеаудиторной самостоятельной работы)

№	Тема урока	Домашнее задание	КЭС	КПУ	Часов
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.				6
3	Практическое занятие: Классификация обогащающих добавок				2
4	Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе				2
5	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				2
6	Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия				2
7	Техническое оснащение работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				2
8	Инвентарь и приспособления				2
9	Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям				2
10	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции				2
11	Практическое занятие: Оформление технологической документации хлебопекарного и кондитерского производства				4
12	Практическое занятие: Выявление рисков в области обеспечения качества и безопасности хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				4
13	Актуальные направления				2

	совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий				
14	Ассортимент и классификация хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				6
15	Требования к качеству кондитерского сырья. Современные методы подготовки сырья (мука, крахмал, сахар, разрыхлители, молоко, молочные продукты, масло, жиры, яйца, пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты, красители, орехи, желирующие вещества и т.д.)				12
16	Практическое занятие: Рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов				6
17	Практическое занятие: Взаимозаменяемость сырья. Расчет норм вложений				6
18	Практическое занятие: Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				4
19	Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.				2
20	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
21	Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и				2

	правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.				
22	Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.				2
23	Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.				2
24	Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки.				2
25	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.				2
26	Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.				2
27	Практическое занятие: Составление технологических схем приготовления отделочных полуфабрикатов.				10
28	Практическое занятие: Расчет норм вложений на отделочные полуфабрикаты.				10
29	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Технология приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста. Технология приготовления праздничного хлеба. Разделка, режимы выпекания хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.				6
30	Ассортимент мучных кондитерских изделий. Характеристика выпеченных полуфабрикатов. Классификация бездрожжевого теста. Способы разрыхления теста. Технологический процесс приготовления выпеченных				6

	полуфабрикатов.				
31	Практическое занятие: Технологические расчеты в кондитерском производстве.				2
32	Практическое занятие: Приготовление фаршей и начинок				2
33	Практическое занятие Приготовление заквасок				2
34	Практическое занятие: Варианты формования и оформления мелкоштучных хлебобулочных изделий				2
35	Практическое занятие: Варианты формования и оформления пирогов праздничных, открытых, закрытых, полуоткрытых				2
	Практическое занятие Варианты формования и оформления пирогов фигурных				2
36	Практическое занятие: Варианты формования и оформления кулебяк, рыбников				2
37	Практическое занятие: Варианты формования и оформления караваев, калачей, куличей				2
38	Практическое занятие: Приготовление хлебобулочных изделий пониженной калорийности				2
39	Практическое занятие: Приготовление полуфабрикатов бисквитного и песочного				2
40	Практическое занятие: Приготовление полуфабрикатов воздушного, вафельного, блинчатого теста				2
41	Практическое занятие: Приготовление полуфабрикатов заварного, миндального				2
42	Практическое занятие: Приготовление полуфабрикатов пряничного, крошкового				2
43	Практическое занятие: Приготовление полуфабрикатов слоенного, сахарного, тюлиппного				2
44	Практическое занятие: Приготовление полуфабрикатов на основе промышленных смесей				2
45	Технология приготовления пряничных изделий, мелкоштучных мучных кондитерских изделий				6
46	Технологический процесс приготовления праздничных тортов.				6

47	Основы рисования				2
48	Геометрические композиции в рисунке				2
49	Начальные элементы фигур. Начертания углов, окружностей, овалов. Рисование геометрических фигур: трапеции, прямоугольника, ромба, фигуры в фигуре. Последовательность работы над рисунками.				4
50	Рисование с натуры геометрических фигур. Понятие о светотени. Рисование куба и призмы с натуры. Рисование пирамиды и шара. Натюрморт, составленный из геометрических тел.				4
51	Понятие о цвете. Техника работы цветным карандашом, акварелью и гуашью. Моделировка поверхности тоном, штриховкой (тушевкой)				4
52	Подготовка к рисованию с натуры. Композиция в рисунке. Определение на глаз размеров и соотношений частей предмета. Штрих, светотень, тон. Последовательность работы над рисунком				4
53	Основы лепки.				6
54	Практическое занятие: Правила монтажа праздничных тортов				4
55	Практическое занятие: Способы и приемы отделки праздничных тортов				4
56	Организация рабочего места пекаря осетинских пирогов. Техническое оснащение мини-пекарней. Санитарно – гигиенические требования к организации технологического процесса выпечки осетинских пирогов. Упаковка, транспортировка осетинских пирогов. Подготовка к реализации осетинских пирогов. Классификация сырья по его назначению. Виды сырья, его характеристика и правила хранения				14
57	Мясные, овощные фарши для осетинских пирогов.				4
58	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для фаршей и начинок.				4

59	Технология приготовления пирогов осетинских из дрожжевого теста безопарного.				4
60	Технология приготовления пирогов осетинских из дрожжевого теста опарного.				4
61	Технология приготовления пирогов осетинских из бездрожжевого теста.				4
62	Технология приготовления пирогов осетинских из дрожжевого теста с отсдобкой				6
63	Практическое занятие: Составление технологической документации и технологических схем приготовления теста сдобного различными способами				2
64	Практическое занятие: Составление технологической документации и технологических схем приготовления теста пресного теста				2
65	Практическое занятие: Составление технологической документации и технологических схем приготовления пирогов со свежим сыром				2
66	Практическое занятие: Составление технологической документации и технологических схем приготовления пирогов с мясом из дрожжевого теста				2
67	Практическое занятие: Пирогов с тыквой и курдючным салом				2
68	Практическое занятие: Составление технологической документации и технологических схем приготовления пирогов с фасолью. Приготовление пирога с мясом из пресного теста				2
69	Практическое занятие: Составление технологической документации и технологических схем приготовления пирогов с вишней				2
70	Практическое занятие: Составление технологической документации и технологических схем приготовления пирогов с фруктовым джемом				2
71	Практическое занятие: Составление технологической документации и технологических схем приготовления пирогов открытого с яблоком				4

72	Практическое занятие: Составление технологической документации и технологических схем приготовления пирогов заварным кремом				4
73	Практическое занятие: Составление технологической документации и технологических схем приготовления пирогов закрытого «Када»				4
74	Практическое занятие: Составление технологической документации и технологических схем приготовления пирогов треугольной формы				4
	Квалификационный экзамен				6

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ
ПМ. 05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

1. Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы по дисциплине ПМ 05. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» предназначены для студентов, обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В соответствии с учебным планом на самостоятельную работу студентов отводится 46 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 уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, 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 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, 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	Подготовка рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	10
2	Раздел 2	Приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	26
3	Раздел 3	Технология приготовления осетинских пирогов.	10
Итого			46

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 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 приготавливают.

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 рецептур 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 рецептур 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	Масса полуфаб- риката	Вес нетто на	Технология приготовления

			г	(готового продукта) г	----- порций г	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 ингредиента столбец 1	Наименование столбец 2	Вес нетто в г столбец 3	Пищевая ценность изделия			Энергетическая ценность столбец 7
			Белки в г столбец 4	Жиры в г столбец 5	Углеводы в г 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

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, жиров — 9,0 ккал/г, углеводов — 4,0 ккал/г. Калорийность теоретическая (К_т) 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:

$$100 \text{ -- } 12,6$$

$$40 \text{ — } x$$

$$x = \frac{12,6 \times 40}{100} = 5,04 \text{ г белка}$$

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.

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 приготавливают.

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 рецептур 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 рецептур блюд (изделий) учитывают производственные потери по аналогичным действующим рецептурам блюд (изделий).

После составления проекта рецептуры описывают проект технологии приготовления блюда (изделия).

Теоретические основы:

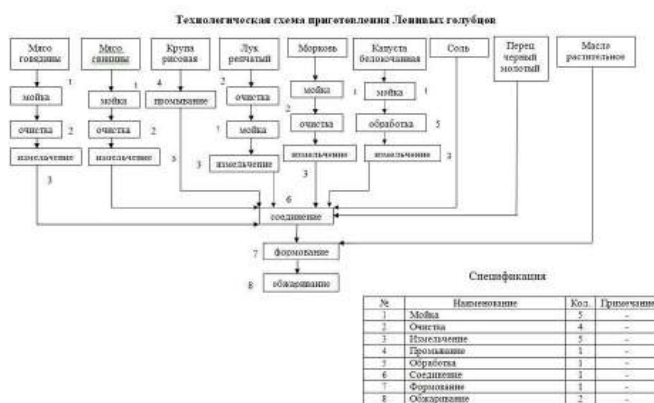
Правила составления технологической схемы

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.

- Отдельные операции технологического процесса указываются в технологической схеме глаголами неопределенной формы, в повелительном наклонении.
- Обязательно указываются временные, температурные и другие параметры операций.
- 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.
- Каждой операции технологического процесса, изображенной в схеме присваивается цифровое позиционное обозначение, которое проставляется рядом с операцией.
- Операции технологического процесса, с присвоенными им позиционными обозначениями заносятся в таблицу операционного действия, прилагаемую к технологической схеме.
- 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).
- Технологическая схема должна содержать требования, предъявляемые к оформлению и подаче блюда (температуру подачи, посуду и приборы, используемые для подачи блюда).
- Обязательным является указание названия блюда, кулинарного или кондитерского изделия, для которого составляется технологическая схема.

Пример составления Технологической схемы на горячую кулинарную продукцию



Форма отчета по заданию: доклад в электронном виде, защита доклада по презентации.

Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Требования к оформлению компьютерной презентации.

Компьютерная презентация (слайд-шоу) - это набор слайдов созданных в программе Microsoft Power Point.

— Точки не ставятся: в заголовках текста, если на слайде введен текст одного предложения и в конце последних предложений текста.

– Прямые цитаты размещаются на отдельном слайде с полной подписью автора (имя и фамилия или инициалы и фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант – две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде.

– Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.

– Используемые иллюстрации должны быть подписаны.

– Шрифт должен быть без засечек, для заголовка шрифт не менее 24, для информации – не менее 18.

– **Важная информация может быть выделена жирным шрифтом** – это поможет ее восприятию и акцентирует внимание зрителей.

– Каждый слайд имеет заголовок. Стили **заголовков и подзаголовков** тем должны отличаться.

– **Фон и цвет шрифта** должны сочетаться, текст должен быть хорошо виден, поэтому рекомендуется использовать светлый фон и темный цвет шрифта. Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны соответствовать содержанию и учитывать восприятие аудитории.

– Все слайды презентации должны быть оформлены в едином стиле: единство шрифтов, цветовых схем, оформление заголовков и т.д.

– Подчеркивание НЕ используется, т.к. оно в документе указывает на гиперссылку.

– Используемые в презентации рисунки должны быть уменьшенного объема.

– **Анимация** используется только в том случае, когда это необходимо. Специальные эффекты не должны отвлекать

– Для правильной работы презентации все вложенные файлы (документы, видео, звук и пр.) размещайте в ту же папку, что и презентацию.

Структура презентации:

– На первом слайде пишется название презентации, имя автора и руководитель дипломной работы, дата создания, организация.

– На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик (во-первых, произнесение доклада теряет смысл, во-вторых, длинный текст на слайде плохо воспринимается и мешает слушанию и пониманию).

– Текст на слайде должен содержать только ключевые фразы, которые докладчик развивает и комментирует устно.

– Материал, изложенный в презентации, должен быть структурирован.

– Содержание слайда должно восприниматься все сразу – одним взглядом.

– В конце презентации представляется список использованной литературы, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила составления списка используемых источников:

Сначала описываются законодательные, нормативные источники и основная используемая литература (учебники для НПО), далее – дополнительная (учебные пособия, справочники, журналы, книги по домоводству), профессиональные журналы, интернет-ресурсы.

Все источники располагаются в алфавитном порядке по фамилии автора.

Пример:

1. Анфимова Н.А.; Захарова Т.И.; Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Экономика, 2009. – стр. 150с.
2. Черникова О.А. Новое в кулинарии / Кулинар/ 2011, №12, с.10.
3. Сайт ассоциации кулинаров РФ, раздел «Карвинг», [html:\\www.karving.ru](http://www.karving.ru)

Перечень тем для разработки презентаций.

- Использование отделочных полуфабрикатов в приготовлении тортов и пирожных.
- Современные способы отделки тортов
- Муссовые торты и пирожные
- Приготовление фигурок из марципана
- Различные способы темперирования шоколада
- Основной инвентарь кондитера
- Торты, гато, антреме
- Возвратные отходы, возможность применения
- Праздничные торты
- Фруктовые легкие обезжиренные торты
- Отечественные классические торты
- Варианты оформления тематических тортов по одной из тем (детский, свадебный, юбилейный, на «День Святого Валентина», День Матери...)

Выполнение творческих работ по оформлению различных видов отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Пояснение к работе:

Основы рисования.

Цель – приобретение профессиональных навыков, знаний и умений, овладение ведущим элементом изображения – композицией на основе образного мышления.

Задачи: а) изучение теоретических основ, изобразительной грамоты. б) развитие пространственного мышления. в) усвоение законов композиции, техники рисунка и последовательность его выполнения. г) форма предмета, законы перспективы, передача изображения в тоновых и цветовых отношениях.

Рисунок – вид художественного творчества. Средство передачи изображения – линия, возможность запечатлеть увиденное, возникшую мысль, выразить замысел.

Материалы для рисования:

1. Бумага – белая, в меру зернистая, плотная.
2. Графитовый карандаш – разные степени твердости и мягкости, серые по тону
3. Цветные карандаши - для раскрашивания, приобретение навыков цветотонного изображения.
4. Акварель – краска, разводимая водой, прозрачная.
5. Гуашь, не прозрачная, разводимая водой, при высыхании белесоватая, нижний слой можно перекрасить новым.
6. Кисти – инструмент с волосным пучком для работы с красками, изготавливают из обработанного волоса хвостов животных, форма – плоская, овальная, круглая.
7. Резинка - для стирания лишних линий

Орнамент (украшение) – узор, составленный из ритмически чередующихся элементов растительного и животного мира и геометрических форм.

Орнаменты: плоские и рельефные.

Особенность орнамента – четко выраженный ритм.

Виды орнамента:

1. Ленточный орнамент – лента или полоса, который состоит из повторяющихся элементов и ограничен сверху и снизу. Он подразделяется на:

а) фриз – орнаментированная композиция для оформления верхней части стены внутри или снаружи здания.

б) бордюр – полоса подчеркивающая края плоскости или объемной формы.

в) кайма – узорная полоса, обрамляющая плоскость (ковёр, скатерть)

2. Сетчатый орнамент движение во всех направлениях на геометрической основе, т.е. сетка из геометрических фигур (обои, ткани).

3. Композиционно-замкнутый орнамент – мотив, заключенный внутри круга, многоугольника или квадрата. Если внутри круга – розетка (тарелки, платки и др.)

Рисование с натуры – изображение на плоскости подобие предмета, объемного по форме, находящегося перед глазами. Задачи: понимание конструктивной формы предмета, соблюдение законов перспективного сокращения поверхностей предмета на расстоянии, различение и передача на бумагу светотени.

Работа над рисунком. Рисунок может наноситься непосредственно на поверхность карандашом (для дальнейшего расписывания красками или сразу с красками). Существует способы выполнения рисунка:

- копирование рисунка
- увеличение рисунка
- перенесение на поверхность.

Копирование рисунка.

Для работы необходимо тщательно продумать рисунок и выполнить его эскиз. При выборе рисунка необходимо обращать внимание на то, чтобы рисунок и размер расписываемого предмета подходили друг к другу, т.е. были соизмеримы. Если рисунок симметричен, то нет необходимости перерисовывать его полностью, достаточно скопировать только его половину, а вторая – его зеркальное отражение, при этом точность рисунка возрастает. Копируют рисунок при помощи кальки. Для этого ее накладывают на выбранное изображение и по линиям обводят просвечивающей через нее рисунок острым твердым карандашом, т.к. нужен четкий рисунок. Кальку лучше закрепить скотчем или изоляционной лентой, чтобы не скользила.

Увеличение рисунка. Если рисунок не соответствует по своим размерам размеру изделия на которой он должен быть нанесен его, его надо увеличить или уменьшить. Исходный рисунок очерчивают квадратом или прямоугольником, который затем разбивают на разные квадраты или прямоугольники меньшего размера, нумеруют для удобства. На поверхность, куда будут наносить рисунок квадрат или прямоугольник соответствующего размера. Его также разбивают на части, причем их количество должно быть тем же, что и на исходном рисунке (с сохранением соотношением между их сторонами).

Копирование при увеличении производится при помощи перенесения рисунка на размеченный лист бумаги фрагмент за фрагментом. Можно изображение увеличить и уменьшить, растянуть и сжать.

Основы лепки.

Скульптура – (от лат.- вырезать, высекать) объемно-пластичная трехмерная форма. Материалы: глина, пластилин, воск, дерево, мрамор, гранит, известняк, бронза, чугун и др. – обладают свойствами с художественно-выразительными возможностями.

Рельеф – скульптурное произведение, связанное с плоскостью стены, постамента. Делится на барельеф (низкий рельеф, в котором изображение выступает не более чем на

половину объема) и горельеф (высокий рельеф, выделяется более чем на половину объема).

Задача – развитие творческих способностей, которые проявятся в профессиональной работе по отделке пирожных и тортов.

Инструменты - стеки и лопаточки для срезания лишних пластов глины или пластилина, заравнивание поверхностей, выполнение углублений, нанесение фактуры ит.д.

Дощечка для лепки, для гигиены и удобства.

Лепка растительного орнамента.

Скульптурное изображение растительного орнамента – рельефное. Сначала делают карандашный эскиз для разметки с помощью линейки сетки, которая позволит точнее перенести орнамент. Накладывается ровный слой пластилина и вырезают узор, долепливают в ручную, далее усложняется.

Лепка фруктов и овощей – более сложное яблоко – шарообразное, груша – конус и шар и т.п. Объем наращивается постепенно, определяя отношение ширины к высоте и длине.

Последний этап - лепка ботвы у свеклы, необходима точность в общем объеме, а не в листочках отдельно.

Лепка с натуры цветов.

Цветок розы – при лепке изучают направленность стебля у бутона, листьев, конструктивное строение общего объема и пластику его выражения. Роза состоит из нескольких рядов лепестков: внутри – выпуклые, средние – прямые, последний ярус – изящными изгибами.

Лепка животных и птиц.

Размер модели не более 25 см в длину. С натуры лепить не возможно, т.к. в движении. Несколькими кусками образуют объемную форму, затем мелкими кусочками уточняют объем, определяя соотношение частей тела животного – размера головы, туловища, ног, хвоста. При лепке птиц используют проволоочный каркас, т.к. птицы имеют размах крыльев и установлены на тонкие лапки. Лепку ведут на основе принципа создание скульптурного объема от общего к частному.

Первичные, вторичные и третичные цвета.

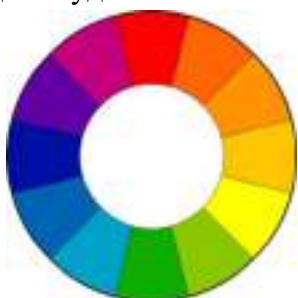
Типичный цветовой круг включает в себя красный, жёлтый и синий цвета. Они называются первичными, или основными, потому что используются для получения всех остальных цветов. Путём смешивания первичных цветов получают вторичные — зелёный, фиолетовый и оранжевый. На круге они находятся как раз напротив первичных. Если смешать первичный цвет со вторичным, получится третичный цвет, который будет находиться между ними — это красно-оранжевый, жёлто-оранжевый, жёлто-зелёный, сине-зелёный, сине-фиолетовый и красно-фиолетовый.



Цветовой круг можно разделить на две половины — тёплую и холодную

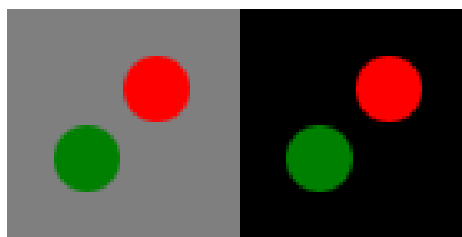
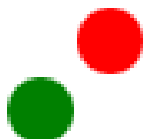
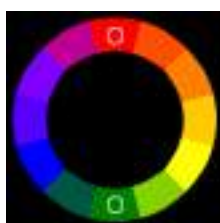


В зависимости от того, в каком месте круга находится тот или иной цвет, а также от его местонахождения относительно других цветов, можно посмотреть, насколько хорошо один цвет будет сочетаться с другим.



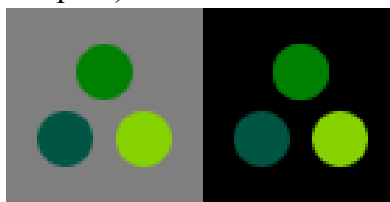
Комплементарными (или дополнительными) называются цвета, находящиеся на круге строго друг напротив друга. Например, красный и зелёный или жёлтый и фиолетовый. Из-за высокой контрастности такие цвета выглядят очень живо и насыщенно.

С подобными цветовыми схемами нужно работать очень аккуратно, чтобы в итоге это не выглядело раздражающе. Логично, что такие схемы не стоит использовать в больших количествах, зато они прекрасно подойдут, если нужно что-то выделить и сделать более заметным.



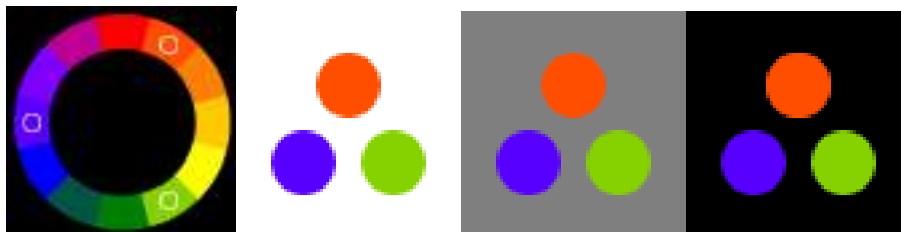
Аналоговая цветовая схема

В аналоговой схеме используются цвета, находящиеся на цветовом круге рядом, следующие друг за другом. Как правило, они прекрасно подходят для создания спокойного и комфортного дизайна. Аналоговые цветовые схемы очень часто встречаются в природе, из-за чего исключительно гармоничны и приятны глазу. В данном случае самое главное — убедиться, что всё будет выглядеть достаточно контрастно, поэтому один цвет нужно сделать доминирующим, второй использовать для поддержки, а третий (вместе с чёрным, белым или серым) в качестве цветового акцента.



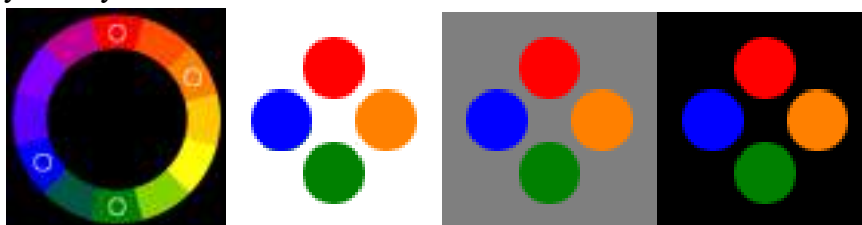
Триадная цветовая схема

В основе триадной схемы лежат цвета, находящиеся на цветовом круге на одинаковом расстоянии друг от друга и образующие таким образом треугольник. Такие схемы выглядят довольно ярко, даже если использовать пастельные или ненасыщенные варианты оттенков. Для успешного использования триадной схемы цвета должны быть тщательно сбалансированы — один цвет доминирует, остальные два используются в качестве цветовых акцентов.



Прямоугольная (она же тетрадная, она же четверная) цветовая схема

В этой схеме используются четыре цвета, объединённые в две комплементарные пары. Прямоугольная цветовая схема предоставляет много возможностей для экспериментов и большой простор для творчества. Лучше всего такая схема работает, если один из цветов сделать доминирующим. Также нужно обязательно уделить внимание балансу между тёплыми и холодными цветами.



7 цветовых контрастов

1. Контраст цветовых сопоставлений;
2. Контраст светлого и тёмного;
3. Контраст холодного и тёплого;
4. Контраст дополнительных цветов;
5. Симультанный контраст;
6. Контраст цветового насыщения;
7. Контраст цветового распространения.

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

Составители:

Улыбина Наталья Геннадьевна, преподаватель высшей квалификационной категории
Мещерякова Дарья Михайловна, преподаватель первой 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/>

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета
образовательной организации
(протокол № ____ от ____
» ____ 20 ____)

ПРОГРАММА ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Профессия

43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация

Повар, кондитер

Форма обучения

Очная

Междуреченский, 2025

Разработчики

программы:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

Рецензенты:

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

(место работы)

(занимаемая должность)

(инициалы, фамилия)

**Рассмотрено на заседании
методической комиссии**

« _____ »

(наименование комиссии)

Председатель МК

(занимаемая должность)

.

**Заместитель
руководителя по
организации
образовательной
деятельности**

« _

» _____.

1. Основные положения

1.1. Программа государственной итоговой аттестации (далее – ГИА) является частью программы квалифицированных рабочих, служащих / программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденный приказом Министерства просвещения Российской Федерации от 08.11.21 № 800 (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»;

- 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

2. Паспорт программы ГИА

2.1. Программа ГИА является частью ОПОП по профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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 профессии 43.01.09 Повар, кондитер 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
Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок	ПМ. 03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

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. 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 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.

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.

– профессиональными компетенциями (далее – ПК), соответствующими видам деятельности (Таблица 2):

Таблица 2

Виды деятельности	Профессиональные компетенции, соответствующие видам деятельности
1	2
приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика. ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья. ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика..
приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента. ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента. ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

	ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента. ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента. ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента	ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента. ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента. ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента. ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента. ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.
приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента	ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента. ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента. ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
приготовление,	ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера,

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

3. Структура, содержание и условия допуска к государственной итоговой аттестации

3.1. В соответствии с ФГОС СПО по профессии/специальности 43.01.09 Повар, кондитер ГИА проводится в форме демонстрационного экзамена в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

3.2. Объем времени и сроки проведения ГИА устанавливаются в соответствии с требованиями ФГОС СПО, учебным планом и календарным учебным графиком:

– всего – 1 неделя, в том числе: *подготовка и проведение демонстрационного экзамена;*

3.3. К ГИА допускаются обучающиеся, не имеющие академических задолженностей и в полном объеме выполнившие учебный план или индивидуальный учебный план по осваиваемой ООП. 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.

Наименование разделов и этапов проведения демонстрационного экзамена	Планируемый срок выполнения этапов работы	Фактический срок выполнения этапов работы
Подготовка к ДЭ		
ДЭ		

3.7. Подготовка, структура и требования к содержанию демонстрационного экзамена:

Демонстрационный экзамен *базового* 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.

4. Организация и порядок проведения государственной итоговой аттестации

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 располагаться на территории БУ «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.

Схема перевода результатов демонстрационного экзамена из столбальной шкалы в пятибалльную

Оценка (пятибалльная шкала)	«2»	«3»	«4»	«5»
1	2	3	4	5
Отношение полученного количества баллов к максимально возможному (в процентах)	0,00%-19,99%	20,00%-39,99%	40,00%-69,99%	70,00%-100%

Баллы выставляются в протоколе проведения демонстрационного экзамена, который подписывается каждым членом экспертной группы и утверждается главным экспертом после завершения экзамена для экзаменационной группы.

При выставлении баллов присутствует член ГЭК, не входящий в экспертную группу, присутствие других лиц запрещено.

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.